

Amaranth



Katharina Gröne

**Buenos dias
mi amor!**

¡Hola!

Como estas? Uno, dos, tres, salsa, guacamole.
Das war es schon mit meinem spanisch. Denn
in diesem Buch geht es auch nicht um ein
spanisch, sondern um die Schrift „Amaranth“.

„**Olé señorita**“ – Eine Schrift die sehr kontakt-
freudig und gesellig ist. Also mach's Dir
gemütlich und schau' Dir an, was „Amaranth“
zu erzählen hat.

26 **16** Viva la vida!
El saber no ocupa lugar!

72 **46** Ay caramba!
La gente esta muy loca!

136 **116** Mango Tango!
Subiendo y Bailando!

148 ique aproveche!

Charakteristische Formdetails

Formgebung

Keyletter

Schriftfamilie

Muster & Bilder

Bild-Text Wirkung

Rezepte



Gesine Todt

Gesine Todt hat neben einem Diplom in Kommunikationsdesign auch einen Master in Schriftgestaltung (MA Typeface Design) an der University of Reading in England erworben. Besonderer Schwerpunkt war dabei nicht nur Schriftentwicklung, sondern auch Piktogramme und Wegeleitsysteme. Ihre Schriften finden sich bei Google Fonts und wir freuen uns, wenn wir sie beispielsweise auf Katjes-Verpackungen, EDEKAS Feinkost-Linie oder auch in Berliner Kaffeeläden entdecken. Neben den schriftspezifischen Aufgabenstellungen ist sie unsere Expertin für die Konzeption und Gestaltung von Web- und Bewegtbild-Formaten.



Amaranth

Die Amaranth-Familie ist ein freundliches, aufrechten Kursiv-Design mit einem leichten Kontrast und ausgeprägten Kurven. Mit seinen drei neuen Stilen ist Amaranth auch für alle Ihre Texte gesund!

Amaranth ist nicht nur der Name der Schrift sondern auch eine Pflanze. Amaranth (Amaranthus), auch Fuchsschwanz genannt, manchmal auch Amaranth geschrieben, ist eine Pflanzengattung innerhalb der Familie der Fuchsschwanzgewächse, die 60 bis 98 Arten sind fast weltweit verbreitet.

Die ältesten Nachweise vom systematischen Anbau des Amaranth fanden sich in etwa 9000 Jahre alten mittel- und südamerikanischen Gräbern: Die hirseartigen Samen der Pflanze galten, zusammen mit dem Mais und Quinoa als Grundnahrungsmittel, das ganz ähnlich wie Getreide verarbeitet wurde. Auch in der Heilkunde findet Amaranth bis heute Verwendung.

Viva la vida!

Charakteristische Formdetails

Die Schrift Amaranth ist eine lineare Schrift. Sie steht immer im Kontakt und kommuniziert mit den anderen Buchstaben. Sie ist richtig gesprächig!

