

41 grandiose Streetfood Rezepte aus fast aller Welt



Die einst "einfache Straßenküche" ist längst nicht mehr nur Mittel zum Zweck. Straßen-Spezialitäten sind mehr als nur Snack für zwischendurch, sondern oft ganz großes Gaumenkino. Jedes Land auf der Welt hat seine eigenen Streetfood Szene und seine eigenen Bestseller. Hungrige Kunden nehmen für die leckeren Kompositionen teilweise stundenlange Wartezeiten in Kauf. Die Sprache der Straße ist die Sprache der Menschen. Das trifft besonders aufs Essen zu. Je bunter die Kulturen, desto bunter und kreativer das Streetfood. Und das ist auch gut so, denn gutes Essen macht glücklich. Hier kommen 41 Streetfood Rezepte für dein großes oder kleines Glück zwischendurch.

Belgien & Niederlande

Patat oorlog: Pommes mit Zwiebeln, Mayonnaise und Satésauce

Die holländischen "Ohrloch" Pommes sind ein fester Bestandteil der hiesigen Imbisskultur. Egal ob Mittags als Snack oder nach einer langen Partynacht auf dem Weg nach Hause. Die Fritten mit Mayo, Erdnussauce und Zwiebeln kann man wirklich zu jeder Tageszeit essen. [Zum Rezept](#)



Patat oorlog: Pommes mit Zwiebeln, Mayonnaise und Satésauce

Ciao aus Belgien: Herzhafte Pizza Waffeln

Das Rezept vereint die weltweit besten Waffeln mit dem weltweit beliebtesten Fastfood. Da ist der Suchtfaktor vorprogrammiert. Du belegst heiß aus dem Eisen kommende Waffeln mit ordentlich Käse und deinem Lieblings-Pizza-Topping. Einfach, schnell gemacht und unglaublich lecker. [Zum Rezept](#)



Ciao aus Belgien: Herzhafte Pizza Waffeln

Halligalli aus dem Waffeleisen: Bunte Belgische Waffeln

Der absolute Geburtstags- oder Party Hingucker der Streetfood Rezepte. Dicke fluffige belgische Waffeln

41 grandiose Streetfood Rezepte aus fast aller Welt

werden hier mit verschiedenen Schokoladen und allen Kuchentoppings bestreuselt, die dein Vorratsschrank zu bieten hat. Egal ob Zuckerkugeln, Nüsse, Smarties oder purer Schokoladenguss. Die bunten Waffeln sind nicht nur optisch ein Highlight auf jeder Kuchentafel. [Zum Rezept](#)



[Halligalli aus dem Waffeleisen: Bunte Belgische Waffeln](#)

Deutschland

Döner - Das Grundrezept zum Selbermachen

Diese raffinierte Berliner Erfindung hat die Fastfood-Welt zum Positiven verändert. Das mit Schabefleisch, Gemüse und Sauce gefüllte Fladenbrot erfreut sich nach wie vor größter Beliebtheit. Unzählige Dönerbuden und die Menschenschlangen zu den Stoßzeiten davor sprechen Bände. Fakt ist, dieses Streetfood ist einfach unglaublich lecker. Du kannst deinen Kebab aber auch einfach zu Hause zubereiten. Das ist einfacher, als du vielleicht denkst. Guckst du! [Zum Rezept](#)



[Der Gerät hat ausgedient: So gelingt dir der perfekte DIY-Döner](#)

Kassler Burger mit Malzbier-Zwiebeln und Pflaumen-Senf-Mayo

Wir Deutschen lieben unseren Kassler. Das gepökelte, geräucherte und gekochte Schweinefleisch schmeckt einfach fantastisch. Egal ob als Braten, in Eintöpfen oder als Aufschnitt auf dem Brot. Es muss ja nicht immer Rind sein. Bastel an deinem nächsten Grillabend doch einfach ein paar leckere Kassler-Burger. Karamellisierte Malzbier-Zwiebeln, Gorgonzola und eine unverkümmert leckere Pflaumen-Mayo machen diesen Burger zum Star deiner Gartenparty. [Zum Rezept](#)



