

## Achtung Trapper-Seuche

Um sich in der Wildnis nicht ungeliebte Krankheiten zuzuziehen, legten sich die Goldgräber bereits früh einige Regeln zurecht:

- ◆ Vor dem Kochen Hände waschen und Kochstelle säubern
- ◆ Sorgsamer Umgang mit rohem Fleisch, danach gründlich alles reinigen, was damit in Berührung gekommen ist
- ◆ Nicht benötigte Lebensmittel wieder zur Essensausgabe zurückbringen
- ◆ Besondere Vorsicht bei heißem Öl (Verbrennungsgefahr!)
- ◆ Vermeide diesen Herren kennenzulernen...



von Lucky Luke  
empfohlen

Königswiesen 2007



Samstag, 7.7. ABEND

## Goldgräbereintopf

Einem echten Golgräber macht das Essen nur dann Spaß, wenn er oder sie es mit anderen teilen kann. Der Goldgräbereintopf ist ein Gericht, das man niemals alleine essen sollte. Am besten schmeckt es, wenn es in großer Menge gekocht und zu einem noch größeren Fest verspeist wird.

Der größte je gekochte Goldgräbereintopf wurde 1824 in Blacksburg gekocht. Damals wurde dafür ein eigener Kochtopf benötigt. Die 1.028 Einwohner aßen eine Woche lang. Danach war jeder einzelne von ihnen sage und schreibe 8 kg schwerer.



Sonntag, 8.7. MITTAG

## „Gesatteltes Steak“

1. Leberkäse rundherum mit Mehl bestäuben.
2. Nebenbei das Kartoffelpüree laut Anleitung zubereiten.
3. Leberkäse in einer Pfanne mit etwas Öl beidseitig braun braten.
4. Wenn der Leberkäse fast fertig ist je eine Scheibe Ananas und eine Scheibe Schmelzkäse darauflegen. Kurz mit einem Topfdeckel zudecken, damit der Käse schmilzt.

Sonntag, 8.7. ABEND

## Goldbraune Kartoffeltaler

Hast du gewusst, dass man Goldtaler selbst herstellen kann? Das geht nämlich so:

1. Kartoffel schälen und in eine Schüssel reiben
2. Ausdrücken und Flüssigkeit weggleeren
3. Ei und Käse dazumischen
4. Flache Taler formen und dabei gut pressen
5. Im Öl schwimmend frittieren bis sie goldbraun sind
6. Auf Küchenpapier abtropfen und warm halten

Dazu passt Gurkensalat, den man auch vorbereiten kann:

1. Beiden Enden der Gurke vorher abschneiden
2. Gurke schälen
3. In Scheiben oder Streifen reiben
4. Leicht salzen und pfeffern
5. Mit Essig & Öl Dressing anrichten

Montag, 9.7. Mittag

## Jolly Jumper's Vitaminstoß

Jolly Jumper, das stolze Pferd, ernährt sich überwiegend vegetarisch. Um seinen hohen Ansprüchen gerecht zu werden, gibt es heute einen Western-Salat

1. Putenfleisch in kleine Stücke schneiden und mit Öl scharf anbraten, wieder aus der Pfanne nehmen.
2. Brot in kleine Würfel schneiden und rösten.
3. Salat waschen und zerpfücken.
4. Restliches Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
5. Salat und Gemüse in eine Schüssel geben. Mit Essig, Öl & Gewürzen marinieren.
6. Zum Schluss das Fleisch und die Brotwürfel darübergeben.



Montag, 9.7. ABEND

## Abend der offenen Töpfe

In einer Goldgräberstadt kommen die Leute von weit her. Jeder bringt seine typischen Gerichte mit. Das gibt einen bunten Mix aus Speisen. Wenn ihr euch gegenseitig euer Lieblingsgericht zeigt, dann kann jeder noch was lernen.



Dienstag, 10.7. MITTAG

## Hamburger

Eigentlich kommt „Hamburger“ von der deutschen Stadt Hamburg. Weil aber ein findiger Koch dieses Gericht in den Wilden Westen brachte und keinen besseren Namen dafür fand, wurde aus dem Kultgericht eben der sogenannte „Hamburger“. Und so geht's:

1. Alte Semmeln in Wasser einweichen.
2. Gut ausdrücken und mit Faschiertem, Ei und Gewürzen vermengen.
3. Mit feuchten Händen Laibchen formen und diese in Brösel wälzen.
4. Salat waschen und semmelgroße Stücke reißen. Tomaten in Scheiben schneiden. Zwiebel würfelig schneiden und mit Mais und Mayonaise vermischen.
5. Fleischlaibchen in einer Pfanne mit Öl braten.
6. Fertige Laibchen in ein Burgerbrot legen und nach belieben garnieren.

