

US-amerikanische Küche: 18 Gaumenschmäuse aus Übersee



US-amerikanische Küche
18 REZEPTE AUS DEN STAATEN

Himmelhohe Wolkenkratzer, malerische Küstenstädte, die größten, dicksten Autos, das glitzernd schillernde Hollywood... Amerika ist wunderbar! Aber eben nicht nur in optischer Hinsicht macht das Land der unbegrenzten Möglichkeiten einiges her. Auch kulinarisch können wir uns von unseren etwas verrückteren, etwas lauterem, vielleicht auch etwas offeneren entfernten Nachbarn aus „Übersee“ ein paar Scheiben, Teller und Schüsseln abschneiden. Und wer könnte die Genussbrücke wohl eher schlagen als unsere Foodblogger?! Diese Woche sind sie den Langstreckenflug angetreten und mit gleich 18 Ideen rund um die US-amerikanische Küche wieder bei uns gelandet.

Kokos French Toast mit Ahornsirup

Manchmal sind Wintermorgende hier in Deutschland

doch einfach nur grau und fad, oder? Das zieht sich leider auch ab und zu in unsere morgendlichen Genüsse. „Arme Ritter“ klingt ja jetzt nicht gerade nach einem köstlichen Gaumenschmaus... aber dann mach's doch einfach wie die Amerikaner und Anne, nenn die knusprig gebratenen, in Ei-Milch-Mischung getränkten Toastscheiben „French Toast“ und fühl dich wie ein kulinarischer Kosmopolit allererster Güteklasse! Noch ein paar Beeren und Ahornsirup für farbige Süße hinzu und vergessen sind die trüben Morgen. [Zum Rezept](#)



Kokos French Toast mit Ahornsirup © Anne Klein | frisch verliebt

Loaded Baked Potato Soup

Das Land der unbegrenzten Möglichkeiten trägt seinen

US-amerikanische Küche: 18 Gaumenschmäuse aus Übersee

Namen nicht ohne Grund. Das wird uns spätestens mit einem Blick in Majas Suppentopf klar. Ganz nach dem amerikanischen Original der „Loaded Potato Soup“ zaubert sie uns einen cremig-sämigen Löffelschmeichler in die Schüsseln, der in Sachen Genuss mit schwersten Geschützen auffährt: säuerlicher Schmand, knuspriger Bacon, zartschmelzender Cheddar, leicht scharfe, frische Frühlingszwiebeln... da dürfen es gerne mal ein paar Kellen mehr sein! [Zum Rezept](#)



[Loaded Baked Potato Soup](#) © Maja Nett | Moey's Kitchen

Low-Carb-Burger

Amerika und Burger gehören einfach zusammen wie eine Küche und ein ordentlicher Herd. Aber wenn du bei dem Thema jetzt sofort an fettige, mächtige Brötchenberge denkst, solltest du unbedingt mal einen Blick über Stefanies Schulter werfen! Ihre Low-Carb-Variante des Staaten-Leckerbissens verzichtet auf Buns, dafür aber dank orientalisch angebratenen bunten Möhren, knackigem Feldsalat und saftigen Rinder-Patties kein

Stück auf den Sattmacher-Genuss! [Zum Rezept](#)



[Low-Carb-Burger](#) © Stefanie Hiekmann | schmecktwohl

Chili Cheese Fries aus dem Ofen

Unsere Liste an absolutem Comfort Food, das uns jeden noch so missglückten oder anstrengenden Tag schon alleine mit seinem Duft rettet, wird langsam unübersichtlich lang. Julia hilft uns beim Verschlanken und kombiniert einfach zwei ultimative Seelenschmeichler: Fritten und Chili con Carne. Beides wird bei ihr übereinander geschichtet mit einer würzigen Käsedecke in den Ofen geschoben und kommt mit Frühlingszwiebeln und Sour Cream garniert als kulinarisch gewordene Umarmung auf unsere Gabeln. [Zum Rezept](#)

US-amerikanische Küche: 18 Gaumenschmäuse aus Übersee



Chili Cheese Fries aus dem Ofen © Julia Weigl | Delicious Stories

Chocolate Chip Cookies mit Pistazien

Wahre Cookies müssen chewy sein, darauf bestehen wir! Außen knusprig, innen noch ein wenig weich, ohne roh zu sein, mit buttrigem Schmelz, der auf der Zunge zergeht... da kommen wir schon mal ins Schwärmen, noch ehe der Ofen vorgeheizt ist! Sollte dir die Angelegenheit zu wenig Abwechslung in Sachen Konsistenz für deinen Gaumen bringen, hat Michaela das gewisse grüne Extra für dich: Gehackte Pistazien! Die geben deinen Cookies nicht nur einen hübschen Farbkleck, sondern auch ordentlich Knack! [Zum Rezept](#)