[Kassler Burger mit Malzbier-Zwiebeln und Pflaumen-Senf-Mayo](#)

Frozen Joghurt selber machen

Diese kleinen Bällchen haben sich zielstrebig den Weg in Eisdielen und Cafés gebahnt. In großen Städten werden die leckeren gefrorenen Joghurtbälle sogar mit eigenen Shops geehrt. Und das vollkommen zu Recht, denn die cremigen Kugeln sind eine tolle Alternative zum kalorienreichen Sahneeis. Und es kommt noch besser. Sie sind einfach herzustellen. Das spart ordentlich Geld. [Zum Rezept](#)

41 grandiose Streetfood Rezepte aus fast aller Welt



Frozen Joghurt selber machen

England

Southampton Fish 'n' Chips

Was Queen Elisabeth fürs Volk, sind Fish 'n' Chips fürs britische Streetfood. Der unangetastete König der englischen Küche hat nicht nur auf der Insel einen festen Platz. Mit ein paar kleinen Tricks zauberst du eine krosse Kruste an Pommes und Fisch. Dabei bleibt das Fleisch innen zart und saftig. Klassisch mit Zitone und Malzessig gewürzt, oder mit einem ordentlichen Klecks Mayo getoppt, ist dieses originale Southamptoner Fastfood-Potpourri einfach unschlagbar lecker. [Zum Rezept](#)



Southampton Fish 'n' Chips

Griechenland

Pita mit Falafel, Ofenpommes und Zaziki

Die Griechen mögen es deftig. Bei diesem Straßen-Klassiker kommen alle Zutaten, die du im Restaurant um die Ecke so schätzt, in einem Teigfladen gebündelt auf deine Hand. Leckere gemischte Ofenkartoffelspalten, krosse Falafel und ein ordentlicher Klecks Zaziki. [Zum Rezept](#)



Pita mit Falafel, Ofenpommes und Zaziki

Indien

Indisches Streetfood: Veganes Tomaten-Curry mit Falafel

Die Inder lieben ihre Currys. Und da sind sie nicht die einzigen. Die fantastisch duftenden Suppen und Eintöpfe sind eine Sinfonie in sich. Noch schöner ist, dass dieses aromatische Tomaten-Curry einfach zuzubereiten ist. Mit frischen Falafel-Bällchen getoppt erfrischt ein Curry im Sommer oder wärmt im Winter. [Zum Rezept](#)



41 grandiose Streetfood Rezepte aus fast aller Welt

Indisches Streetfood: Veganes Tomaten-Curry mit Falafel

Italien

Italienisches Fladenbrot: Piadina romagnola

Die Piadina ist eines der meistverbreitetsten Streetfoods Italiens. In jeder Bar findet man die leckeren Fladenbrote mit den unterschiedlichsten Füllungen. Da hat jede Region auch wieder ihr eigenes Rezept. Dieses Rezept kommt klassisch mit Mozzarella, Parmaschinken, Rucola oder Salat daher. Schnell herzustellen und einfach lecker. [Zum Rezept](#)



Italienisches Fladenbrot: Piadina romagnola

Italienische Reisbällchen: Arancini

Die sizilianischen "kleinen Orangen" haben sich ihren Weg durch ganz Italien gebahnt und sind eines der beliebtesten Streetfood Rezepte schlechthin. Klassisch mit Kalbshack und Erbsen gefüllt gibt es die leckeren Bällchen mittlerweile in unzähligen Varianten. Eines haben aber alle gemeinsam. Sie schmecken so gut, dass man sich direkt noch eine Portion am Stand bestellt. [Zum Rezept](#)



Italienische Reisbällchen: Arancini

Pizza frita napoletana: Das Original aus Neapel

Dieser neapolitanische Snack hat nicht nur in Italien Kultstatus. Obwohl er allem widerspricht, was die leichte mediterrane Kost ausmacht, bilden sich täglich lange Schlangen an den Bars und Imbissen, die diese sündhaft leckere frittierte Pizza im Programm haben. Frischer Hefeteig umschließt eine Füllung aus Tomaten, Ricotta, Speck und Kräutern. Nach dem Bad in der Fritteuse ist die Pizza außen herrlich kross und die Zutaten im Inneren schmelzend weich. Actung, Suchtfaktor! [Zum Rezept](#)



