

BARBARA

KEIN NORMALES FRAUENMAGAZIN

EILT!

JANUAR/FEBRUAR 2019 | 4,20 EURO

Österreich 4,70 €, Schweiz 6,90 SFR
Benelux 4,90 €, Spanien 5,60 €
Italien 5,60 €, Griechenland 5,90 €

Nº 32

Endlich Ruhe

Der Traum vom Aussteigen

Jammerlappen

Handeln statt nörgeln

Sex nach Vorschrift

Alles geben für ein Baby

WAR NOCH WAS?

IM LEBEN IST OFT MEHR DRIN
ALS EIGENTLICH REINPASST
SPRINGEN SIE DOCH MAL
RAUS AUS DEM HAMSTERRAD

ohne

Stress und
hektische
Flecken





Nix für arme Würstchen: kostet rund zehn Euro

HOTDOG DE LUXE

Klappt ausgezeichnet

Wer beim Hotdog gern mal eine Extrawurst hätte, sollte einen von Sternekoch Björn Swanson probieren. Kann aber passieren, dass das Extra zwischen den Brötchenhälften dann keine Wurst ist, sondern ein Tintenfisch-Tentakel. Kein Grund zur Panik: Es stehen auch Kreationen mit Entenwurst oder Merguez auf der Karte.

➔ Wo gibt's denn so was? Na, hier: The Dawg in Berlin, www.thedawg.de

TAUGT DAS WAS?

Tasse voll

Kommt jetzt groß raus: Kaffee aus Nespresso-Kapseln. 230 ml feinstes Koffein mit blumigem Geschmack. Für die Vertuo-Maschine.

➔ Vertuo-Kaffee „Gloria“ von Nespresso, 10 Kapseln, um 6 Euro



Flasche leer

Wenn ein Wein so heiß, wie eine Grille klingt, und schmeckt wie ein Frühsommertag im Park, dann haben die italienischen Winzer alles richtig gemacht.

➔ „Sur Sur“ Grillo von Donnafugata, um 10 Euro



VINCENT FRICKE. geheimer Koch, wirft Reste lieber in die Pfanne als in die Tonne

INTERVIEW

Gib dir den Rest

Äh, Sie haben in Ihrem Buch die Mengenangaben vergessen. Nein, das war doch der Plan! Diese pedantische Vorgehensweise ist einfach Schnee von gestern.

Und wie soll's ohne funktionieren? Die Menge geben Kühlschrank und Vorratskammer vor – den Rest erledigen Intuition und der Mut, etwas auszuprobieren.

Mal angenommen, beim Weihnachtsessen bleibt etwas Braten übrig...

Mit ein wenig Soße, einem Schluck Wasser und einem Stückchen Butter lässt sich eine grandiose Pastasauce daraus zaubern. Grünkohlreste sowie ein paar Cranberrys aus dem Vorrat sorgen für den Feinschliff.

Sie kochen aus Überbleibseln Baba Ganoush oder Pulled-Chicken-Teriyaki. Klingt gar nicht nach Resterampe.

Ist es ja auch nicht. Wir wissen nur leider oft nicht, was wir mit übriggebliebenen Zutaten anfangen sollen. Dabei sind das noch vollwertige Lebensmittel, aus denen mit Kreativität und den richtigen Handgriffen tolle Gerichte werden können. Deshalb sollte Resteküche auch genauso sexy klingen, wie sie schmeckt!



SCHÖN(ER) AUFESSEN! „Leftover“ von Vincent Fricke, Umschau, 34 Euro

Fotos: White Kitchen, Viki D' Angelo, PR