

LUKAS DIESTEL & JONATHAN LÖFFELBEIN  
Worst of Chefkoch



GOLDMANN  
Lesen erleben

### *Das Buch*

»Essen muss nicht immer perfekt aussehen, und mit diesem ›Kochbuch‹ hält endlich die Gewissheit in unser Leben Einzug, dass es immer noch schlimmer geht. Verglichen mit den Gerichten aus der Hölle sahen einfache Nudeln mit Pesto noch nie so gut aus.«

Der Erfolgsblog »Worst of Chefkoch«:  
140 000 begeisterte Fans auf allen Kanälen.

### *Die Autoren*

Lukas Diestel, geboren 1989 in Berlin, hat in Freiburg English and American Studies sowie Kognitionswissenschaft studiert. Momentan lebt und arbeitet Lukas in Köln und schreibt an seinem ersten Roman. Er war mit »Peter M. stellt sich vor« Finalist des Open Mike 2017.

Jonathan Löffelbein, geboren 1991 in Freiburg, studierte dort Germanistik und Psychologie. Derzeit lebt und arbeitet er als freischaffender Autor und Poetry Slammer in Köln.

Lukas Diestel & Jonathan Löffelbein

PRÄSENTIEREN

# Worst of Chefkoch

Die Rezeptsammlung des Grauens

GOLDMANN

## Originalausgabe

Sollte diese Publikation Links auf Webseiten Dritter enthalten, so übernehmen wir für deren Inhalte keine Haftung, da wir uns diese nicht zu eigen machen, sondern lediglich auf deren Stand zum Zeitpunkt der Erstveröffentlichung verweisen.

 Dieses Buch ist auch als E-Book erhältlich.



Verlagsgruppe Random House FSC® N001967

1. Auflage

Originalausgabe Oktober 2018

Copyright © 2018 by Wilhelm Goldmann Verlag, München,

in der Verlagsgruppe Random House GmbH,

Neumarkter Straße 28, 81673 München

Umschlaggestaltung: UNO Werbeagentur, München

Lektorat: Doreen Fröhlich

DF · Herstellung: kw

Satz: Uhl + Massopust, Aalen

Druck und Einband: Druckerei DZS Grafik, Ljubljana

Printed in Slovenia

978-3-442-15979-6

[www.goldmann-verlag.de](http://www.goldmann-verlag.de)

Besuchen Sie den Goldmann Verlag im Netz



# Inhalt

<b>Vorwort</b> .....	9
<b>Vorspeisen</b> .....	11
Tomatenplatte á la Andi .....	12
Gebackener Mett-Bananen-Toast mit Curry .....	15
Peperoni in Knoblauchmilch .....	19
Mikrowellen-Käsebrot .....	22
2-Minuten-Snack .....	25
Mit Käse überbackener Käse .....	27
Versteckte Bananen a la Christa .....	30
Ketchup-Ei .....	33
Fisch-Hot Dog .....	36
Bier-Sahne-Suppe .....	38
<b>Hauptgänge</b> .....	43
Hello Kitty Gyros .....	44
Hackfleisch vom Blech mit Ananas und Frühstücksspeck .....	47
Fußballpizza .....	51
Apfelwurst .....	54
Anjas würzige Folienkartoffeln .....	57
Spaghetti und Tomaten-Curry-Wurstgulasch .....	59
Pommes de luxe .....	62
Kalter Braten mediterran .....	65
Chilipeitschen auf Spinat .....	68
Big Mac Salat .....	71
Itzehoer Allerlei .....	74

Spaghetti mit Bananen.....	78
Kartoffel-Hotdogs.....	81
Bolognese.....	84
Lasagne mit Hühnerherzen & Bananen & Champignons.....	86
Partyhit Pfundstopf.....	89
Schnitzeltorte.....	92
Fleischwurst mit Farmersalat.....	96
Salzstangen-Auflauf.....	98
Wiener im Kloßteig.....	101
Mafiatorte.....	103
Currywurstkuchen.....	107
Großer Hans.....	110
Kartoffel-Fleischwurst-Topf mit Harzer Käse.....	113
Döner Auflauf.....	116
Party-Gyrosauflauf.....	119
Kloßteig-Hackfleisch Auflauf.....	121
Nufleika.....	124
<b>Nachtisch.....</b>	<b>127</b>
Weincreme aus der Mikrowelle.....	128
Leckeres Low Carb Quark-Dessert.....	131
Beschwipster Super-Dickmann.....	134
Tausend-Augen-Kuchen.....	137
Süßer Tomatenpudding à la Didi.....	140
Handkäse-Eis mit Feigensenf.....	143
<b>Für die Kleinen.....</b>	<b>145</b>
Hackbraten-Blätterteig Krokodil.....	146
Pikante Gesichter.....	149
Zucchini-Dampfer.....	152

