



**SWEET HOME BAVARIA** von Harold und Bianca Faltermeyer, Verlag Umschau, 29,95 €

**STAR-KOMPONIST**  
Harold Faltermeyer hat ein sehr bayerisches Kochbuch geschrieben



Rindsrouladen

WER KARTOFFELN PELLT, darf sich ein Bier gönnen: Hobby-Koch Faltermeyer verrät sein Rouladen-Rezept



**Zutaten** für 4 Personen

4 große Rindsrouladen, 4 TL scharfer Senf, Salz, 12 dünne Scheiben Bauchspeck, 500 g Karotten, 5 Essiggurken, 2 gr. Zwiebeln, Küchengarn, 1 Pastinake, 1 Petersilienwurzel, 1 Bd. Stangensellerie, 1. Bd. Frühlingszwiebeln, Sonnenblumenöl, 100 g Tomatenmark, 250 ml Rotwein, 1 l Rinderbrühe, 5 Schalotten, 1 Bd. Petersilie, 1 EL Johannisbeergelee, 1 Prise Muskat, 1 Prise Zimt

**Zubereitung**

**ROULADEN** klopfen, auf einer Seite mit Senf bestreichen, außen salzen. Mit Speckscheiben, Karottenstiften, gehackter Essiggurke und Zwiebeln belegen und einrollen, mit Küchengarn umwickeln.

**1 Gemüse** mit Sonnenblumenöl anbraten, Tomatenmark zugeben, anrösten, mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Flüssigkeit reduzieren, mit etwas Brühe auffüllen, beiseitestellen.

**2 Backofen** auf 180 °C vorheizen. Rouladen anbraten, Schalotten und Petersilie dazugeben, mit restlichem Wein ablöschen und mit Brühe auffüllen, ca. 90 Min garen.

**3 Für die Sauce** das Gemüse samt Fond pürieren, nochmals köcheln lassen und mit Johannisbeergelee, Salz, Pfeffer, Muskat und Zimt abschmecken.

Jedes **REZEPT** ein Welt-Hit

**A**ls Musiker ist er ein Weltstar, komponierte die Musik zu Hollywood-Hits wie „Top Gun“ oder „Beverly Hills Cop“. Doch der Name von Grammy-Preisträger **Harold Faltermeyer**, 64, bekommt jetzt auch kulinarisch einen guten Klang – gerade ist sein erstes Kochbuch erschienen.

In „Sweet Home Bavaria“ zeigt der in Baldham bei München und in den USA lebende Komponist mit über 100 Rezepten aus der bayerischen Küche, dass er auch am Herd Starqualitäten hat.

„ICH GEBE DEN GESCHMACK MEINER KINDHEIT WEITER“

„Die bayerische Küche ist von einer ungeheuren Erdigkeit, aber es ist auch die Küche meiner Familie, der Geschmack meiner Kindheit – und es ist großartig, dass ich das weitergeben kann“, sagt er.

Auch das Buch selbst ist eine Familienangelegenheit: Tochter **Bianca** hat die Fotos dafür gemacht, was nicht ganz einfach war. „Ich stand ihm beim Schnabulieren im Weg, er mir beim Fotografieren

im Licht“, sagt sie. Für Nicht-Bayern birgt das trotz dieser Hindernisse dann doch gelungene Werk allerdings ein paar Probleme: Urbayer Faltermeyer bereitet ein „Stoabuizgmias“ zu oder eine „Kaibebrust“. Es spricht für die Umsicht des Autors, dass er die Übersetzung in Steinpilzgemüse und Kalbsbrust am rechten Rand der Seiten mitliefert ... C. J. G./W. D.

... auf geht's zur Wiesu!



**WIESNTÉE** für die „fünfte Jahreszeit“, Dallmayr, ca. 5 €



**SÜSSES „I mog di“-Herz** Täfelchen, ca. 1 €, und Mini-Teddys, ca. 3 €, von Lindt

**LEBKUCHENHERZ** „Wiesn Gaudi“, 16 cm, Lebkuchen-Welt, ca. 4 € (amazon.de)



**BROTZEITBRETT** aus Holz, von Kesper, ca. 12 €

