



Mario Barth

Kennste, kennste wahre Gerichte

160 Seiten | zahlr. Farbfotos

19,5 x 25,5 cm | Hardcover

Besondere Ausstattung: Farbschnitt

€ 25,00 (D) | € 25,90 (A)

ISBN 978-3-96033-157-5

Nachhaltige Produktion:

Papier: FSC Zertifizierung

Druckprodukt: Klimaneutral - ClimatePartner

Erscheinungstermin: 28. Juli 2023

Blick ins Buch:

<https://www.yumpu.com/de/document/read/68291363/mario-barth-mein-kochbuch-kennste-kennste-wahre-gerichte>

Der King of Comedy kocht:

Bestseller noch vor Erscheinen – Sensationsstart in die TOP 20 bei Amazon mit Verkaufsrang 15 aller Bücher und Platz 1 bei Bücher Köche & Kochshows im Fernsehen!

Von vielen Fans langersehnt und endlich da: Das Kochbuch von Mario Barth

Mario Barth kocht leidenschaftlich gerne. Wenn er für seine Freunde den Grill anschmeißt, Teig knetet oder genüsslich seine Spezialsaucen abschmeckt, läuft seinen Fans auf den Social-Media-Kanälen regelmäßig das Wasser im Mund zusammen. Und alle wollen die Rezepte haben. Jetzt ist es so weit: In **Kennste, kennste wahre Gerichte** zeigt Mario Barth seine ganz persönlichen Rezepte und Kochtipps. Von herzhaft bis süß – bei der bunten Auswahl ist alles dabei. Von Barth-B-Q bis zu den legendären Quarkbällchen, hier wird nichts vermisst. Alles dazu in Mario Barths unverwechselbarer Sprache. Besonderes Highlight – über QR-Codes im Buch wird auf exklusive Video-Clips mit Mario Barth verlinkt. Ein multimediales Kochbuch zum Schmunzeln und Genießen.

Pressekontakt

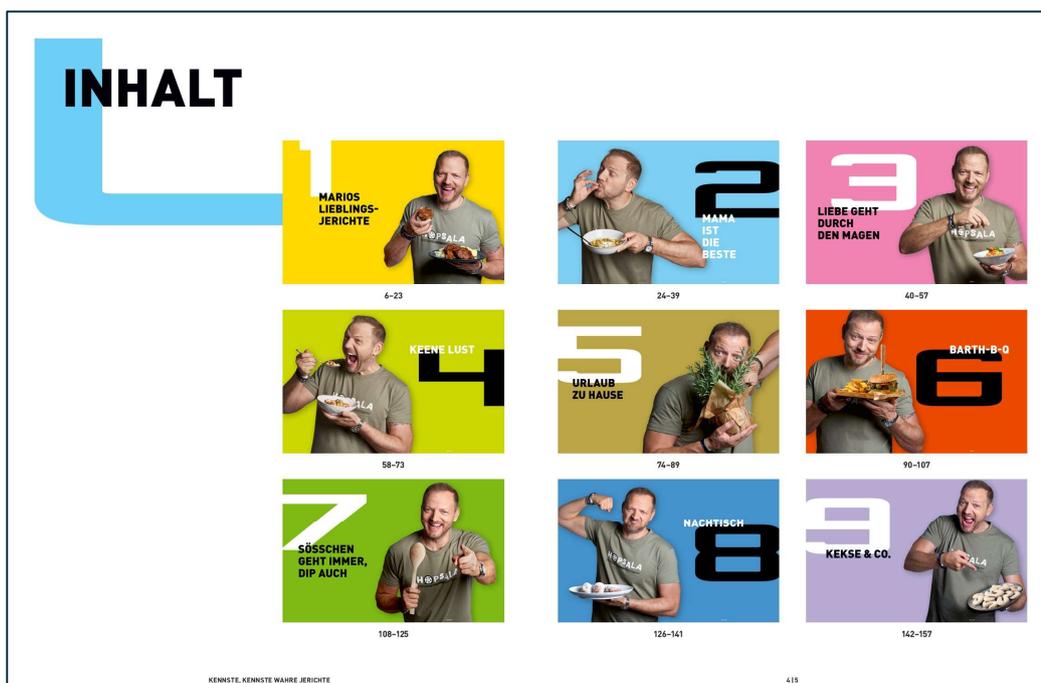
Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Mario Barth – King of Comedy