Gefüllte Schildkröte .....	155
Fischstäbchen-Auto .....	159
Bierpudding für Kinder .....	161
Gartenliebes bunter Spieße-Igel mit Gummibären ...	163
<b>Getränke</b> .....	167
Topf – der wohl größte Cocktail der Welt .....	168
Kiwi-Cola .....	172
Forrest Gump .....	175
Draculalikör .....	177
Gute Laune Cola .....	180



## Vorwort

Liebe Freundinnen und Freunde der gehobenen Cuisine,

dass aus unserer kleinen Blog-Idee im Biergarten mal dieses Buch entstehen würde, hätten wir damals sicher nicht gedacht. Auch nicht, dass wir mit unserem Blog »Worst of Chefkoch« Foodblogger des Jahres 2017 werden würden und jetzt mit einer Koch-Lese-Show durchs Land ziehen dürfen. Umso schöner, dass genau das alles eingetreten ist.

Angefangen hat alles mit ein paar absurden Rezepten auf [chefkoch.de](http://chefkoch.de), dem größten Rezeptportal im deutschsprachigen Raum, die wir uns zur gegenseitigen Belustigung hin- und hergeschickt haben. Nach dem spontanen Entschluss, die Rezepte auf einem Blog zu sammeln und zu kommentieren, stellte sich relativ schnell heraus, dass wir damit scheinbar einen Nerv getroffen haben.

Möglicherweise haben die Leute im Internet mittlerweile einfach genug Bilder von perfekt ausgeleuchtetem, penibel angerichtetem Essen gesehen. Ob einfache Spaghetti mit Tomatensoße, Lachsschnittchen oder Butterbrot, alles wird für Instagram und Co. aufgepimpt bis zum Gehtnichtmehr. Dazu haben wir einen Gegenpol geliefert, der nun in diesem Buch kulminiert.

Was ihr hier in den Händen haltet, ist sozusagen ein Anti-Kochbuch. Es ist das Ergebnis einer Schatzsuche nach den verrücktesten, ekligsten, lustigsten, komischsten Rezepten auf [chefkoch.de](http://chefkoch.de). Zum Teil von uns selbst ausgeschnüffelt, zum Teil von unseren treuen Helfern in der Community. Alle Rezepte und Bilder in diesem Buch gibt es tatsächlich in dieser

Form auf [chefkoch.de](http://chefkoch.de). Zusätzlich zu den Rezeptkommentaren, die auch auf unserem Blog zu finden sind, findet ihr in diesem Buch für jedes Gericht eine eigens geschriebene Kochanleitung. Und bei so absurden Rezepten wie diesen führt das unweigerlich zu, na ja, sagen wir mal: unkonventionellen Kochanleitungen.

Diese Schatzsuche hat uns wahnsinnigen Spaß gemacht, und wir hoffen, euch geht es genauso. Viel Spaß beim Lesen, Lachen und auch Nachkochen, wenn ihr mutig genug seid. Für aus diesem Buch resultierende Beschwerden wie Durchfall, Verstopfung, Übelkeit, unkontrolliertes Übergeben oder geschwächten Lebenswillen übernehmen wir keinerlei Verantwortung.

In diesem Sinne: Guten Durst und guten Hunger!

Jonathan & Lukas

# Vorspeisen



## Tomatenplatte á la Andi



### Tomatenplatte á la Andi

gut für Partys oder zum Abendbrot geeignet

#### Zutaten

4 große Tomate(n), ( Stauchtomaten), oder 8 mittelgroße

1 m.-große Zwiebel(n), ( in Würfel geschnitten )

Pfeffer

Fondor

Salz

Maggi

Andi ist von der Sorte Mensch, die in einer Baumschule arbeitet, sich aber trotzdem »Branch Manager« auf die Visitenkarte druckt. Man muss sich halt zu verkaufen wissen. Geschnittene Tomaten mit Salz, Pfeffer, Geschmacksverstärker in Pulverform und Geschmacksverstärker in flüssiger Form? »Tomatenplatte á la Andi«! Nur echt mit accent aigu auf dem a. Den gibt's zwar eigentlich nur auf einem e, aber in der hemmungs-

losen Turbowelt von Andi ist alles möglich. Gut für Partys, auf denen so viel Koks durch die Gegend fliegt, dass das bisschen Fondor gar nicht weiter auffällt. Guten Hunger!