ra

Amaranth regular in 497,655 pt

ra

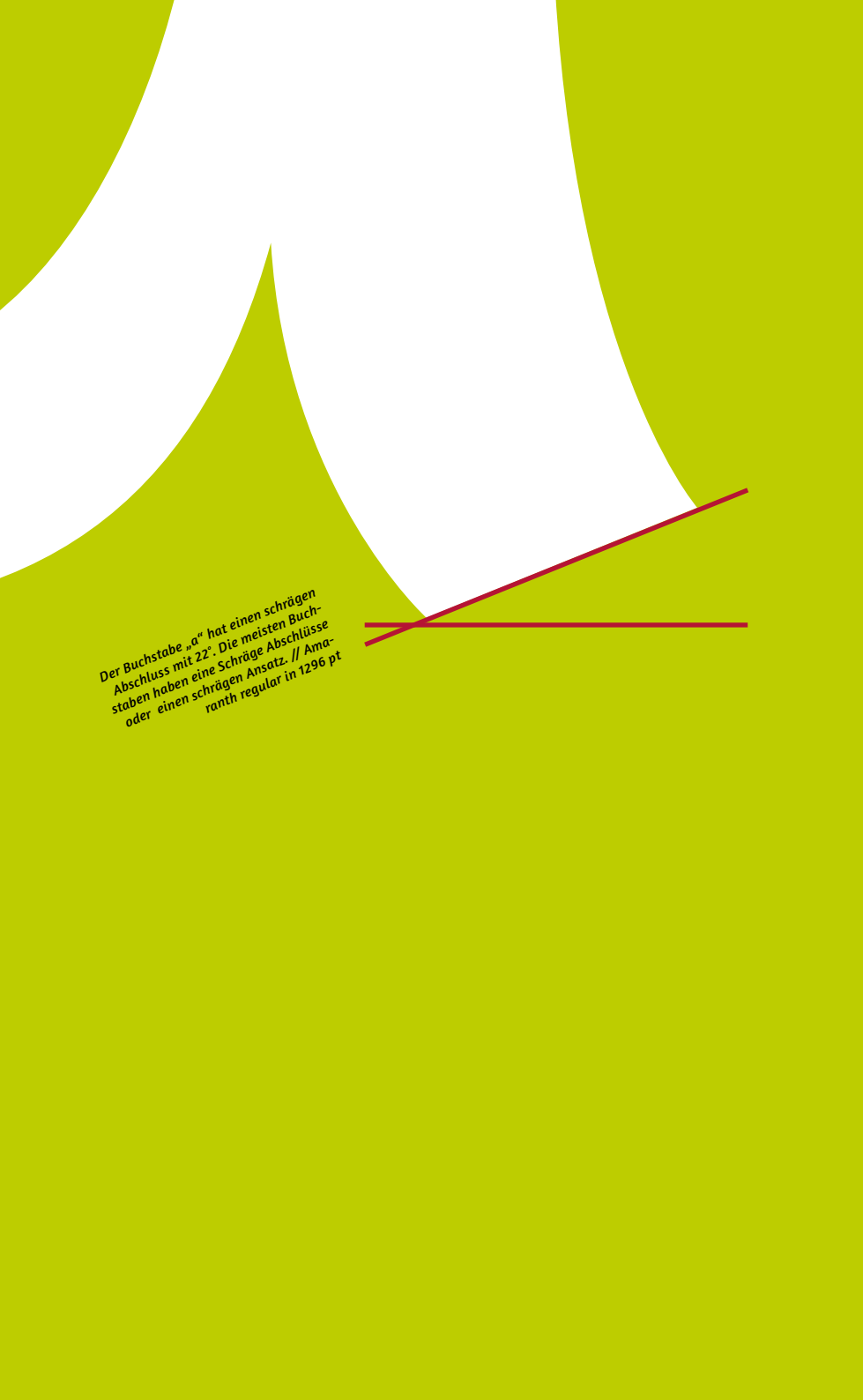


Amaranth regular in 497,655 pt

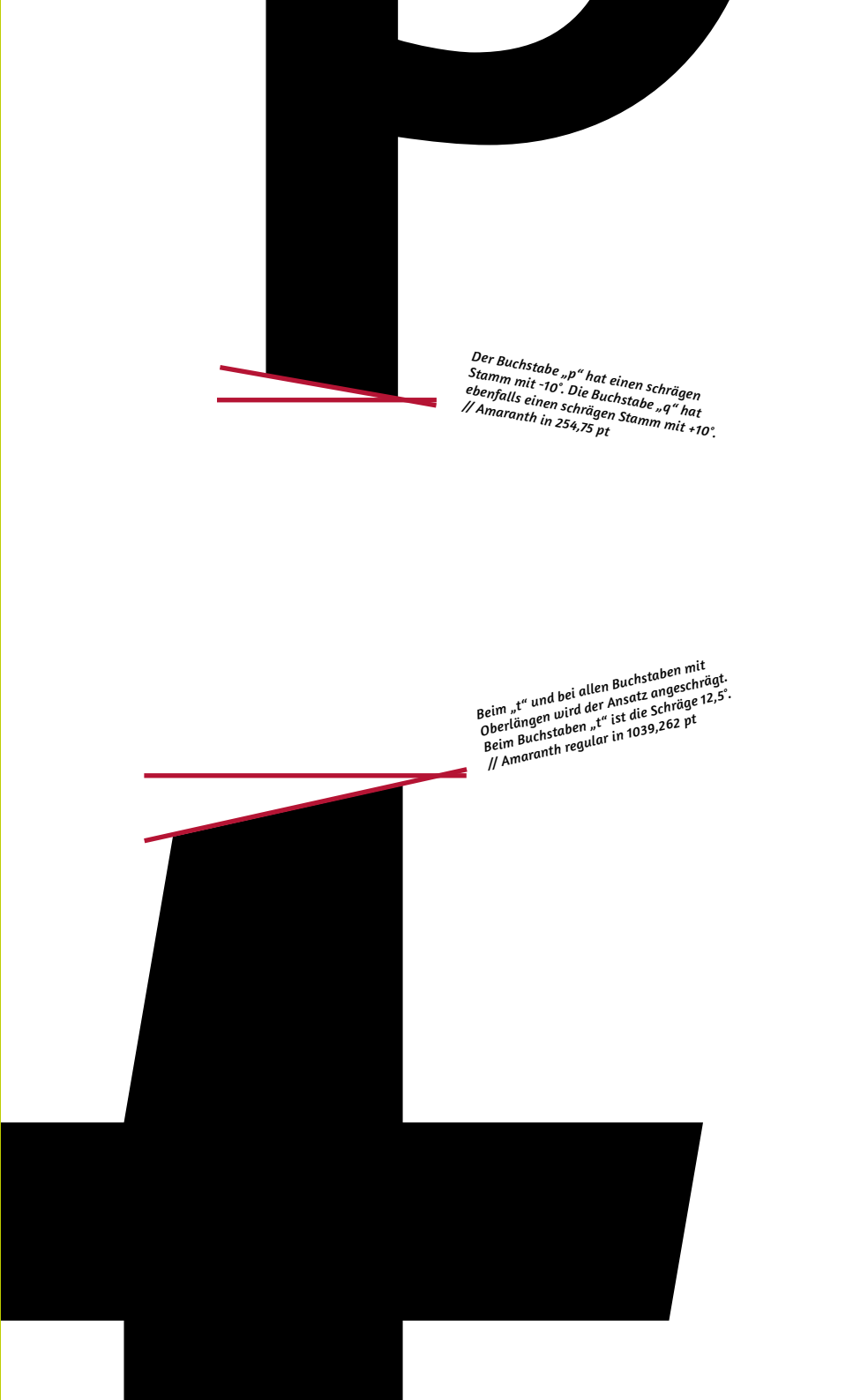
ru

t

Amaranth regular in 514,461 pt



Der Buchstabe „a“ hat einen schrägen Abschluss mit 22°. Die meisten Buchstaben haben eine Schräge Abschluss oder einen schrägen Ansatz. // Amaranth regular in 1296 pt



Der Buchstabe „p“ hat einen schrägen Stamm mit -10°. Die Buchstabe „q“ hat ebenfalls einen schrägen Stamm mit +10°. // Amaranth in 254,75 pt

Beim „t“ und bei allen Buchstaben mit Oberlängen wird der Ansatz angeschrägt. Beim Buchstaben „t“ ist die Schräge 12,5°. // Amaranth regular in 1039,262 pt

El saber no ocupa lugar!

Formgebung

Amaranth regular in 472,089 pt

The image shows two lowercase letters, 'd' and 'g', rendered in a bold, rounded, sans-serif typeface. The 'd' is white with a thin black outline, and the 'g' is lime green with a thin black outline. They are positioned on a solid red background. The 'd' is on the left, and the 'g' is on the right, overlapping slightly. The text 'Amaranth regular in 472,089 pt' is written in a small, white, sans-serif font above the letters.

*Die Buchstaben „d“ und „g“ sind formgleich mit dem Buchstaben „a“ und entstehen aus ihm.
// Amaranth regular in 223 pt*

The image shows a single lowercase letter 'd' in a bold, rounded, sans-serif typeface. The letter is filled with a solid red color and has a thin lime green outline. It is positioned on a white background.

The image shows a single lowercase letter 'g' in a bold, rounded, sans-serif typeface. The letter is filled with a solid red color and has a thin lime green outline. It is positioned on a white background.



Amananth regular in 666,027 pt



*Die Buchstaben "G" und "J" sind ebenfalls formähnlich
und passen übereinander. // Amananth regular in 158,28 pt*

pd

Spiegelt man die Buchstaben „p“ und „d“ sind diese formgleich, außer die der schräge Stamm, er verfolgt in die andere Richtung. +10° oder -10°. // Amaranth regular in 158,28 pt



Amaranth regular in 666,677 pt



Amaranth regular in 666,677 pt

Dasselbe findet man bei den Buchstaben „b“
und „q“. Die Stämme haben eine Schräge
von +10° oder -10°. // Amaranth regular in 158,28 pt





Das sind die Punzen der Buchstaben
„a, g, b, d, p und q“. // Amaranth in 158,28 pt

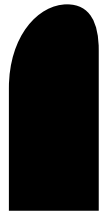
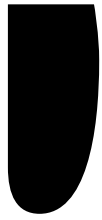




Amaranth regular in 475,387 pt

„u“ und „n“ & „w“ und „m“ sind gedreht und gespiegelt, haben die sehr ähnliche offene Punzen, da dass „w“ und das „u“ abgerundet ist.





Die offenen Punzen // Amaranth regular in 158,28 pt





Ay caramba!
Keyletter

Q

q

Amaranth regular in 219,615 pt

Quinoo?!

K

k
Amaranth regular in 219,615 pt

Ko kros?!!

G

g

Amaranth regular in 219,615 pt

Ganz

da
neb
en.