Dienstag, 10.7. ABEND

## Goldgräber Special

Mittwoch, 11.7. MITTAG

## Trapper-Mahlzeit

Donnerstag, 11.7. MITTAG

## Trapper-Mahlzeit



Mittwoch, 11.7. ABEND

## Lucky Luke's feinstes Menü

Wer lange geritten (oder eben zu Fuß gegangen) ist, der braucht eine kräftige Mahlzeit. Dazu bieten sich nahrhafte Tiere aus der Umgebung an, die ohne viel Aufwand im Feuer gegart werden können. Sehr schmackhaft! Auch wenn die Goldgräber noch keinen Bananen kannten: Lucky Luke ist seiner Zeit voraus und isst Schokobananen.



Donnerstag, 12.7. ABEND

## Palatschinken

1. Palatschinkenteig nach Rezept (unten) zubereiten. Der Teig soll nicht zu flüssig und nicht zu fest sein.
2. Fett in einer Pfanne zerlaufen lassen. Einen kleinen Schöpfer Teig in die Pfanne geben und die Pfanne schwenken, damit sie gleichmäßig mit Teig bedeckt ist. Bei mäßiger Hitze warten, bis der Teig etwas stockt. Dann wenden. Wenn die Palatschinke auf beiden Seiten goldbraun ist herausnehmen.
3. Fertige Palatschinke mit Marmelade oder Nutella bestreichen und einrollen. Mit Staubzucker bestreuen. Mahlzeit!

Palatschinkenteig:

12 dag Mehl

1 Ei

3/16 l Milch

Salz

Gesalzenes Mehl mit einem Teil der Milch glatt abrühren. Zum Schluss Ei hinzugeben und mit restlicher Milch zu einem dünnen Teig verrühren.

Freitag, 13.7. MITTAG

## Süßes von Billy the Kid

1. Kartoffelteig nach der Anweisung auf der Packung zubereiten.
2. Teig portionieren und in der Hand leicht flach drücken. Die Marille/Zwetschke hineinlegen und den Teig rundherum zudrücken. Darauf achten, dass der Teig nirgends einreißt und gleichmäßig dick ist. Wenn der Teig klebt Hände mit Mehl einreiben.
3. Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser einlegen. Wenn die Knödel schwimmen sind sie fertig.
4. Fett in einer Pfanne zerlaufen lassen und die Brösel dazugeben. Leicht anrösten. Darauf achten, dass die Brösel nicht verbrennen (zuviel Hitze!).
5. Knödel mit Brösel herrichten und mit Staubzucker bestäuben. Mahlzeit!





Freitag, 13.7. ABEND

## Nuggets mit Ei

Zutaten: Mehl, Eier, Wasser, Salz, Schnittlauch, Salat, Essig, Öl

1. Salat waschen und äußere Blätter dabei entfernen. Salatblätter in kleine Stücke reißen oder schneiden und in die Salatschüssel geben. In einem Becher Marinade aus Essig und Öl vorbereiten.
2. Schnittlauch waschen und auf einem Brett klein schneiden. Ansätze und braune Spitzen entfernen.
3. Für die Nockerl Mehl, Eier und Wasser zu einem Teig vermengen und leicht Salzen. Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Nockerl durch das Spätzlesieb in das Wasser drücken. Wenn die Nockerl schwimmen, sind sie fertig. Abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken.
4. Restliche Eier verrühren und über die fertigen Nockerl gießen. So lange über dem Feuer durchrühren, bis die Eier gestockt sind. Portionen mit Schnittlauch garnieren.
5. Salatmarinade über den Salat leeren und durchmischen. Mahlzeit!

Nockerlteig für 2 Personen:  
30 dag Mehl  
1 Ei

Samstag, 14.7. MITTAG

## China Town Curry

Chinesen sind immer schon tüchtige Händler gewesen. Mit ihren Waren haben sie auch ihre Essensgewohnheiten im Wilden Westen verbreitet.

1. Reis nach Anleitung zubereiten.
2. Fleisch in Würfel schneiden und mit Sojasauce marinieren  
Zwiebel und Knoblauch in Würfelchen schneiden  
Mandeln grob hacken  
Karotten und Frühlingszwiebel in Scheiben schneiden
3. Knoblauch und Zwiebel mit Öl anbraten.
4. Fleisch dazugeben und anbraten
5. Karotten dazugeben und ca. 4 min mitbraten
6. 3 Kaffeelöffel Curry dazugeben
7. Ananas + Saft dazugeben
8. mit Suppe aufgießen und einkochen lassen
9. 1 Esslöffel Maizena mit 4 EL Wasser abrühren und dazugeben.
10. Frühlingszwiebel und Mandel dazugeben.
11. ca. 1 min einkochen. Guten Appetit!

Samstag, 14.7. ABEND

## Hot Dog

Ein Hot Dog ist kein „heißer Hund“, wie Rantanplan hier meint.

Er besteht aus einem heißen Würstchen in einem Weckerl und wird kräftig mit Senf und Ketchup und Zwiebel gewürzt.

Sein Vorteil: Man kann ihn schnell und fast überall zubereiten.  
Sehr beliebt bei Football-Spielen in Amerika. Übrigens: Auch Hunde mögen Ballspiele - so ein Zufall.

