



Cowboy Cooking - Traditionelle Chuck Wagon- und Ranch-Küche

"Cowboy Cooking - Traditionelle Chuck Wagon- und Ranch-Küche" so der Titel des Buches von Ute Tietje, das sie einerseits mit leckeren Rezepten aus dieser Zeit versorgt, ihnen aber auch historischen Daten und Fakten aus eben dieser Ära liefert. Ursprünglich kochen ohne Convenienceprodukte, oder Fastfood, so das Credo dieses Kochbuches und die Autorin

präsentiert ihnen auf 100 Seiten wie das geht.

Die richtigen Kochutensilien und Zutaten tragen neben den schmackhaften Rezepten dazu bei, dass eine gewisse Authentizität erhalten bleibt. Ob es nun Frühstück, Fleisch- oder Geflügel, oder gar ein leckerer Kuchen sein sollen, jedes einzelne Rezept ist klar und übersichtlich beschrieben, so dass sie kein Profikoch sein müssen um in die kulinarischen Genüsse der Cowboyzeit zu kommen. Probieren sie "Moms Krautsalat" oder "Grandma's Kartoffelsalat" und schon fühlen sie sich in das ursprüngliche, fastfoodfreie Amerika zurückversetzt.

Das schreibt der Verlag:

Die jeweilige Tätigkeit eines Cowboys bestimmte in der Regel die Art seiner Mahlzeiten. Auf der Ranch war das Angebot durch frische Lebensmittel üppiger als auf einem monatelangen Trailritt. Als "Lonesome Rider" auf der Suche nach verirrt Rindern begrenzten sich die Lebensmittel des Cowboys auf das, was in die Satteltasche passte. Auf einem Round Up wiederum konnte er sich darauf verlassen, dass der Koch am Chuck Wagon für die hart arbeitenden Männer entsprechende Mahlzeiten zubereitete.

Dieses Buch enthält eine Sammlung von weit über 100 Rezepten - vom reichhaltigen Frühstück über das Hauptgericht bis hin zu Kuchen und Gebäck - nach denen auch heute noch auf den Ranches oder bei entsprechenden Veranstaltungen die Mahlzeiten zubereitet werden. Dabei können je nach Rezept ein herkömmlicher Herd, eine offene Feuerstelle oder auch der berühmte Dutch Oven zum Einsatz kommen. Die Gerichte sind einfach zuzubereiten, da das rustikale Leben im Westen nicht viel Raum für raffinierte Spielereien beim Kochen ließ.

Ideal für rustikale, gesellige Zusammentreffen in kleinerem oder größerem Rahmen, Grillfeste, ausgedehnte Frühstücksparties, ein zünftiges Truthahnessen oder auch für Jäger und Angler. Veranstalter von kleineren oder größeren Outdoor-Events werden sicherlich nicht nur Freude an den Barbecue-Rezepten, insbesondere den Saucen haben, sondern auch die Eintöpfe für ihre Zwecke zu schätzen wissen.

Die Autorin bereiste seit 1991 mehrmals im Jahr den Südwesten der USA und sammelte auf diesen Reisen den größten Teil der Rezepte. Sie beruhen weitestgehend auf mündlichen Überlieferungen, die auf den Ranches in den Familien und von den Köchen an ihre Nachfolger weiter gegeben wurden.

Autorin: Ute Tietje

Taschenbuch: 104 Seiten

Buffalo Verlag, 3. Auflage (Juli 2007)

ISBN-10: 3980914100

Preis: 11,90 EUR

[Weitere Informationen und Bestellmöglichkeit bei Amazon.de](#)