F

f

Amaranthi regular, 219,615 pt

Fuchs
schwanz
pflanze...

W

Amaranth regular in 219 675 pt

w

Pse
udo
wei
zen



V

Amaranth regular in 219,615 pt

U

we

gan

3

La gente esta muy loca!

Schriftfamilie

Und ist in 16
Sprachen verwendbar.

216
91

Die Schrift hat insgesamt 216 Glyphen
pro Schriftschnitt.

Die gesamten Glyphen des
Schriftschnittes regulär in 15 pt.

A a B b C c D d E e F f G g H
h I i J j K k L l M m N n O o
P p Q q R r S s T t U u V v W
w X x Y y Z z 0 1 2 3 4 5 6 7
8 9 0 À Á Â Ã Ä Å Æ Ç È É Ê
Ë Ì Í Î Ï Ð Ñ Ò Ó Ô Õ Ö × Ø Ù
Ú Û Ü Ý Þ ß à á â ã ä å æ ç
è é ê ë ì í î ï ð ñ ò ó ô õ ö !
, # \$ % & , () * + , - . / : ; <
= > ? @ [\] ^ _ ` { | } ~ ¡
¢ £ ¤ ¥ ¦ § ¨ © ª « ¬ ® ¯ ° ±
² ³ ´ µ ¶ · ¸ ¹ º » ¼ ½ ¾ ¿ ÷
ø ù ú û ü ý þ ÿ Ā ā Æ œ Ÿ ’ ^ °
˘ ˙ ˚ ˛ ˜ ˝ ‘ ’ , “ ” „ • ‹ › ⁄ ⁴ € - /

& () \ / [] { }

* % @

.: ;, «» ‹›

„ ” „ ” ..

! ? i ÷

- - — _

Aa Bb Cc Dd

Ee Ff Gg Hh

Ii Jj Kk Ll

Mm Nn Oo

Pp Qq Rr Ss

Tt Uu Vv Ww

Xx Yy Zz

ä

ö

ü

ae

Amaranth funktioniert in kleiner Schrift
und in großer Schrift. // Amaranth regular
in 6 pt, ZAB in 9 pt, LA in 40 und regular
in 59 pt, ZAB 53 pt, LA in - 20

Der Samen des Amaranth, einer Pflanze aus der Familie der Fuchsschwanzgewächse, lässt sich hervorragend zu zahllosen leckeren und gesunden Gerichten verarbeiten. Vor allem Menschen mit Zöliakie oder einer generellen Unverträglichkeit gegen Gluten kennen ihn, denn im Amaranth ist kein Gluten enthalten. Für die vegetarische und vegane Küche sind die Samenkörner durch ihren herzhaften, nussähnlichen, teils „pfeffrigen“ Geschmack und ihre sättigenden Eigenschaften eine Bereicherung.

Eine ganze Anzahl aktueller Studien beschäftigt sich mit der positiven Wirkung von Amaranth auf die Gesundheit. In vorspanischer Zeit wurden Aufgüsse von Körnern und Blättern sogar zu medizinischen Zwecken eingesetzt. Heute wird in einigen Ländern Afrikas und Lateinamerikas gezielt Pseudogetreide wie Amaranth kultiviert: Die Pflanze ist vollkommen anspruchslos und gedeiht auch in größeren Höhen. Sie enthält viele lebensnotwendige Nährstoffe, ist in der Lage, den Boden zu verbessern und kann helfen, Mangelernährung zu bekämpfen.

les Amaranth ei
Pflanze aus der
familie der Fuchs
schwanzgewäch
ässt sich hervor
jend zu zahllose
eckeren und ge
unden Gerichten
erarbeiten. Vor
em Menschen m
Zöliakie oder ein
generellen Unver

Was ist
das
für eine
Pflanzel
oder
Schrift ?!

1
2
3
4
5
6
7
8
9
0

Die Zahlen in regular in 34 pt.

$1/4$

Die Brüche in regular in 100 pt.

$1/2$

$3/4$



8

5

6

3

4

9

0

2

7

1

Der Samen des Amaranth, einer Pflanze aus der Familie der Fuchsschwanzgewächse, lässt sich hervorragend zu zahllosen leckeren und gesunden Gerichten verarbeiten. Vor allem Menschen mit Zöliakie oder einer generellen Unverträglichkeit gegen Gluten kennen ihn, denn im Amaranth ist kein Gluten enthalten.

Für die vegetarische und vegane Küche sind die Samenkörner durch ihren herzhaften, nussähnlichen, teils pfeffrigen Geschmack und ihre sättigenden Eigenschaften eine Bereicherung.

Eine ganze Anzahl aktueller Studien beschäftigt sich mit der positiven Wirkung von Amaranth auf die Gesundheit. In vorspanischer Zeit wurden Aufgüsse von Körnern und Blättern sogar zu medizinischen Zwecken eingesetzt. Heute wird in einigen Ländern Afrikas und Lateinamerikas gezielt Pseudogetreide wie Amaranth kultiviert: Die Pflanze ist vollkommen anspruchslos und gedeiht auch in größeren Höhen. Sie enthält viele lebensnotwendige Nährstoffe, ist in der Lage, den Boden zu verbessern und kann helfen, Mangelernährung zu bekämpfen.

Seit den 1980er Jahren wird Amaranth in Deutschland und Mitteleuropa systematisch in Bio-Qualität angebaut und vermarktet.

Der Samen des Amaranth, einer Pflanze aus der Familie der Fuchsschwanzgewächse, lässt sich hervorragend zu zahllosen leckeren und gesunden Gerichten verarbeiten. Vor allem Menschen mit Zöliakie oder einer generellen Unverträglichkeit gegen Gluten kennen ihn, denn im Amaranth ist kein Gluten enthalten.

Für die vegetarische und vegane Küche sind die Samenkörner durch ihren herzhaften, nussähnlichen, teils pfeffrigen Geschmack und ihre sättigenden Eigenschaften eine Bereicherung.

Eine ganze Anzahl aktueller Studien beschäftigt sich mit der positiven Wirkung von Amaranth auf die Gesundheit. In vorspanischer Zeit wurden Aufgüsse von Körnern und Blättern sogar zu medizinischen Zwecken eingesetzt. Heute wird in einigen Ländern Afrikas und Lateinamerikas gezielt Pseudogetreide wie Amaranth kultiviert: Die Pflanze ist vollkommen anspruchslos und gedeiht auch in größeren Höhen. Sie enthält viele lebensnotwendige Nährstoffe, ist in der Lage, den Boden zu verbessern und kann helfen, Mangelernährung zu bekämpfen.

Seit den 1980er Jahren wird Amaranth in Deutschland und Mitteleuropa systematisch in Bio-Qualität angebaut und vermarktet.

