

Buchvorstellung: „Food Truck kitchen. Originalrezepte und Geschichten“ von Sasa Noël und Heike Grein



Street Food und Food Trucks sind seit einigen Jahren gewaltig auf dem Vormarsch. Der Trend des kreativen Straßenessens ist voll und ganz angekommen und mittlerweile ist die Szene vielfältig und ausgefallen – wie das Buch beweist, das ich euch heute vorstellen möchte.

Buchvorstellung: „Food Truck kitchen. Originalrezepte und Geschichten“ von Sasa Noël und Heike Grein



Ich selbst bin seit Jahren großer Fan von Street Food, liebe Märkte mit buntem Angebot und bin immer wieder fasziniert, auf welche tolle und vor allem leckere Ideen die Besitzer kommen. Von den Gefährten, in denen sie die Leckereien zubereiten und verkaufen, ganz zu schweigen.

Diese Faszination hat auch die beiden Autoren von „Food Truck kitchen“ gepackt. Sie sind durch die Schweiz gereist und haben Food Truck-Besitzer besucht, ihre Geschichten erfahren und ihre „Geschäfte“ fotografiert. Die Menschen hinter der Geschäftsidee kommen meist aus „ganz normalen“ Jobs, oft sogar gut bezahlt, die sie für Freiheit, Abenteuer und Kreativität aufgegeben haben, um etwas Eigenes zu schaffen.

Buchvorstellung: „Food Truck kitchen. Originalrezepte und Geschichten“ von Sasa Noël und Heike Grein



**Inhalte**

Dieses Buch ist nicht nur ein Kochbuch mit über 50 spannenden Rezepten aus aller Welt, sondern auch ein Band zum Schmökern und Eintauchen in die Entstehungsgeschichten, Anekdoten und Besonderheiten der Gerichte oder Fahrzeuge.

Insgesamt 25 Food Trucks werden im Buch vorgestellt. Jedem sind sechs bis acht Seiten gewidmet, auf denen der Truck, seine Besitzer, deren Geschichte und einige ausgewählte Rezepte vorgestellt werden.

Viele Bilder machen Lust auf einen Street Food Markt und die Rezepte lesen sich einfach

# Buchvorstellung: „Food Truck kitchen. Originalrezepte und Geschichten“ von Sasa Noël und Heike Grein



nur köstlich.

Buchvorstellung: „Food Truck kitchen. Originalrezepte und Geschichten“ von Sasa Noël und Heike Grein

### **Kostprobe?**

„Lunas Crêpes“ bietet neben Frauenpower auch kreative Crêpes an, zum Beispiel mit Datteln, Ziegenweichkäse und Honig.

„The Lunchbox“ hat vegane Cevapcici im Programm, „Froh-Biyo“ Frozen Yoghurt.

Bei der „Rebel´s Smoothie Bar“ kann man sich einen vegan-rohen Bio-Smoothie kaufen und

„Gabriele Streetfood“ bietet italienische Herzhaftigkeiten wie Gnocchi am Spieß an.

Elsässisch wird es mit „Le Schnauz“, einem Truck mit großem Schnauzbart an der Seite und

Crêpes und Flammkuchen im Gepäck. Wer lieber Asiatisch mag, kommt bei der „Banh Mi

Kitchen“ auf seine Kosten mit herzhaft belegten Brötchen oder Reismudelsalat.

Und wer danach gerne einen Kaffee trinkt, sitzt auch nicht auf dem Trockenen, dafür

werden „Kaffee und Kamele“ oder „Emma und Paul“ schon sorgen.

