

Die drei ??? -Eine reisige Eis- und Tortenparty

- 1) **Teufelchen+DuncanderFinstere** (tanzendeteufel@freenet.de) schrieb am 26.01.2001 um 15:04:11: Während eines gemeinsam Chats und auch bei einer privaten Unterhaltung mit Hannah und Asmodi, ist uns aufgefallen, dass bei allen möglichen Forumspunkten die es hier im Chat gibt, ein Kochforum mit den drei ??? noch fehlen würde. " Tante Mathilda dein Gulasch ist immer noch der Beste" Dabei möchte wir doch wissen was für ein Rezept wohl genutzt wird. Also der Hobbykoch ist hier gefragt, zu welchen Folgen fallen euch welche Speisen ein. Super-Papagei und giftiger Gockel = halbes Hähnchen?? Natürlich wären Eigenkreationen inkl. Rezept klasse, aber bitte schon erprobt!! Nicht das uns beim Ausprobieren schlecht wird.
- 2) **Asmo(di)** (R.Kosiol@gmx.de) schrieb am 26.01.2001 um 16:03:37: Ich will Dinosaurier-Burger a la CitrusGroove, schwedische Sandwiches mit einem Glas Milch und hinterher Eis aus Magnusstad, Mr.Harris-RoastBeef und natürlich das Brot- und Törtchensortiment von Henry Anderson sowie ein Schildkrötenbrötchen "vom Bau"
- 3) **Juana** © (Lady@Juana.de) schrieb am 26.01.2001 um 16:10:52: Tante Mathildas Kirschkuchen darf auf keinen Fall fehlen bei der Party. Das chinesische Essen aus dem grünen Geist mit ein paar gebratenen Perlenvögeln. Speckbrote mit Apfelsaft müssten auch dabei sein. Nur wenn ich bitte darf nicht Allie Jamisson als Köchin.
- 4) **Jupiter Jones** © (justus.jonas@justmail.de) schrieb am 26.01.2001 um 17:14:52: In Zeiten von BSE & Co. müssen wir wohl leider auf das köstliche Gulasch von Tante Mathilda verzichten. Stattdessen empfehle ich euch Rahmspinat mit rohgeriebenen Karotten und Weizenkeimen. (Mr. Smathers wird das bestätigen können :)). Na gut, falls jemand keine Weizenkeime mag, bekommt er halt alternativ Alfalfa, die Sprossen der Luzerne!
- 5) **Asmo(di)** (R.Kosiol@gmx.de) schrieb am 26.01.2001 um 17:58:53: Jupiter: Da kann ich meinen Kiefer gleich in einen Rettich schlagen.
- 6) **hannah** schrieb am 26.01.2001 um 19:32:44: na ich werde mal mein rezeptbuch wälzen und ein paar rezepte raussuchen... solange könnt ihr ja-typisch amerikanisch-ein peanutbutter-jelly-sandwich vernaschen.
- 7) **Gräfin Zahl** © (graefinzahl@yahoo.com) schrieb am 26.01.2001 um 19:47:15: Ziel ist ein Gericht für jede Folge, schließlich eine drei ??? Speisekarte. Kann auch gern etwas kreatives sein, muß nicht ein Gericht sein, das in der Folge verzehrt wird. Also würde ich bei "Vampir im Internet" zu Schwarzsauer tendieren, Zu "Dreckiger Deal" paßt Dirty Rice und zu "Geisterschiff" Gammon In Whiskysauce.
- 8) **andrea** (andrea_rappenhoener@hotmail.com) schrieb am 26.01.2001 um 19:59:24: Zum Abendbrot empfehle ich zwei Speckbrote und dazu ein Glas Apfelsaft, genau wie in der zwielichtigen Wirtschaft bei dem Geheimnis der Särge. Wie man Speckbrote letztendlich definiert, bleibt jedem selbst überlassen. Guten Hunger.
- 9) **Billy Towne** schrieb am 26.01.2001 um 20:08:58: Nicht zu vergessen : Das Justus Jonas Diät Kochbuch!(Ein MUSS für jede Frauenzeitschrift!) Bananen mit Erdnußbutter statt Kohlsuppe, Essenshypnose statt Trennkost und andere legendäre Methoden, die allesamt Figurerhaltend sind. (Bis dann mit JBHW plötzlich die wertvollen Diätvorschlä-

ge aufhörten, Justus wurde schlank - an welchem Gericht lag es?)