Der Samen des Amaranth, einer Pflanze aus der Familie der Fuchsschwanzgewächse, lässt sich hervorragend zu zahllosen leckeren und gesunden Gerichten verarbeiten. Vor allem Menschen mit Zöliakie oder einer generellen Unverträglichkeit gegen Gluten kennen ihn, denn im Amaranth ist kein Gluten enthalten.

Für die vegetarische und vegane Küche sind die Samenkörner durch ihren herzhaften, nussähnlichen, teils pfeffrigen Geschmack und ihre sättigenden Eigenschaften eine Bereicherung.

Eine ganze Anzahl aktueller Studien beschäftigt sich mit der positiven Wirkung von Amaranth auf die Gesundheit. In vorspanischer Zeit wurden Aufgüsse von Körnern und Blättern sogar zu medizinischen Zwecken eingesetzt. Heute wird in einigen Ländern Afrikas und Lateinamerikas gezielt Pseudogetreide wie Amaranth kultiviert: Die Pflanze ist vollkommen anspruchslos und gedeiht auch in größeren Höhen. Sie enthält viele lebensnotwendige Nährstoffe, ist in der Lage, den Boden zu verbessern und kann helfen, Mangelernährung zu bekämpfen.

Seit den 1980er Jahren wird Amaranth in Deutschland und Mitteleuropa systematisch in Bio-Qualität angebaut und vermarktet.

Der Samen des Amaranth, einer Pflanze aus der Familie der Fuchsschwanzgewächse, lässt sich hervorragend zu zahllosen leckeren und gesunden Gerichten verarbeiten. Vor allem Menschen mit Zöliakie oder einer generellen Unverträglichkeit gegen Gluten kennen ihn, denn im Amaranth ist kein Gluten enthalten.

Für die vegetarische und vegane Küche sind die Samenkörner durch ihren herzhaften, nussähnlichen, teils pfeffrigen Geschmack und ihre sättigenden Eigenschaften eine Bereicherung.

Eine ganze Anzahl aktueller Studien beschäftigt sich mit der positiven Wirkung von Amaranth auf die Gesundheit. In vorspanischer Zeit wurden Aufgüsse von Körnern und Blättern sogar zu medizinischen Zwecken eingesetzt. Heute wird in einigen Ländern Afrikas und Lateinamerikas gezielt Pseudogetreide wie Amaranth kultiviert: Die Pflanze ist vollkommen anspruchslos und gedeiht auch in größeren Höhen. Sie enthält viele lebensnotwendige Nährstoffe, ist in der Lage, den Boden zu verbessern und kann helfen, Mangelernährung zu bekämpfen.

Seit den 1980er Jahren wird Amaranth in Deutschland und Mitteleuropa systematisch in Bio-Qualität angebaut und vermarktet.

Der Samen des Amaranth, einer Pflanze aus der Familie der Fuchsschwanzgewächse, lässt sich hervorragend zu zahllosen leckeren und gesunden Gerichten verarbeiten. Vor allem Menschen mit Zöliakie oder einer generellen Unverträglichkeit gegen Gluten kennen ihn, denn im Amaranth ist kein Gluten enthalten.

Für die vegetarische und vegane Küche sind die Samenkörner durch ihren herzhaften, nussähnlichen, teils pfeffrigen Geschmack und ihre sättigenden Eigenschaften eine Bereicherung.

Eine ganze Anzahl aktueller Studien beschäftigt sich mit der positiven Wirkung von Amaranth auf die Gesundheit. In vorspanischer Zeit wurden Aufgüsse von Körnern und Blättern sogar zu medizinischen Zwecken eingesetzt. Heute wird in einigen Ländern Afrikas und Lateinamerikas gezielt Pseudogetreide wie Amaranth kultiviert: Die Pflanze ist vollkommen anspruchslos und gedeiht auch in größeren Höhen. Sie enthält viele lebensnotwendige Nährstoffe, ist in der Lage, den Boden zu verbessern und kann helfen, Mangelernährung zu bekämpfen.

Seit den 1980er Jahren wird Amaranth in Deutschland und Mitteleuropa systematisch in Bio-Qualität angebaut und vermarktet.

Der Samen des Amaranth, einer Pflanze aus der Familie der Fuchsschwanzgewächse, lässt sich hervorragend zu zahllosen leckeren und gesunden Gerichten verarbeiten. Vor allem Menschen mit Zöliakie oder einer generellen Unverträglichkeit gegen Gluten kennen ihn, denn im Amaranth ist kein Gluten enthalten.

Für die vegetarische und vegane Küche sind die Samenkörner durch ihren herzhaften, nussähnlichen, teils pfeffrigen Geschmack und ihre sättigenden Eigenschaften eine Bereicherung.

Eine ganze Anzahl aktueller Studien beschäftigt sich mit der positiven Wirkung von Amaranth auf die Gesundheit. In vorspanischer Zeit wurden Aufgüsse von Körnern und Blättern sogar zu medizinischen Zwecken eingesetzt. Heute wird in einigen Ländern Afrikas und Lateinamerikas gezielt Pseudogetreide wie Amaranth kultiviert: Die Pflanze ist vollkommen anspruchslos und gedeiht auch in größeren Höhen. Sie enthält viele lebensnotwendige Nährstoffe, ist in der Lage, den Boden zu verbessern und kann helfen, Mangelernährung zu bekämpfen.

Seit den 1980er Jahren wird Amaranth in Deutschland und Mitteleuropa systematisch in Bio-Qualität angebaut und vermarktet.

Der Samen des Amaranth, einer Pflanze aus der Familie der Fuchsschwanzgewächse, lässt sich hervorragend zu zahllosen leckeren und gesunden Gerichten verarbeiten. Vor allem Menschen mit Zöliakie oder einer generellen Unverträglichkeit gegen Gluten kennen ihn, denn im Amaranth ist kein Gluten enthalten.

Für die vegetarische und vegane Küche sind die Samenkörner durch ihren herzhaften, nussähnlichen, teils pfeffrigen Geschmack und ihre sättigenden Eigenschaften eine Bereicherung.

Eine ganze Anzahl aktueller Studien beschäftigt sich mit der positiven Wirkung von Amaranth auf die Gesundheit. In vorspanischer Zeit wurden Aufgüsse von Körnern und Blättern sogar zu medizinischen Zwecken eingesetzt. Heute wird in einigen Ländern Afrikas und Lateinamerikas gezielt Pseudogetreide wie Amaranth kultiviert: Die Pflanze ist vollkommen anspruchslos und gedeiht auch in größeren Höhen. Sie enthält viele lebensnotwendige Nährstoffe, ist in der Lage, den Boden zu verbessern und kann helfen, Mangelernährung zu bekämpfen.

Seit den 1980er Jahren wird Amaranth in Deutschland und Mitteleuropa systematisch in Bio-Qualität angebaut und vermarktet.

Der Samen des Amaranth, einer Pflanze aus der Familie der Fuchsschwanzgewächse, lässt sich hervorragend zu zahllosen leckeren und gesunden Gerichten verarbeiten. Vor allem Menschen mit Zöliakie oder einer generellen Unverträglichkeit gegen Gluten kennen ihn, denn im Amaranth ist kein Gluten enthalten.

