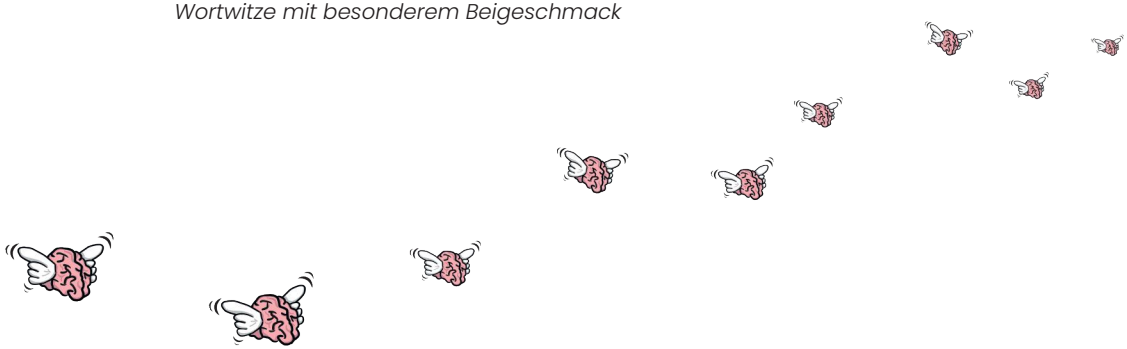
Andrea Eigler

Hausfrauenkost

Traditionelle Küche modern interpretiert für den Lifestyle-Kannibalen von morgen

Wortwitze mit besonderem Beigeschmack



Warnung !!!

Die Bilder und Texte auf den folgenden Seiten sind nichts für schwache Nerven!

Ich denke, ich habe nun Ihre vollste Aufmerksamkeit!

Dieses kleine feine Büchlein widme ich eingefleischten Wortwitzliebhabern und all jenen, die sich an morbiden, humoristischen Cartoons erfreuen.

Alles begann als unschuldiges Design-Schulprojekt im Abendkolleg an der „Graphischen" in Wien und endete in diesem von mir gestalteten und mit Leidenschaft illustrierten Satirebuch.

Die Rezepte sind nicht nachkochbar - sollte es Ihnen dennoch gelingen, eines der Gerichte nachzukochen, dann freue ich mich über Feedback. Eine Einladung zum Essen schlage ich aber definitiv aus.

Ich bedanke mich bei allen, die mich tatkräftig bei diesem Projekt unterstützt und gesponsert haben!
Ohne Eure geistreichen Zutaten wäre es wohl nie so würzig geworden!

Ich wünsche viel Freude beim Nicht-Nachkochen!

Mahlzeit!

Ihre Andrea Eigler

MENÜ

VORSPEISEN

Haxlsuppe Hausfrauenart 11

Fingerfood 13

Carpaccio von der roten Rübe 15

HAUPTSPEISEN

Fiaker Gulasch 19

Forelle Müllerinart 21

Jägerpfandl 23

SNACKS

Bauernomelett 27

Bunter Chefsalat 29

Herrentoast 31

DESSERTS

Kardinalschnitte 35

Schlosserbuben 37

Indianerkrapfen 39

10



Haxlsuppe Hausfrauenart

Dieses Rezept stammt aus Wadlingen.
Sie benötigen dafür:
4 – 5 frische Frauenbeine
ca. 10 LT Wasser
1 Putzeimer Chlorreiniger
1 Putzeimer Essigreiniger
1 (oder mehrere) Flaschen Sekt
Frisch geschnittene Fußnägel

Schwierigkeit



Besonders geeignet sind Beine recht gelangweilter, träger und unsportlicher Hausfrauen. Die Muskelfasern sind hier besonders zart und gut marmoriert. Sollten Sie sich wegen der Qualtät nicht sicher sein, dann wenden Sie sich am Besten an den Hauswart Ihres Vertrauens.

Waschen und schrubben Sie die Frauenbeine gründlich. Starke Behaarung entfernt man am Besten mit einem Draht-waschl.

Die küchenfertigen Haxln werden in einen großen Topf geschlichtet und mit dem verdünnten Chlor-Essigreiniger-gemisch übergossen.