## Zubereitung

Um dieses raffinierte Rezept zuzubereiten, brauchen Sie vor allen Dingen eins: den richtigen Mindset. Channeln Sie Ihren inneren Christian Lindner. Wiederholen Sie, vor einem Spiegel, wenn nötig stundenlang: »Ich bin ein Gewinner, ich kann wie Andi sein!« Zwinkern Sie sich dabei aufmunternd zu. Wenn Sie sicher sind, dass Sie einfach Überfliegermaterial sind, gilt es schnell zu handeln, bevor Sie sich wieder bewusst werden, was Sie hier gerade tun. Sprinten Sie in die Küche, schneiden Sie die Tomaten in Scheiben, und werfen Sie diese auf einen Teller. Nehmen Sie nun eine Kreditkarte zur Hand und schieben Sie damit auf einer möglichst sauberen Arbeitsfläche das Fondor zu kleinen Linien zusammen. Mit einem zusammengerollten Geldschein können Sie das Pulver anschließend in die Nase ziehen. Hiervon werden Sie niesen müssen, und das Fondor rieselt, wie von Zauberhand, gleichmäßig verteilt auf die Tomaten nieder. Was für ein Gewinnerniesen! Streuen Sie jetzt etwas Salz und Pfeffer über die Tomaten. Und nun können Sie einfach loslassen. Schauen Sie auf das Glutamat-Monster, das Sie da kreiern haben. Wenn Ihnen an dieser Stelle Tränen kommen, macht das gar nichts, denn als Nächstes werden ohnehin die Zwiebeln geschnitten. Schmeißen Sie die gewürfelten Zwiebeln grob in Richtung Teller, denn ganz unter uns, je weniger davon auf dem Gericht landen, desto besser. Am Ende träufeln Sie 1 bis 2 Tropfen Maggi auf jede Tomate, damit es nur noch nach

Maggi schmeckt und alle anderen Arbeitsschritte im Nachhinein vollkommen sinnlos erscheinen. Aber egal, willkommen im Club der Macher, willkommen in der Turbowelt des 110%-Andi. Sie sind ein Gewinner! Sie sind ein Gewinner! Glückwunsch dazu!

## Gebackener Mett-Bananen-Toast mit Curry



Foto von verena

### Gebackener Mett - Bananen - Toast mit Curry

**Zutaten**

4 Scheibeln	Toastbrot (am besten Sandwich-Toast)
500 g	Mett (Thüringer Mett oder anderes gewürztes Hackfleisch)
2 Stück(e)	Banane(n)
	Currypulver nach Geschmack

Wie man an diesem Rezept leicht sieht, kann man auch mit den harmlosesten Zutaten eine (widerliche) Menge anrichten. Nicht nur, dass hier auf eine Scheibe Toast satte 125 g Mett kommen, das Ganze muss natürlich auch noch mit Bananen und Currypulver bedeckt werden, bevor es in die Röhre kommt. Woran liegt es, dass kulinarische Kleinkriminelle scheinbar magisch von Bananen angezogen werden? Ist es die Form, die der gelben Fleischwurst der Natur ihre Beliebtheit verschafft? Die Antwort ist, wie so oft: Niemand weiß es. Und vielleicht ist das auch ganz gut so. Guten Hunger!

## Zubereitung

\*Tuuut\* \*Tuuut\* \*Tuuut\* \*KLICK\*

»Ja, hallo, hier ist der Domi, wen habe ich denn in der Leitung?«

»Hallo, hier ist Lenchen.«

»Lenchen. Stimmt das? Lenchen, 1986?«

»Ja, das stimmt.«

»Mensch, ich höre Sachen hier heute Abend.«

»Du, äh, erst mal, grüß dich. Und mein Thema ist folgendes ... ähm ... meine sexuellen Fantasien und Neigungen.«

»Ja?«

»Und zwar ... ähm ... ziemlich ungewohnt vielleicht. Und zwar – bei mir ist Folgendes.«

»Mhm.«

»Einmal im Monat überkommt es mich, dann bin ich sexuell erregt. Und zwar – jetzt nicht mit einer Frau zu schlafen oder einem Mann, sondern... mit Hackfleisch. Und zwar – ich geh einmal im Monat in einen Metzgerladen rein. Kaufe mir 500 Gramm Hackfleisch ...«