Für die vegetarische und vegane Küche sind die Samenkörner durch ihren herzhaften, nussähnlichen, teils pfeffrigen Geschmack und ihre sättigenden Eigenschaften eine Bereicherung.

Eine ganze Anzahl aktueller Studien beschäftigt sich mit der positiven Wirkung von Amaranth auf die Gesundheit. In vorspanischer Zeit wurden Aufgüsse von Körnern und Blättern sogar zu medizinischen Zwecken eingesetzt. Heute wird in einigen Ländern Afrikas und Lateinamerikas gezielt Pseudogetreide wie Amaranth kultiviert: Die Pflanze ist vollkommen anspruchslos und gedeiht auch in größeren Höhen. Sie enthält viele lebensnotwendige Nährstoffe, ist in der Lage, den Boden zu verbessern und kann helfen, Mangelernährung zu bekämpfen.

Seit den 1980er Jahren wird Amaranth in Deutschland und Mitteleuropa systematisch in Bio-Qualität angebaut und vermarktet.

DIE PFLANZE FÜR ALLE ZWECKE

Amaranth – gesund, gegen den Hunger in der Welt und sieht dabei noch gut aus.

Die ältesten Nachweise vom systematischen Anbau des Amaranth fanden sich in etwa 9000 Jahre alten mittel-amerikanischen Gräbern: Die hirseartigen Samen der Pflanze galten, zusammen mit dem Mais und Quinoa als Grundnahrungsmittel, das ganz ähnlich wie Getreide verarbeitet wurde. Auch in der Heilkunde findet Amaranth bis heute Verwendung.

Bei „Inkaweizen“, Kiwicha oder, in der Nahuatl-Sprache der Azteken, „huautli“, sind die Samen der Untergattung *Amaranthus caudatus* L. gemeint. Das L. steht für Carl von Linné, einem schwedischen Naturforscher, der im 18. Jahrhundert viele Pflanzen klassifizierte und in mehreren Werken beschrieb. Heute ist die nach ihm benannte Untergattung als Gartenfuchsschwanz bekannt.

Weil die Pflanze unter anderem auch rituelle Bedeutung für die Ureinwohner Mittel- und Südamerikas hatte, wurde ihr Anbau im 16. Jahrhundert von den spanischen Eroberern verboten und unter Strafe gestellt. Zusammen mit den Eroberungskriegen und eingeschleppten Krankheiten trug diese Maßnahme zum Schwund der eingeborenen Bevölkerung bei, weil mit ihr Mangel- und Fehlernährung Einzug hielten.

Vermutlich wurde *Amaranthus caudatus* dennoch bald nach der Entdeckung des amerikanischen Kontinents in der Alten Welt eingeführt und ist so heute auf beinahe allen Erdteilen bekannt. In Deutschland ist die Pflanze seit dem 19. Jahrhundert als Ziergewächs in vielen Gärten zu finden.

Mit dem Trend zur bewussten, gesunden Ernährung entdeckte man ihre positiven Eigenschaften. Für die vegetarische und vegane Küche sind die Samenkörner durch ihren herzhaften, nussähnlichen, teils pfeffrigen Geschmack und ihre sättigenden Eigenschaften eine Bereicherung.

Eine ganze Anzahl aktueller Studien beschäftigt sich mit der **positiven Wirkung** von Amaranth auf die Gesundheit. In vorspanischer Zeit wurden Aufgüsse von Körnern und Blättern sogar zu medizinischen Zwecken eingesetzt. Heute wird in einigen Ländern Afrikas und Lateinamerikas gezielt Pseudogetreide wie Amaranth kultiviert: Die Pflanze ist vollkommen anspruchslos und gedeiht auch in größeren Höhen. Sie enthält viele lebensnotwendige Nährstoffe, ist in der Lage, den Boden zu verbessern und kann helfen, **Mangelernährung** zu bekämpfen.

Menge pro 100 Gramm

Gesättigte Fettsäuren 1,5 g

Fuchsschwanz

als Zutat für Müsli, süße Speisen und Gebäck

pesudocerals

evig skønhed og de evige blomster

»immortelle«

von

FIE

Amaranth kann groß und
auch klein gesetzt werden //
Amaranth bold italic in 190 pt
und Amaranth regular in 12 pt.

STA
bis siesta

ihola,

COMO ESTAS?



Alle vier Schrifbschritte im
Vergleich in 36,6-29,4 Pt

Amaranth regular und italic im Vergleich.
Der Winkel ändert sich um 12 Grad // Amaranth
regular und italic in 315,89 pt.



güia

cam

ole

Amaranth regular und bold im Vergleich.
// Amaranth regular und italic in 419,451 pt.