Chocolate Chip Cookies mit Pistazien © Michaela Harfst | Transglobal Pan Party

Pan Pizza

Was die Italiener können, das können wir doch genauso, dachten sich die Amerikaner eines pizzahungrigen Tages! Gedacht, geschehen, die Geburtsstunde der Pan Pizza war eingeleitet. Wie der Name schon verheißungsvoll verspricht, wird diese in der Pfanne knusprig gebacken. Und in Christines Fall dann noch fabelhaft bunt mit ungarischer Salami, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, roten Zwiebeln und Pecorino belegt. Gut, die Vorbereitung des Hefeteigs dauert zugegeben noch ein bisschen länger als das Lesen dieser Liste... und sogar noch länger als ein Flug in die Staaten... dafür grenzt das Ergebnis schon an ein Pizzawunder! [Zum Rezept](#)

US-amerikanische Küche: 18 Gaumenschmäuse aus Übersee



Pan Pizza © Christine Garcia Urbina | trickytine

Key Lime Pie Ice Cream

Wir sind ja kategorisch gegen die Saisonifizierung von Lebensmitteln. Soll heißen: Eis gehört für uns nicht nur in den Sommer, sondern ganz einfach in unsere Mäuler! Und zwar ganzjährig! Falls dir für den kalten Genuss noch nicht sommerlich genug zumute sein sollte, haben die Foodistas den genau richtigen Mittelweg für dich: Key Lime Pie Ice Cream! Die limettig-fruchtigen Genusskugeln bringen dir ganz ohne Eismaschine die Sonne Floridas in die Küche. [Zum Rezept](#)



Key Lime Pie Ice Cream © Foodistas

Veganes Burger Patty

Wer will guten Burger machen, der muss haben... Linsen, Reis, Semmelbrösel, Leinsamen und Gewürze! Patricias vegane Burger Patties unter einer frischen, leichten Decke aus Dillsauce mit Kokosjoghurt überzeugen auch wahre Burger-Fans, Bacon, Hack und Käse links liegen zu lassen. [Zum Rezept](#)

US-amerikanische Küche: 18 Gaumenschmäuse aus Übersee



Veganes Burger Patty © Patricia Schillaci | Veganstars

Monkey Bread

Was haben Affen und mit den Fingern essen gemeinsam? Nichts, denkst du? Falsch gedacht! Mit einer kleinen englischen Vokabelstunde kombiniert, wird aus beidem mit Tamaras Zutun nämlich ganz schnell ein extra fluffiges Monkey Bread, das du voller Genuss mit den Fingern auseinanderpflücken kannst. Für extra Knusprigkeit sorgt krümeliger Kandis, für das Herzensglück eine Extraportion Zartbitterschokolade. [Zum Rezept](#)



Monkey Bread © Tamara Staab | Maras Wunderland

Pulled Pork Sandwich

Das Standardrepertoire eines jeden amerikanischen Haushaltes, der etwas auf sich hält? Ein massiver BBQ-Grill! Wir greifen in der Regel eher zum heimischen, überschaubareren Grill, aber bei der immer noch anhaltenden Winterkälte...? Da hat Jessica die deftige Lösung! Ihr Pulled Pork gart nicht etwa für 20 Stunden auf dem Rost, sondern für gerade einmal 2 Stunden in einer aromatischen Sauce auf dem Herd. Das Ergebnis ist dasselbe: Unvergleichliche Zartheit, die fast von selbst zwischen Roggenmischbrot, Coleslaw und Salat zerfällt. [Zum Rezept](#)

US-amerikanische Küche: 18 Gaumenschmäuse aus Übersee



Pulled Pork Sandwich © Jessica Diesing | Berliner Küche

Double Chocolate Brownies

Meistens üben wir uns ja in Zurückhaltung. Sagen nein zum zweiten Stück Torte am Sonntagnachmittag. Sagen ja, wenn die beste Freundin Hilfe beim Umzug aus dem fünften Stock braucht. Aber manchmal... manchmal, da muss es einfach mehr sein! Manchmal muss es einfach die extra-doppelt-ultimative Schokoladung sein! Sieht auch Vera so und belohnt uns mit unfassbar saftigen, fudgy Double Chocolate Brownies, deren verheißungsvoller Name nicht einmal ansatzweise an die gelieferten geschmacklichen Hochgenüsse heranreicht. [Zum Rezept](#)



Double Chocolate Brownies © Vera Wohlleben | nicest things

Veggie Burger

Vegetarisch, hochgestapelt, gut... so muss ein richtig klasse Burger sein! Vegetarisch?! Richtig gelesen, zusammen mit Catrin beweisen wir heute, dass es für wahres Genuss-Fingerfood absolut kein Fleisch braucht. Bei ihr wandern Kichererbsen und Mais zusammen in die Bratpfanne und werden mit Koriander und Kreuzkümmel zur ultimativen Burger-Einlage, für die auch ausgewachsene Fleischtiger Bacon und Co. vergessen. [Zum Rezept](#)