Pizza frita napoletana: Das Original aus Neapel

Japan

Okonomiyaki – Japanischer Pfannkuchen mit Bonito und Seetang

Diesen traditionellen japanischen Snack kann man am

41 grandiose Streetfood Rezepte aus fast aller Welt

ehsten mit einem exotischen Gemüsepudding vergleichen, in dessen Teig beliebige Toppings eingearbeitet werden. Nicht nur auf japanischen Märkten eine leckere Zwischenmahlzeit. Du kannst deinen Okonomiyaki mit all deinen Lieblingszutaten füllen. Getoppt wird der raffinierte Gemüsetaler traditionell mit Mayonnaise und Bonito-Flocken. [Zum Rezept](#)



[Okonomiyaki – Japanischer Pfannkuchen mit Bonito und Seetang](#)

Miso-Ramen (Japanische Nudelsuppe)

Ramen setzt seinen weltweiten Siegeszug fort. Ramen ist der absolute König unter den Suppen. Hast du einmal eine Schüssel voller Glückseligkeit probiert, willst du nichts anderes mehr. Diese 2-Komponenten-Version ist in der japanischen Ramen-Historie relativ neu und vereint eine selbstgemachte Misopaste mit der traditionellen Suppe. Getoppt wird diese Aromabombe mit Frühlingszwiebeln, Ei, Sojasprossen und Fleisch. [Zum Rezept](#)



[Miso-Ramen \(japanische Nudelsuppe\)](#)

Mexiko

Steak Taco

Es geht doch nichts über einen leckeren Mittags-Taco. Das mexikanische Streetfood Numero Uno enthält einfache und leckere Zutaten. Diese Variante kommt mit gebratenen Steakstreifen, schnellem selbstgemachtem Krautsalat und Wasabi-Mayonnaise. Klassisch getoppt mit Sesam, Frühlingszwiebeln und Koriander ist der offene Teigfladen Grundnahrungsmittel für unzählige Taco-Fans weltweit. [Zum Rezept](#)



[Steak Taco](#)

Pulled Chicken Quesadilla

Ein guter Quesadilla macht aus einem schlechten Tag einen guten. Das Tex-Mex Streetfood ist so simpel wie genial. Zwei Tortillas werden belegt, mit Käse getoppt, zusammengelegt und überbacken. Die Aromen in diesem Rezept verschmelzen zu einem kleinen Gesamtkunstwerk. Pulled Chicken, Zwiebeln, Guacamole, Schmand, Mozzarella, Koriander und Zitronensaft sind alles, was du für einen perfekten Snack brauchst. [Zum Rezept](#)

41 grandiose Streetfood Rezepte aus fast aller Welt



Pulled Chicken Quesadilla

Enchiladas selber machen – So gelingen die Tex-Me- -Rollen

Enchiladas sind eigentlich mit Käse überbackene Burritos. Der gerollte Teigfladen wird mit Bohnen, Rinderhack, Koriander und Knoblauch gefüllt. Bedeckt von einer pikanten Tomaten-Chili-Sauce und mit Käse überbacken, machen die Tex-Mex Klassiker sowohl als schneller Snack als auch als Mittagessen eine super Figur. [Zum Rezept](#)



Enchiladas selber machen – So gelingen die Tex-Me-
-Rollen

Burritos selber machen – So geht das mit dem Füllen, Falten und Rollen

Der Burrito ist die schnellste Alternative für einen schnellen Snack zwischendurch. Der gerollte Tortilla-Fladen wird mit Bohnen, Hack, Salsa und Salat gefüllt und

eingerollt. Perfekt auf die Hand oder eingepackt für später, ist das mexikanische Streetfood nicht nur in Amerika beliebt. [Zum Rezept](#)



Burritos selber machen – So geht das mit dem Füllen,
Falten und Rollen

Churro-Eishörnchen

Die süßen Churro-Pommes kommen eigentlich aus dem Spritzbeutel, werden frittiert und mit Zucker bestreut. Du kannst aus dem Teig aber auch einfach ein Eishörnchen formen und hast so eine tolle Alternative zur deutsch-belgischen Eiswaffel. [Zum Rezept](#)



In der Waffel oder im Becher? Im Churro-Eishörnchen!