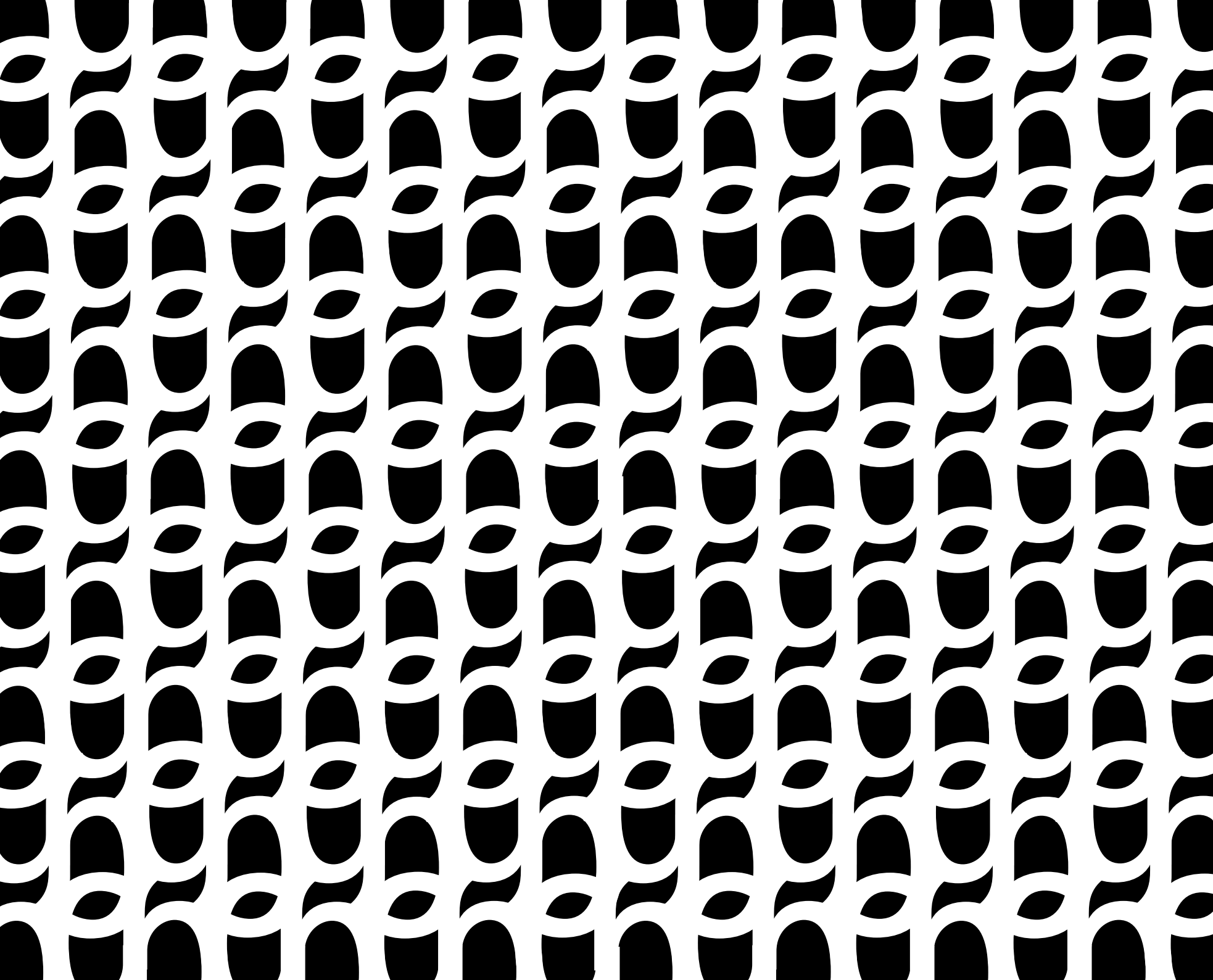
TE

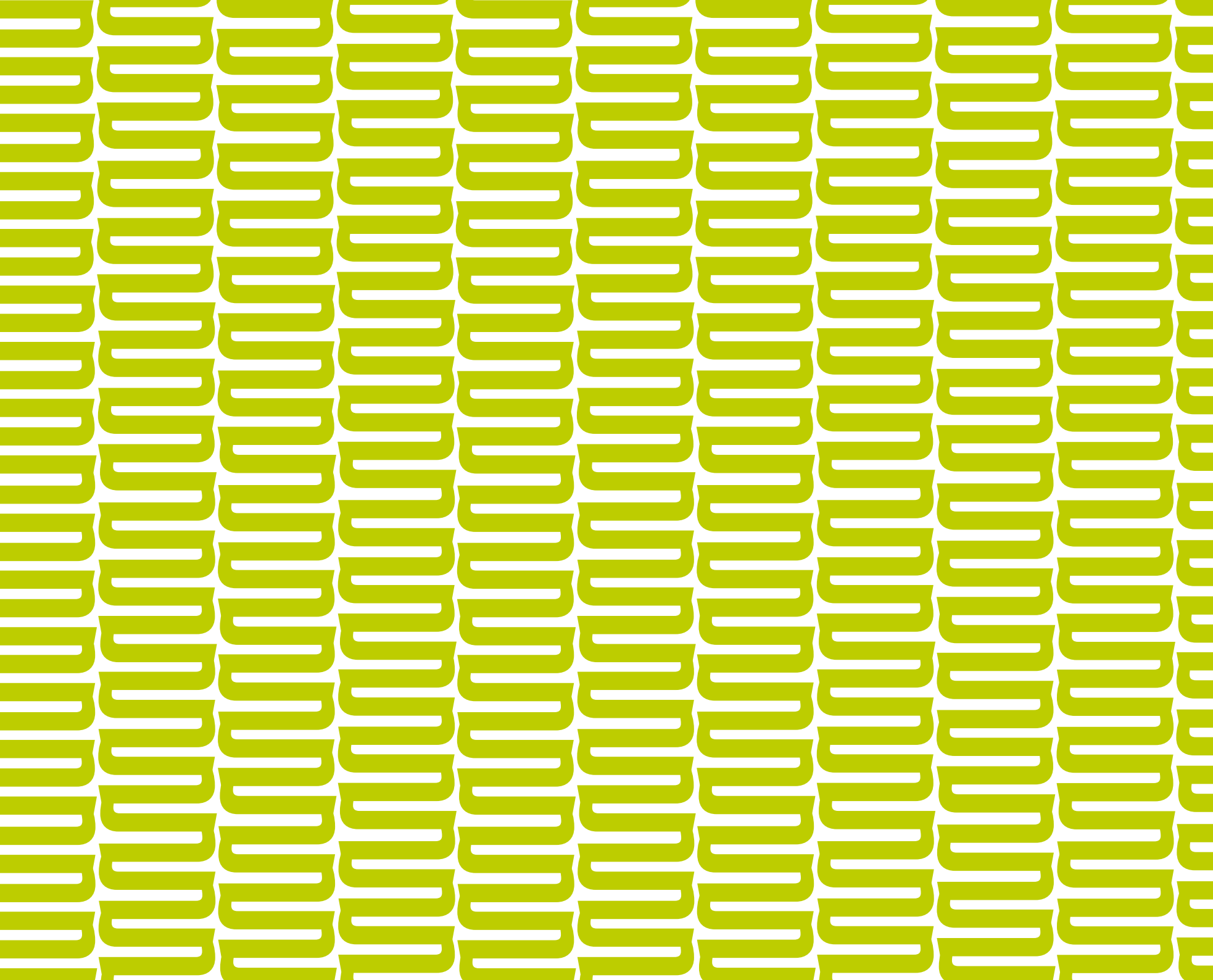
QUI

LA

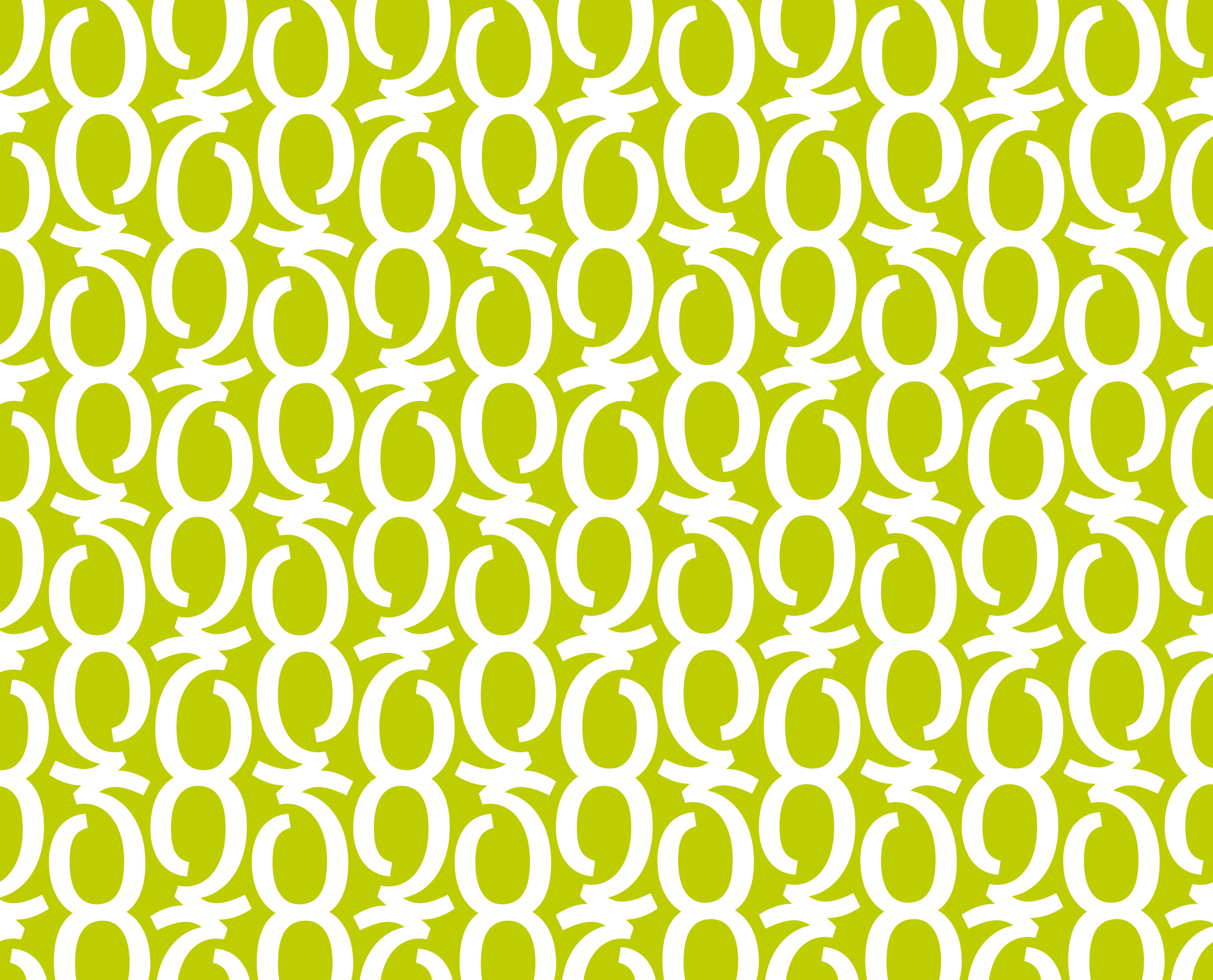
Mango Tango!

Muster & Bilder



















Subiendo y Bailando!

Bild-Text Wirkung



Salsa

We like it hot!



Flamenco
ist, wenn der Körper
denkt, er sei das
HERZ!

Mambo

„Mein Baby gehört zu mir!“



Tango

*„Der
ist der vertikale
Ausdruck eines
horizontalen Verlanges!“*



A man and a woman are dancing Rumba on a stage. The man is wearing a white shirt and white pants, and the woman is wearing a white dress. They are holding hands and looking at each other. The background is dark with large, stylized, colorful patterns in shades of red, orange, and yellow. There is a lot of smoke or fog on the stage floor, and a bright light source on the left side. The overall atmosphere is romantic and sensual.

Rumba

Ein Hauch von Erotik!

ique aprobeche!

Rezepte



Tapas

SPANISCHER ABEND

Tapas

selber machen

Tapas (sg. Tapa) eignen sich prima für eine feierliche Abendgesellschaft, eine Party oder für ein lockeres Treffen mit Freunden. Denn die spanischen Köstlichkeiten sind das perfekte Fingerfood! Sie lassen sich meist gut vorbereiten oder sind im Handumdrehen gezaubert und im Nu auf dem Tisch.



In Spanien werden Tapas traditionell in Tapas-Bars oder Bodegas (Weinschänken) zu alkoholischen Getränken wie spanischem Bier, Wein oder Sherry serviert. Zu den bekanntesten Tapas gehören Gerichte wie **Datteln im Speckmantel**, **Aioli** (spanische Knoblauchcreme), **Tortilla**, Garnelen in Knoblauchöl und **Albóndigas** (Hackfleischbällchen in Tomatensauce). Aber auch spanische Wurstwaren und spanischer Käse werden häufig aufgeschnitten und in kleinen Schälchen als Tapa serviert. Papas arrugadas (Kartoffeln mit Salzkruste) können als Sättigungsbeilage zu den Kleinigkeiten dienen.