Buchvorstellung: „Food Truck kitchen. Originalrezepte und Geschichten“ von Sasa Noël und Heike Grein



**POUSHE**  
EINE TRADITION FÜR JEDE GENERATION

Die Geschichte beginnt im alten Bulgarien. Unsere Urgroßeltern besaßen dort eine Mühle und waren Zuckerrüben-Bauer. Wir sind in einer kulinarischen Idylle aufgewachsen. Je nach Saison wurden wir mit Strudel in süßen und sautigen Variationen verwöhnt. Aus diesen überlieferten Rezepten und der Kreativität unserer Familie entstand der Poushe Strudel – Diese Tradition setzt sich nun fort. Mutter Ivanka, eigentlich Theaterregisseurin, und ihre drei Töchter Vassilena, Vania und Violeta betreiben bereits drei Strudelbackstuben in Zürich. Obwohl alle ihre Töchter eine gastrofremde Ausbildung wählten – Vania und Vassilena absolvierten eine gestalterische Berufsausbildung, Violeta studierte Mathematik – sind nun alle im Familienbetrieb tätig. Im Jahr 2013 wurde der Service um das Strudel-Mobil-»Strudel-Bulli« erweitert.

Was erfährt man so unterwegs mit dem »Strudel-Bulli«?  
»Die Seitenklappe des Strudel-Mobils ist auch ein Dach, auf dem sich bei Regen ein kleiner See bildet. Manchmal hören sich besonders coole Typen beim Warten oder Flirten an dieser Klappe fest. Einige der Jungs wurden dabei auch schon ziemlich zass.« Die jungen Frauen sind sehr spontan und erfinderisch, da kann es auch mal vorkommen, dass sie im Saal zwischen München und Zürich auf der Autobahn ihren Strudel verkaufen.

Violeta, Ivanka, Vania und Vassilena



**MOHNSTRUDEL**

1 Strudel (für 4 Personen) · Zubereitungszeit: 10 Minuten · Backzeit: 20-25 Minuten

- Zutaten:**
- 1 1/2 l Naturjoghurt
  - 100 g Zucker
  - 100 g Vanillezucker
  - 100 g Mohn (ungekühlt oder gepöhl)
  - 1 Eier
- Teig:**
- 170 g fertige Strudelteigblätter
  - flüssige Butter zum bestreichen

1. Für die Füllung des Joghurt, den Zucker, den Vanillezucker und den Mohn mit einem Schneebesen verrühren. Dann dazugeben und unterrühren. Die Mischung darf nicht zu werden.
2. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
3. Die Strudelteigblätter nach Packungsanweisung vorsichtig lösen, auf einem feuchten Küchentuch auslegen und flüssiger Butter bestreichen, dann die Teigblätter wieder aneinanderlegen. Die Füllung auf den unteren zwei Dritteln verteilen. Etwa 4 cm Rand zum Einschlagen frei lassen.
4. Die Schmalzeiten einschlagen und den Teig samt Füllung des Tuches einrollen. Den Strudel mit etwas flüssiger Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten bei 180 Grad backen. Während des Backens mehrmals mit Butter bestreichen.



**TIPP:**  
Mit Puderzucker bestreuen und mit frischen Beeren servieren.

Buchvorstellung: „Food Truck kitchen. Originalrezepte und Geschichten“ von Sasa Noël und Heike Grein

Das Buch inspiriert, macht Spaß und Appetit - alles was ein gutes Buch mit dem Thema Essen leisten sollte. Wer sich für Food Trucks interessiert, sollte dieses Buch nicht

Buchvorstellung: „Food Truck kitchen. Originalrezepte und Geschichten“ von Sasa Noël und Heike Grein



verpassen!



Buchvorstellung: „Food Truck kitchen. Originalrezepte und Geschichten“ von Sasa Noël und Heike Grein

Seid ihr schon in den Genuss von Street Food gekommen? Oder habt ihr sogar schon ein Street Food Festival oder einen Markt besucht?  
Wo auch immer ihr lebt, ich freue mich über eure Erlebnisse und Geheimtipps! =)  
Habt genussvolle Tage!  
Eure Judith

Sasa Noël und Heike Grein  
**Food Truck kitchen. Originalrezepte und Geschichten.**  
Der Traum von der eigenen Küche auf Rädern.  
AT Verlag  
ISBN: 978-3-03800-944-3  
Gebunden, 28,00 Euro.



Share on Facebook	0
Share on Pinterest	0
Send email	