Portugal

Pastéis de Nata – Portugiesische Puddingtörtchen

Diese kleinen mit Pudding gefüllten Blätterteigtörtchen

41 grandiose Streetfood Rezepte aus fast aller Welt

haben es in sich. Nicht nur in Portugal zaubert der Name Pastéis de Nata ein Lächeln auf jedermanns Gesicht. Backe am besten die doppelt- oder dreifache Menge, denn einmal angefangen zu essen, ist es sehr schwierig aufzuhören. [Zum Rezept](#)



[Pastéis de Nata – Portugiesische Puddingtörtchen](#)

Spanien

Churros mit Schokoladensauce

Nicht nur vor den "Churrerías", den Churro Ständen in den Straßen Spaniens und Lateinamerikas bilden sich lange Schlangen. Auch hierzulande sind die länglichen frittierten Krapfen auf Wochen- und Weihnachtsmärkten der absolute Renner. Und das Schönste daran ist, dass reichhaltigen Teigstreifen ganz einfach zu Hause zuzubereiten sind. [Zum Rezept](#)



[Churros mit Schokoladensauce](#)

Taiwan

Street Food aus Taiwan: Gua Bao Burger

Der Bao Burger ist mit Abstand eines der beliebtesten Streetfood Rezepte in Taiwan. Zu Recht, denn hast du einmal in dieses fluffige Brötchen gebissen, willst du nie mehr etwas anderes. Der Burger besteht traditionell aus 4 Komponenten. Geschmorter Schweinebauch, eingelegter Chinakohl und Toppings wie Erdnüsse, Sprossen und Gurken werden zwischen zwei gedämpfte Hefetaschen gelegt. [Zum Rezept](#)



[Street Food aus Taiwan: Gua Bao Burger](#)

Thailand

Tom Kha Gai – Hühnersuppe mit Kokosmilch

Der Klassiker der thailändischen Küche begeistert auch hierzulande pilgernde Streetfood-Fans. Das einzigartige Zusammenspiel von Hühnerbrühe, Kokosmilch, Zitronengras, Chili, Koriander und Kaffirlimettenblättern überzeugt sogar Suppen-Skeptiker. Mit Hühnchen und Champignons als Einlage geht eine Tom Kha Gai wirklich immer und überall. [Zum Rezept](#)

41 grandiose Streetfood Rezepte aus fast aller Welt



Tom Kha Gai – Hühnersuppe mit Kokosmilch

Pad Thai – Gebratene Nudeln

Wer einmal in Thailand war weiß, dass Pad Thai das Streetfood Nr. 1 ist. Reismudeln, gebratener Tofu, gehackte Erdnüsse, Limette und eine fantastische Sauce aus Kokoszucker, Tamarinde und Chili. Ein schnelles und unglaublich schmackhaftes Gericht, das du unbedingt einmal probiert haben solltest. [Zum Rezept](#)



Pad Thai – Gebratene Nudeln

Türkei

Kumpir mit Sauerkrautfüllung und Pumpernickel-Crumble

Auf den ersten Blick wirken Kumpir wie gewöhnliche Ofenkartoffeln. Mit nichten! Die gebackene Kartoffel wird ausgekratzt und das Innere mit Käse und Butter gestampft. Der Brei wird mit den unterschiedlichsten

Zutaten gemischt und wieder in die Kartoffelschale gestrichen. Dieses Rezept ehrt die pfälzisch/allemanische Herkunft des beliebten Streetfoods und wird mit Sauerkraut, Nüssen und Pumpernickel gemischt. [Zum Rezept](#)



Kumpir mit Sauerkrautfüllung und Pumpernickel-Crumble

Gegrilltes Pide-Sandwich mit Spinat und Camembert

Pide ist flaches, gefülltes Fladenbrot. Auch hier gibt es unzählige Variationen. Der dreieckige Snack macht sich hervorragend als Zwischenmahlzeit oder Wegbegleiter auf die Hand. In diesem Rezept füllst du das Fladenbrot mit würzigem Camembert und Blattspinat. [Zum Rezept](#)