Datteln im Speckmantel

Zutaten 16 getrocknete Datteln (die weichen)
8 Scheiben Frühstücksspeck

Zubereitung Den Frühstücksspeck halbieren und jeweils eine Dattel damit umwickeln. Zum Fixieren kann man Zahnstocher verwenden, die seitlich eingesteckt werden. Die Datteln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für ca. 18 Minuten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen. Der Speck soll auf beiden Seiten gleichmäßig knusprig braun sein.

Tipp Man kann daraus auch gefüllte Datteln im Speckmantel machen. Einfach Mandeln oder Nüsse einstecken oder sie mit Käse (Parmesan, Frischkäse, Ziegenkäse) füllen. Noch süßer wird es, wenn man die Datteln nach dem Einwickeln in den Speck mit Honig bestreicht.

Aioli

Zutaten 1 Ei
200 ml Olivenöl
2-3 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer

Zubereitung Ei trennen und das Eigelb mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Eigelb für die Aioli pürieren. Bitte achten Sie darauf, sehr frisches Eigelb zu verwenden, da die Paste nicht erhitzt wird.

Olivenöl unter ständigem Rühren unter das Eigelb schlagen. Öl dabei zunächst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl hinzugeben, sodass eine Mayonnaise für die Aioli entsteht.



2-3 Knoblauchzehen schälen und direkt in die Aioli pressen. Danach umrühren. Sie können die Aioli nach Belieben mit ½ TL Senf und 1 TL Weißweinessig oder einem Spritzer Zitronensaft verfeinern.