Veggie Burger © Catrin Neumayer | Cooking Catrin

Amerikanischer Apple Pie

In Amerika muss ja vieles immer größer, schneller, lauter sein. Darüber vergessen wir schon fast, dass hier auch

US-amerikanische Küche: 18 Gaumenschmäuse aus Übersee

ganz zahme Klassiker beheimatet sind. So zum Beispiel Danielas und Michaels wunderbarer amerikanischer Apple Pie. Die beiden betten das Traumpaar Apfel und Zimt auf herrlich buttrigen Mürbeteig. Und weil das Auge eben doch mitisst, wird die leckere Füllung vor dem Backen noch mit einem hübschen Gittermuster aus Teig verziert. [Zum Rezept](#)



Amerikanischer Apple Pie © Daniela & Michael Becker | flowers on my plate

Erdnussuppe aus den Südstaaten

Zugegeben, Amerika kam uns nicht sofort in den Sinn, als es um die vielfältige Küche ging. Aber wenn du jetzt sofort an „Burger, Fritten und.... ähh, nichts weiter?!“ denkst, solltest du dich schon mal anschnallen, denn es geht mit Sabrina und Steffen auf einen Roadtrip durch die Südstaaten! Hier steht nämlich ihre ursprünglich aus Westafrika stammende Erdnussuppe auf dem Speiseplan und überzeugt nicht nur Erdnussbutter-Liebhaber! [Zum Rezept](#)



Erdnussuppe aus den Südstaaten © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

Kürbis-Burger

Auch wenn die Blätter an den Bäumen schon längst nicht mehr bunt sind, ein paar strahlend orangefarbene Kürbisse retten sich zu unserem Glück immer noch in den kalten Jahresanfang hinüber und versorgen uns mit reichlich farbenfrohen Rezepten. In kulinarische sowie wortwörtliche Höhen schraubt Jennifer das kugelförmige Gemüse in ihrem Burger. Zusammen mit Ziegenkäse und Rinderhackfleisch könnte das Comfort Food kaum perfekter sein. Kaum! Denn als Highlight kommt noch eine fruchtig-scharfe Sauce hinzu, die dank Espresso eine einzigartige aromatische Tiefe erhält. [Zum Rezept](#)

US-amerikanische Küche: 18 Gaumenschmäuse aus Übersee



Kürbis-Burger © Jennifer Stein | Tulpentag

Pumkin Pull Apart Bread

Wo wir schon bei Kürbissen sind: Bei uns wandert selten nur einer der farbenfrohen Schönlinge in den Einkaufswagen, wenn wir schon mal in der Gemüseabteilung stehen. Aber immer nur Suppe ist uns dann doch auf Dauer zu wenig abwechslungsreich. Dass das orangefarbene Herbstgewächs auch als süße Verführer absolut fantastisch funktioniert, beweist uns Hannah-Lena mit ihrem Pumpkin Pull Apart Bread. Kürbispüree, Hefe, Zimt-Zucker, wenig Spülarbeit, weil der Genuss am besten mit den Fingern direkt aus der Form genascht wird... was braucht das Genießerherz mehr?! [Zum Rezept](#)



Pumkin Pull Apart Bread © Hannah-Lena Arnet | Schokoladenpfeffer

Vegane Mac 'n Cheese

Der amerikanische Traum? Vom Nudelregal zum veganen Glückmachgericht! Das Ganze gelingt dir dank Nadies wunderbarem Rezept auch in deutlich weniger Schritten als der Weg zum Supermarkt: Nudeln kochen, cremige Sauce aus Blumenkohl und Cashewkernen zusammenrühren, nicht mit veganem Käse geizen, ab in den Ofen. Und kurz danach dann ab in den Schlemmerhimmel! [Zum Rezept](#)



Vegane Mac 'n Cheese © Nadine Acker | Möhreneck

US-amerikanische Küche: 18 Gaumenschmäuse aus Übersee

Caesar Salad mit Bacon

Hol schon mal das gute Silberbesteck raus, heute dinierst du mit einem waschechten Kaiser! Zumindest dem Namen nach. Der original Ceasar Salad ist nämlich nicht etwa nach einem berühmten römischen Feldherrn benannt, sondern nach einem Hotel im mexikanischen Tijuana - aber genug der Geschichtsstunde. Der Sattmacher kommt nämlich mit haufenweise fantastisch leckerer Komponenten auf deinen Teller: Knackiger Romanasalat, knuspriger Bacon, Knoblauch-Crôutons und ein deftiges Dressing aus Majo, Worcestersauce, Anchovis und Parmesan! Da nehmen wir den Mund wohl kaum zu voll, wenn wir sagen: Schlemmgarantie! [Zum Rezept](#)



Caesar Salad mit Bacon