Die Brühe wird nun erhitzt und die Haxln mit einer frisch gebügelten, altmodisch gemusterten Hausschürze abgedeckt.

Um nun die mehrstündige Kochzeit zu verkürzen, gönnen Sie sich ein paar Fläschen Sekt.

Wenn sich Ihre Nachbarn nicht mehr wegen des doch recht intensiven Geruchs beschweren, dann ist die Suppe fertig.



Ausgestochene Hühneraugen und fein gehobelter Zehenkäse verleihen diesem Gericht eine individuelle Note.

Für einen Crunch-Effekt eignen sich frisch geschnittene Fußnägel.

12



Fingerfood

Dieses Rezept stammt aus Bratzhausen.
Sie benötigen dafür:
1 kleine Handkreissäge
Handcreme
15 - 20 Finger aller Arten
Handvoll Fünffingerkraut
2 TL Nagelpilz als Pulver

Schwierigkeit



Für diese herzhaften Kleinigkeiten werden vorsichtig die Finger von 2 - 4 Händen mit einer kleinen Handkreissäge abgetrennt. Bei der Auswahl der Hände achten Sie unbedingt auf Wurstfinger! Diese sind besonders saftig und delikat im Geschmack.

Anschließend werden die Finger gut eingecremt, um die Haut geschmeidig zu halten und den Garvorgang zu verkürzen.

Sollten Sie Finger von leidenschaftlichen Nasenbohrern ergattert haben, dann bedenken Sie, dass diese Finger dank des Schleims des Riechorgans bereits gut vorgewürzt sind!

Nehmen Sie nun die noch ungewürzten Finger und wickeln Sie sie in das Fünffingerkraut.
Für den Sud werden ca. 2 TL gemahlener Nagelpilz ins Kochwasser eingerührt und die Finger darin bissfest gedünstet.

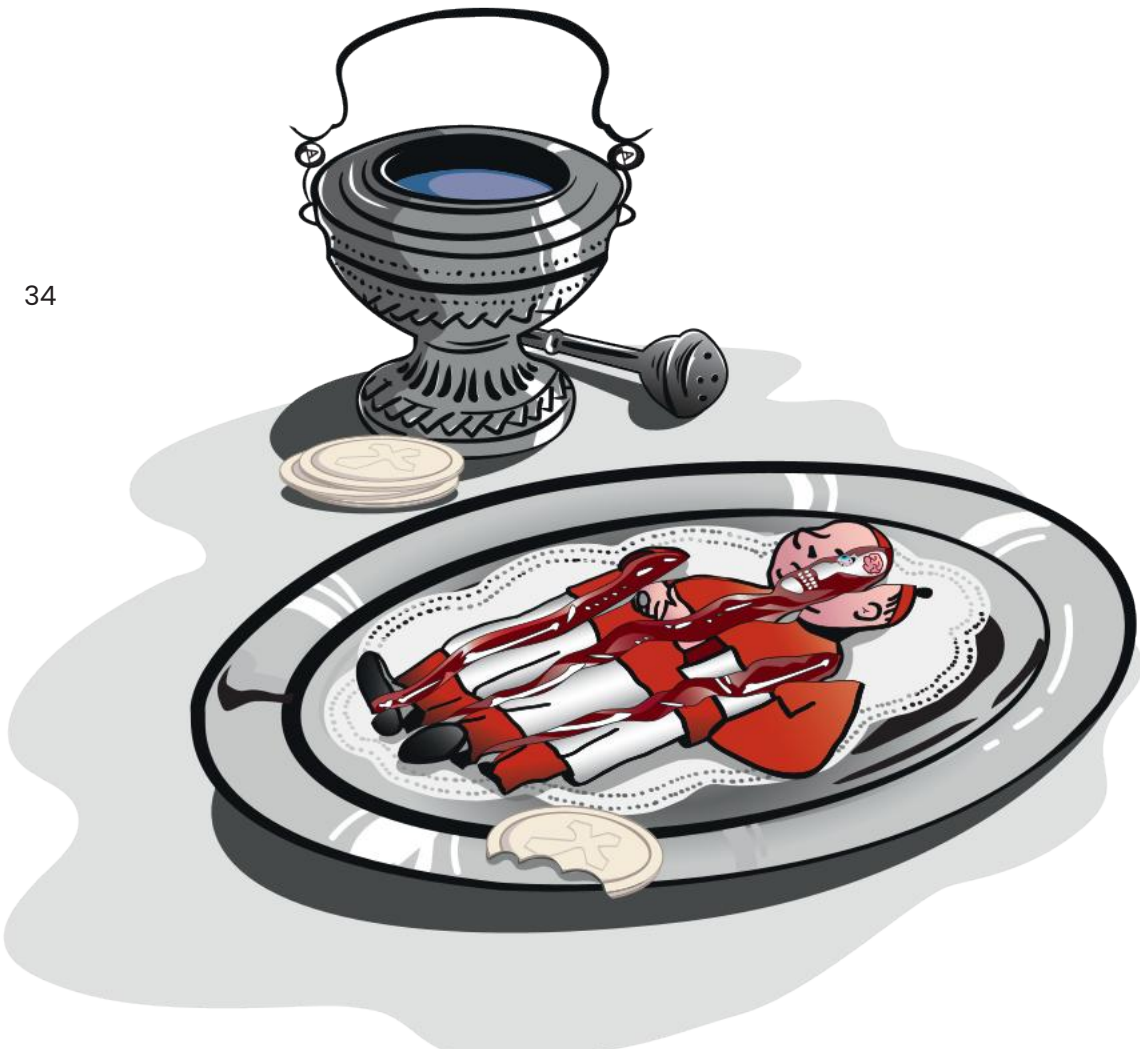
Zum Abschluss richten Sie diese köstliche Knabberei mit dem Daumen nach oben in kleinen Schälchen an.