Tipp *Wer Kalorien sparen möchte, sollte unser Rezept für leichte Joghurt-Aioli ausprobieren!*

Tortilla

Zutaten

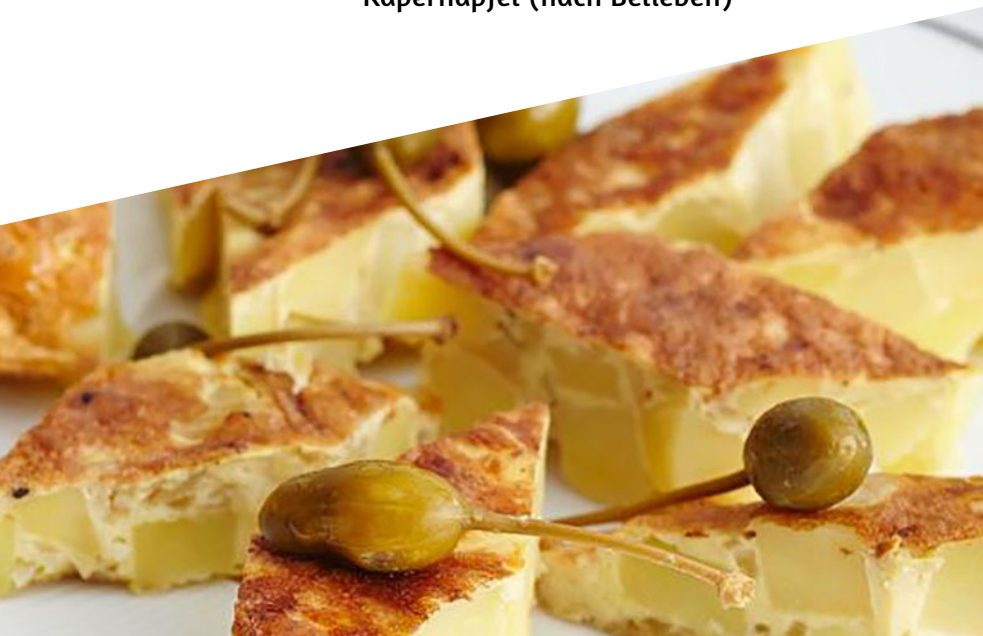
Für 8 Portionen

500 g vorwiegend fest
kochende Kartoffeln
3 El Olivenöl
150 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
4 Eier (Kl. M)
Salz, Pfeffer
Muskat
Kapernäpfel (nach Belieben)

Zubereitung

Pfanne mit Küchenpapier auswischen, restliches Öl darin erhitzen. Ei-Kartoffel-Masse hineingeben und 1 Minute stocken lassen. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) 20-25 Minuten garen. Sofort auf eine Platte stürzen und auskühlen lassen.

Tortilla in kleine Würfel oder Rauten schneiden und nach Belieben mit Kapernäpfeln garnieren. Nach Wunsch mit Oliven, Serrano-Schinken und Aioli servieren.



Pfanne mit Küchenpapier auswischen, restliches Öl darin erhitzen. Ei-Kartoffel-Masse hineingeben und 1 Minute stocken lassen. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) 20-25 Minuten garen. Sofort auf eine Platte stürzen und auskühlen lassen.

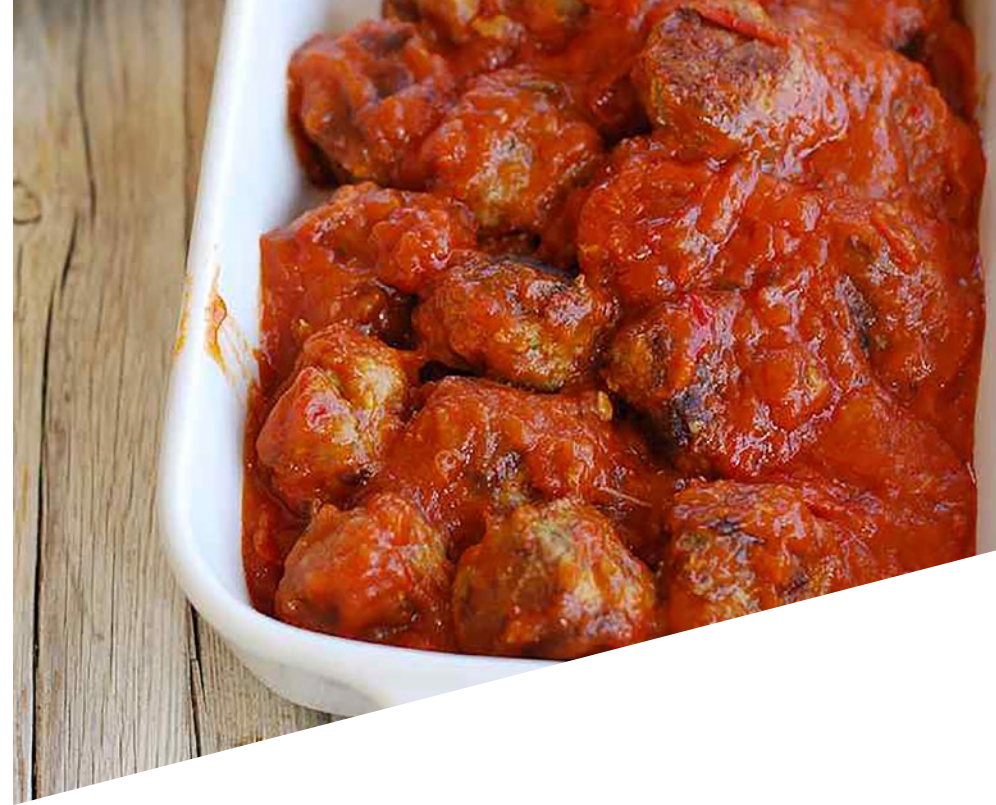
Tortilla in kleine Würfel oder Rauten schneiden und nach Belieben mit Kapernäpfeln garnieren. Nach Wunsch mit Oliven, Serrano-Schinken und Aioli servieren.

Albóndigas

Zutaten Für 4 Portionen

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 kleines Bund Petersilie
500g Rinderhackfleisch
1 Ei (Größe M)
4 EL Paniermehl
4 EL Milch
2 EL Tomatenmark
Salz
1/2 TL Sambal Oelek
gemahlener Kreuzkümmel
gemahlener Koriander
frisch gemahlene Muskatnuss
3 EL Olivenöl
500g reife Tomaten
4 EL trockener Sherry
1 Chilischote
1 Prise Zucker

162



Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln. Blättchen, bis auf etwas zum Garnieren, von den Stielen zupfen und hacken. Hack, Hälfte der Zwiebeln, Knoblauch, Ei, Paniermehl, Milch, Petersilie und 1 EL Tomatenmark verkneten.

Mit Salz, Sambal Oelek, je 1 Messerspitze Kreuzkümmel und Koriander und etwas Muskat würzen. Zu 24 Hackbällchen formen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Hackbällchen darin rundherum 6-10 Minuten braten.

163

Für die Tomatensoße Tomaten waschen, putzen und in Würfel schneiden. 1 EL Öl erhitzen. Zwiebeln unter Wenden glasig dünsten. 1 EL Tomatenmark unterrühren, Tomaten und Sherry dazugeben. Chili waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.

Tomaten aufkochen und mit Salz, Chili und Zucker abschmecken. Soße 5-10 Minuten köcheln. Soße und Bällchen in Tonschalen anrichten. Mit Petersilie garnieren.

Impressum

Fachhochschule Münster
Münster School of Design
Typografie 3
Wintersemester 2017/2018

Katharina Gröne
Matrikelnummer: 917845
E-Mailadresse: Katharinagroene@web.de

Dozentin:
Dipl.-Des. Elisabeth Schwarz
Schrift: Amaranth