Mario Barth ist ein Phänomen. Ob als Live-Comedian, TV-Produzent, Buchautor, Synchronsprecher, Schauspieler oder als Gastgeber bei RTL – alles, was der gebürtige Berliner anpackt, wird zum Erfolg. Dabei verbiegt sich Deutschlands erfolgreichster Comedian nicht. Mario Barth gibt sich so wie er ist: hemdsärmelig, authentisch, direkt. Seine hohe Glaubwürdigkeit bei seinen Fans ist einer der Grundpfeiler seines immensen Erfolges. Mario Barth hat die Geschichte der Comedy in Deutschland mitgeschrieben und in nie dagewesene Dimensionen geführt. Seine Weltrekorde im Berliner Olympiastadion 2008 und 2014 wurden bis heute von keinem anderen Comedian weltweit erreicht. Seit Jahren die Nummer 1 der Comedy-Stars: Mehr als 9 Millionen Fans waren bei seinen mittlerweile sieben Bühnenshows live dabei. Die Ausstrahlungen bei RTL erreichen regelmäßig Spitzeneinschaltquoten. Die CD- und DVD-Veröffentlichungen der Bühnenprogramme wurden mehrfach mit Gold und Platin ausgezeichnet. Übrigens – Laut einer Studie von 2018 über den Humor der Deutschen ist der 11fache Preisträger des Deutschen Comedypreises der einzige Comedian, der bei Frauen beliebter ist als bei Männern.

Hier geht es zur Website von Mario Barth: <https://www.mario-barth.de/>

Einige Impressionen:



Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de



MARIOS LIEBLINGS-GERICHTE



Oft werde ich in Interviews gefragt, was meine Lieblingsgerichte sind, was ich denn gerne esse. „Was isst ein Mann, der so viel Erfolg hat wie Sie?“, wurde ich mal gefragt. Es ist total interessant zu sehen, was viele glauben. Augenscheinlich hat irgendwann mal einer gesagt, dass man, sobald man Erfolg hat, nur noch Kaviar isst und Champagner trinkt. Immer wieder werde ich zum Essen eingeladen. Dann versucht man mir zu imponieren, indem man Lammrücken acht Stunden lang in Milch einlegt und einhundert Stunden bei fünfzig Grad Celsius dämpft. Zu trinken gibt es Champagner, einen ganz besonderen Aperitif und ausgewählte Weine. Als Dessert gibt es irgendeine Puddingart, dessen Namen ich

meistens nicht aussprechen kann. Warum das so ist, kann ich nicht erklären. Doch eines weiß ich ganz genau, unter meinen Lieblingsgerichten befinden sich weder Kaviar noch Lammrücken oder irgendwelche Austern, die man aus einer Schale schlürfen muss, um dann das Gefühl zu haben, man würde eine verschnupte Nase aussaugen – ist einfach nicht mein Ding. Ich bin für das bodenständige und ehrliche Essen. Ob Wiener Schnitzel mit Kreuzberger Kartoffelsalat, Berliner Butlette mit Kohlrabi und Kartoffelstampf, Matjes-Hausfreundinnen-Art, Eier in Senfsoße, Thai-Curry „Piptypeip“ oder Salangne „The Brain“*. All das esse ich für mein Leben gern. Ich wünsche euch jetzt einen guten Appetit.

*) so nenne ich liebevoll meine Freundin

MARIOS LIEBLINGSGERICHTE

817

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

SCHNORZWIEBELN

Schnorzwiebeln
2 Zwiebeln
1 EL Butter
1 EL Rapsöl
Salz

BULETTEN

200 ml Milch
1 Laugesemmel oder -brötzel
1 Zwiebel
1 EL Butter
400 g gemischtas Hackfleisch (Rind & Kalb)
1 Bio-Ei
1 TL mildschärfen Senf
1 TL geräuchertes Salz
2 TL geräuchertes Paprikapulver
2 TL getrocknete wilde Kräuter
1 EL Rapsöl
95 g Fleur de Sel