Um die Speise optisch etwas aufzupeppen, empfehle ich, die Fingernägel in verschiedenen, trendigen Farben zu lackieren.

So können Sie den Snack farblich zum Tischmotto sehr leicht anpassen.

34



Kardinalschnitte

Dieses Rezept stammt aus dem Muttikan.
Sie benötigen dafür:
1 gut durchwachsener Kardinal
50 LT frisches Weihwasser im Kessel
1 Packung Oblaten

Schwierigkeit



Dieses göttliche Dessert ist immer eine Sünde wert und ist auch bei Anhängern anderer Relgionen sehr begehrt.

Nehmen Sie dafür einen kleinwüchsigen, leicht beleibten Kardinal und zerteilen ihn der Länge nach in 4 - 5 Schnitten.

Befüllen Sie einen großen Kessel mit Weihwasser und lassen Sie die Schnitten darin 10 „Vater Unser" lang wallend ziehen.

Wenn das Kardinalshütchen an der Oberfläche schwimmt und weißer Rauch emporsteigt, kann angerichtet werden.

Die Schnitten werden appetitlich auf einem Silbertablett kredenzt und mit ein paar Spritzern frischem Weihwasser verfeinert.

Als Zuspeise eignen sich hervorragend knackige Oblaten.

Mit einem freudigen Halleluja wünsche ich: guten Appetit.



Fangen Sie das Sudwasser unbedingt auf!

Es lässt sich noch hervorragend als Fastensuppe verwenden!

Sie haben nun das Ende des Buches erreicht. Ich hoffe, Sie haben sich beim Lesen der Rezepte und Betrachten der Bilder genauso amüsiert wie ich mich beim Zeichnen und Texten.

Haben Sie in den Bildern auch die versteckt platzierten Monogramme gefunden? Nein?!
Na dann rate ich Ihnen, sich das Buch noch einmal ganz in Ruhe anzusehen, und darin zu schmökern.



Hier noch ein paar Infos über mich:
Ich heiße Andrea Eigler, bin 36 Jahre alt und lebe in Niederösterreich.
Meine Leidenschaft gilt der Illustration. Ich zeichne einerseits mit Stift auf Papier und andererseits digital am PC.
Wenn Sie mehr von meinen bisherigen Werken und Designs sehen möchten, dann besuchen Sie meine Website „www.andi-zeichnet.at“.