10) **Orff** (orff@chipmail.de) schrieb am 27.01.2001 um 14:46:41: rezept: bruschetta
zutaten: baguette, tomaten, zwiebeln, knoblauch, mozzarella, olivenöl, salz und pfeffer
zubereitung: tomaten häuten und entkernen, zwiebeln knoblauch und die tomatenfilets
kleinschneiden und gut durchziehen lassen. mozzarella in dünne scheiben schneiden.
baguette in olivenöl goldbraun anbraten (alternativ: öl auf blech geben und baguette im
ofen rösten). tomaten-zwiebel-knoblauch-masse auf's baguette streichen und mit moza-
rella belegen. mit salz und pfeffer bestreuen, frisches basilikum oben drau, bon appetite!

11) **Patricia Osborne** (tante_patricia@yahoo.de) schrieb am 31.01.2001 um 23:58:47:
Tante Trishas Glücklicher: (Eierpunsch) Man nehme eine Flasche Likör aus bei
Neumond gelegten Eiern, eine halbe Flasche Weißwein und 2 Päckchen Dr. Oetker
Vanillearoma. Dazu gibts einen ganz ordentlichen Schuß Weinbrand und zum Verfei-
nern oben drauf Sahne. Das Ganze auf einer Herdplatte heiß machen, aber nicht ko-
chen, dann wird's Pudding. Zwei Becher davon und Ihr seid wunschlos glücklich. Prost!

12) **Hase** schrieb am 01.02.2001 um 11:02:02: das kann ich nur bestätigen.....
schlabber

13) **Juana** © (Lady@Juana.de) schrieb am 02.02.2001 um 18:51:11: Und zu Karpa-
tenhund oder auch dem unheimlichen Drachen gibt es natürlich "Kalter Hund" (Keksku-
chen) als Nachtisch

14) **buschinger** (dbusch@y-creations.de) schrieb am 03.02.2001 um 22:48:56: ich se-
he es kommen. in einer der nächsten folgen hören wir ein ewig langes räuspern und
dann ein brühwarmes genau, genau, genau. dann hat alfred biolek eine gastrolle. viel-
leicht in folge hundert: die drei ??? und der warme Koch. falls übrigens noch jemand
fehlt, der das gekochte servieren soll, würde ich das Ehepaar borroughs empfehlen, die
sind doch mittlerweile wieder draußen, oder? und um noch einen richtigen beitrag zu
diesem forumspunkt zu liefern: das berühmte roastbeef-sandwich aus dem lachenden
schatten (rind für alle!) würde mir einfallen.

15) **Orangina** (Sara.Hase@gmx.de) schrieb am 04.02.2001 um 20:51:56: Ich empfehle
Flammekuchen Zutaten: 300g Mehl, ein gestrichener Löffel Hefe, ein gestrichener Löffel
Salz, Pfeffer, 1 1/2 Tassen Wasser und kneten. Dann Kule machen Öl nach belieben rein
und wieder kneten. 30min gehen lassen, auf dem Blech verteilen Zwiebeln oder Zwie-
belpulver noch mal Salz und Schmand verteilen. Dann Speck drauf und 12-15min im
Backofen bei 200° backen und fertig.

16) **Willi** schrieb am 04.02.2001 um 20:58:57: Na Leute, wie ist die Idee, wenn wir
gleich ein ???-Restaurant aufmachen. Mit lauter Ami-Gerichten, oder auch Spaghetti
vom Europa-Trip?

17) **Willi** schrieb am 04.02.2001 um 21:00:00: Und natürlich ist Mathildas Kirschtorte
(Dopingmixer) sehr zu empfehlen!

18) **Orff** (orff@chipmail.de) schrieb am 05.02.2001 um 16:51:09: pasta con pana (für 4
personen) zutaten: olivenöl, 1-2 zwiebeln, 300-400g gekochten schinken, erbsen, möh-
ren, 1 becher crème fraîche, 1 becher saure sahn, 250-400ml weißwein, parmesan,
salz, pfeffer, 500g tagliatelle (bandnudeln), frische kräuter: schnittlauch, basilikum (gibt
es auch tiefgefroren) zubereitung: zwiebeln in kleine wüfel schneiden und in olivenöl
glasig schwitzen, den schinken in streifen schneiden und mit dazu geben. kurz anbra-
ten. mit weißwein ablöschen und die möhren dazugeben. alles ca. 15 min bei mittlerer

hitze einkochen lassen. erbsen, crème fraîche und die sahn e einrühren und alles etwas einkochen lassen. mit salz und pfeffer abschmecken. nudeln ganz normal kochen (siehe packungsbeilage) nudeln auf tellern anrichten, mit der soße überziehen und mit schnittlauch und basilikum bestreuen. guten appetit

19) **Navarro** schrieb am 13.02.2001 um 22:47:08: Justus: "Keine Diät - ein Ernährungsprogramm. Zu jeder Mahlzeit nehme ich eine Scheibe Butterbrot zu mir, dabei nehme ich deutlich ab!"

rocky-beach.com by Jörg und Detlev