RAHMKOHLRABI

2 mittelgroße Kohlrabi
Gemüsebrühe
150 ml Sahne
Crème fraîche, nach Belieben
Speisesärke, nach Belieben
½ Bund Schnittlauch

KARTOFFELSTAMPF

800 g Kartoffeln
Salz
50 g Butter
125 ml Sahne
Muskatnuss

ZUBEREITUNG

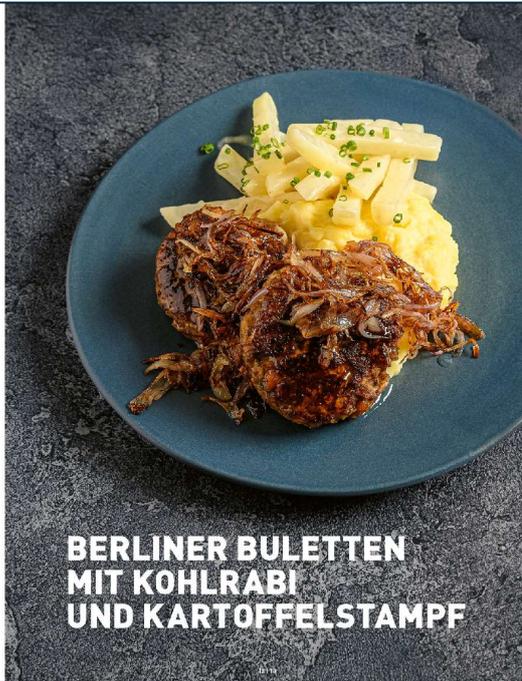
Für die Schnorzwiebeln die Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und in einem Topf mit Butter und Öl sowie einer guten Prise Salz langsam anschwitzen. Zum Schluss mit Zucker karamellisieren oder mit einem Schluck Doka ablöschen.

Für die Berliner Buletten die Milch erwärmen. Die Laugesemmel in kleine Würfel schneiden, mit der Milch übergießen, etwa 15 Minuten quellen lassen und mit einer RoboI zerhacken. Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Das Hackfleisch mit den ausgekühlten Laugesemmelwürfeln vermengen. Angeschwitzte Zwiebel und das Ei hinzugeben und gut vermischen. Mit Senf, Salz, Paprika und wilden Kräutern abschmecken. Mit angeschwitzenen Zwiebeln formen. Nun die Buletten in einer Pfanne von beiden Seiten langsam anbraten. Das Geheimnis ist das langsame Anbraten! Legt die Buletten in die kalte Pfanne mit dem Öl und lasst die Pfanne mit dem Fett und den Buletten zusammen langsam heiß werden. Sollte der Rand der Pfanne zu qualmen beginnen, ist die Pfanne zu heiß. Wenn die Buletten von außen eine tolle braunliche Farbe haben, dann bei 70 °C Ober- und Unterhitze im Ofen ca. 20 bis 30 Minuten nachgaren. Wenn du beim Probieren der Buletten merken solltest, dass nicht genug Salz drin ist, dann kannst du sie wunderbar beim Anrichten mit ein bisschen Fleur de Sel bestreuen.

Für die Rahmkohlrabi die Kohlrabi schälen, in Scheiben, dann in Säfte schneiden, in Gemüsebrühe blanchieren und mit Sahne ablöschen. Nach Belieben etwas Crème fraîche hinzugeben. Sollte die Sahne zu flüssig sein, einfach mit etwas in kaltem Wasser aufgelöster Speisesärke andicken. Zum Servieren mit etwas Schnittlauch garnieren.

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in ausreichend Salzwasser weich kochen. Das Wasser abgießen, ausdampfen lassen und die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Butter und Sahne hinzugeben. Mit Salz und frisch gemahlener Muskatnuss abschmecken.

Kartoffelstampf, Kohlrabi und je 2 Berliner Buletten auf einem Teller anrichten und mit Schnorzwiebeln garnieren.



**BERLINER BULETTEN
MIT KOHLRABI
UND KARTOFFELSTAMPF**

MARIOS LIEBHINSGERICHTE

Weitere Informationen zu unserem Verlag und Programm finden Sie unter www.tretorri.de oder besuchen Sie uns auf [Facebook](https://www.facebook.com/tretorri) und [Instagram](https://www.instagram.com/tretorri).

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de