»Ja, klar.«

»... und wenn ich dann das alles nach Hause gebracht habe – ähm ... tu ich mal meine Küche umrichten. Tu sie abdecken und alles. Und ... dann, na ja. Verteile ich das Hackfleisch auf zwei Scheiben Toast. Und das tut mich schon allein – schon wenn ich das Hackfleisch berühre und in meinen Händen hab, dann tut mich das schon ... äh ... stimulieren.«

»Mhm.«

»Allein dieser feuchte Brei, den ich in der Hand hab, das finde ich schon – erregend. Und das geht dann so weit, dass ich es mit dem Hackfleisch treibe. Das heißt, ich lege, soweit

es möglich ist, lege ich auf das Hackfleisch auch noch Bananen drauf.«

»Ja. Und?«

»Und ich meine, je länger das geht, je länger ich das spüre, das glitschige Zeug, Bananen und Mett auf meiner Haut, bei den Füßen angefangen, bis zum Kopf...«

»Du reibst dich dann auch mit diesem Mett-Bananen-Toast ein?«

»Ja, und dann streue ich da noch Curry drauf, und dann schiebe ich das in den Ofen bei 250 Grad für 20 bis 25 Minuten, bis die Bananen so richtig schön eingeschrumpelt sind.«

»Ja... ähm... dir ist ja klar, dass wir alle hier jetzt erst mal ein bisschen lachen müssen, ne?«

»Ja klar. Das stimmt.«

»Und dir ist auch klar, dass wir alle jetzt erst mal ein bisschen denken, ich auch, verarscht sie uns jetzt?«

»Ne, ne, verarschen auf keinen Fall. Ich meine, es gibt ja heutzutage auch viele Sachen, Fleischwurst...«

»Ja, ja, es gibt viele seltsame Dinge. Und... wir wollen jetzt ernsthaft darüber reden?«

»Ja.«

»Hast du eine Beziehung?«

»Ne, nicht mehr, seit eineinhalb Jahren nicht mehr.«

»Und das war eine normale Beziehung mit normaler Sexualität?«

»Ja, auch.«

»Okay – haha, aber mit diesem – es ist skurril –, mit diesem Mett-Bananen-Toast, seit wann weißt du das, seit wann praktizierst du das?«

»Seit zwei Jahren, würde ich circa sagen.«

»Wie kam es denn zu dem Hackfleisch?«

»Tja, ich hatte mal einen Bekannten gehabt ... hm ... der war halt in der Metzgerszene mit drin, und da war ich mal dabei gewesen, und da hat er mir mal was von berichtet, dass er auch solche Neigungen hat.«

»Aja.«

»Also nicht so extrem wie ich heute, aber dass er da auch schon mal so was ausprobiert hätte, und da hat er mir mal erzählt, dass es reizvoll ist, so einen Toast zu machen. Tja, und danach ging dann auch meine Beziehung in die Brüche.«

»Wegen des Toasts?«

»Ja.«

»Ja, völlig zu Recht. Das ist doch krank. Da ist ja selbst – pfff ... keine Ahnung! Da wäre es im Vergleich ja selbst normal, sich aus 60 Kilogramm Hack einen Menschen nachzubauen und damit zu schlafen, also echt ey.«

»Oh. Okay. Tja ... Danke auf jeden Fall.«

»Tschüss.«

»Tschüss.«

\*KLICK\* \*Tuut\* \*Tuut\* \*Tuut\*

## Peperoni in Knoblauchmilch



## Peperoni in Knoblauchmilch

mazedonische Vorspeise

### Zutaten

750 ml Milch

8 Peperoni, frisch, grün oder grün-orange

4 Zehe/n Knoblauch, gepresst

Salz

n. B. Weißbrot zum Eintunken

Ich saß mal in der Straßenbahn neben jemandem, der abartig aus der Oberklappe nach alter Milch und Knoblauch gestunken hat. Seit heute weiß ich endlich, es muss »Veitkoch«, der Ersteller dieses Rezeptes, gewesen sein. Die erste Regel von Veitkoch ist: Man redet nicht über Veitkoch. Die zweite Regel von Veitkoch ist: Man versiegelt nach Einnahme seiner angeblich mazedonischen Vorspeise alle Körperöffnungen hermetisch, sonst gnade einem Gott. Alle Körperöffnungen? Ja, alle Körperöffnungen! Guten Hunger!