Gegrilltes Pide-Sandwich mit Spinat und Camembert

Vegetarische Pitas mit Auberginen

Fast wie beim Berliner Kultimbiss "Mustafas Gemüsedöner" füllst du die kleinen Teigschen mit

41 grandiose Streetfood Rezepte aus fast aller Welt

gebratenem und frischem Gemüse. Mit einer leckeren Joghurt Sauce und Petersilie getoppt sind die vegetarischen Pitas eine tolle und leichte Alternative zum wöchentlichen Kebab. [Zum Rezept](#)



[Vergiss den Döner, heute gibt's vegetarische Pitas mit Auberginen](#)

Blumenkohl-Falafel mit Rote-Bete-Dip

Dieses Fastfood sieht nicht nur toll aus, sondern schmeckt auch unbeschreiblich lecker. Heiße Falafel aus Blumenkohl, weißen Bohnen und orientalischen Gewürzen liegen in einem fruchtigen Dip aus Rote Bete, Knoblauch und Pinienkernen. [Zum Rezept](#)



[Streetfood deluxe! Blumenkohl-Falafel mit Rote-Bet-Dip](#)

Lahmacun – Türkische Pizza

Das in der Türkei sehr beliebte Streetfood musste bei uns

dem Döner weichen. Dabei sind die pikant gewürzten Teigböden unglaublich lecker. Traditionell mit roten Zwiebeln und Petersilie getoppt und mit einem Schuss frischem Zitronensaft veredelt, kann Lahmacun zu jeder Tages- oder Nachtzeit genossen werden. [Zum Rezept](#)



[Lahmacun – Türkische Pizza](#)

USA

New York Breakfast Bagel

Das Frühstück ist ja bekanntermaßen die wichtigste Mahlzeit des Tages. Das lassen sich echte New Yorker nicht zweimal sagen. Dieser üppig bestückte Breakfast Bagel kommt mit einer fluffigen Frischkäse-Avocad-Creme, frischen Tomaten, krossem Bacon und weichen Eiern "Sunny Side Up". Mit diesem Bagel im Gepäck bist du auf jeden Fall der König/in des Frühstücks. Egal ob zu Hause oder auf der Arbeit. [Zum Rezept](#)



[New York Breakfast Bagel](#)

41 grandiose Streetfood Rezepte aus fast aller Welt

El Presidente Hot Dog

Hot Dogs sind eines der absoluten Streetfood Superstars in den USA. Besonders an der Ostküste findet man wirklich an jeder Ecke einen Imbisswagen, der die leckeren heißen Hunde verkauft. Auch hier gibt es unzählige Variationen. Der El Presidente ist allerdings der Chef seiner Gattung und kommt mit Jalapeños, frittierten Zwiebelringen, Ei, Tomate, Koriander und einer scharfen Mayo. [Zum Rezept](#)



[El Presidente Hot Dog](#)

Texas Chili Dog

Ein guter Hot Dog steht auf der New Yorker Streetfood-Evolutionskette ganz weit oben. Dieses Exemplar kommt aus dem Süden der USA und kombiniert ein knackiges, gegrilltes Würstchen mit bestem Texas Chili, gebratenen Zwiebeln und ordentlich Käse. Schöner kann eine kleine Sünde unterwegs nicht sein. [Zum Rezept](#)



[Texas Chili Dog](#)

Tornado Hot Dogs

Diese Wurstspieße sind der Hingucker auf jeder Gartenparty. Gegrillte Würsten mit obligatorischen Blätterteigspirale und einem Russian Dressing (Mayo & Ketchup) machen besonders beim Picknick oder auf Kindergeburtstagen einen perfekten Eindruck. [Zum Rezept](#)



[Richtig schön spießig! Tornado Hot Dogs](#)

Philly Cheese Steak Sandwich vom Beefer – 'sooo amazing'

Dieses aufgeschnittene Baguette hat einfach alles, was du dir von einem leckeren Fastfood erhoffst. Steakstreifen, gebratene Zwiebeln und Paprika, pikantes Chimichurri und schmelzenden Cheez-Whit, der alle Komponenten und Aromen miteinander verbindet. [Zum Rezept](#)



[Philly Cheese Steak Sandwich vom Beefer – 'sooo amazing'](#)

41 grandiose Streetfood Rezepte aus fast aller Welt

Fried Chicken Drums mit Hot Sauce

Der Klassiker der nordamerikanischen Fastfoodläden und Diners im ganzen Land kommt außen mit einer leckeren krossen Panade, die das zarte in Buttermilch und Gurkensud eingelegte Hühnerfleisch umschließt. Eine pikante Hot-Sauce und ein Spritzer frischer Zitronensaft sind alles, was du für den mittäglichen Schub Glückseligkeit benötigst. [Zum Rezept](#)



[Fried Chicken Drums mit Hot Sauce](#)

Smashed Cheeseburger

Klassischer geht's ja gar nicht mehr. Was wären die USA wohl ohne Cheeseburger? Diese Variante kommt "smashed". Du drückst die Burger Patties mit einem Pfannenwender platt, um maximale Röstaromen zu bekommen. Mit Chester-Käse, Gurken und Zwiebelringen belegt, katapultiert dich "Cheesy" in den 7. Burgerhimmel. [Zum Rezept](#)



[Smashed Cheeseburger](#)

Cronuts – das Rezept

Ist es ein Croissant? Ist es ein Donut? Noch besser. Es ist beides. Knuspriger französischer Croissantteig trifft amerikanische Donut-Füllung aus Sauerrahm, Zitronenabrieb und Vanillezucker. Das New Yorker Original zählt zwar nicht gerade zur leichten Kost, dafür schmeckt es aber umso leckerer. [Zum Rezept](#)



[Cronuts – das Rezept](#)

Eis auf die Hand: Ice Cream Sandwich selber machen

Was ist amerikanischer als eine Eiscrème-Scheibe zwischen 2 Chocolate-Chips-Cookies? Ahja, genau: bunte Sprinkles. Ein perfektes und schnell zubereitetes Dessert für lange und gemütliche Filmabende auf der Couch. [Zum Rezept](#)



[Eis auf die Hand: Ice Cream Sandwich selber machen](#)

41 grandiose Streetfood Rezepte aus fast aller Welt

Donuts selber machen: So backst du deine Lieblingskringel

Der Lieblingssnack jedes amerikanischen Polizeibeamten ist lecker wie variabel. Du musst nicht unbedingt bei den Donutketten dieser Welt einkaufen, sondern kannst deine frittierten Lochgebäcke einfach zu Hause zubereiten und nach Belieben toppen. [Zum Rezept](#)



[Donuts selber machen: So backst du deine Lieblingskringel](#)

Vietnam

Pho Bo – vietnamesische Nudelsuppe mit Rindfleisch

Einfach zu kochen und richtig lecker. In ein echtes Pho kommen Rindfleisch, Reisnudeln, Thai-Basilikum und Koriander. Alles zusammen schwimmt in einer herrlichen Rinderbrühe. Die deftige Brühe riecht wunderbar nach Zimt, Sternanis, Limette und Inwer. Sowohl im Sommer als auch im Winter eine gute Wahl. [Zum Rezept](#)



[Pho Bo – vietnamesische Nudelsuppe mit Rindfleisch](#)

Bánh mì Sandwich

Dieses kleine Sandwich arbeitet sich langsam immer weiter nach oben auf der Liste der beliebtesten Streetfood Rezepte. Nicht umsonst wird es als Königin der Sandwiches bezeichnet. Auch in Deutschland gibt es Läden, die dieses vollkommene Geschmackswunder verkaufen. Noch besser - mach dir ein Banh mi einfach zu Hause. Saftiges Pulled Pork trifft auf eingelegte Gurke und Rettich, Frühlingszwiebeln, Jalapenos, Ei und Koriander. Schon bei der Zubereitung läuft einem das Wasser im Mund zusammen. [Zum Rezept](#)



[Bánh mì Sandwich](#)