



Togo



Chilischoten, gemahlen,
26 g 90 Rappen

Poulet à la brochette

Für 4 Personen

500 g Pouletbrüstchen
1 Zwiebel, 1 grüne Peperoni
1 Tasse Grillpulver
Rapsöl

Grillpulver:

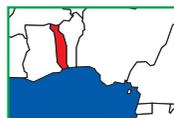
1 Tasse grober Polentamais
je 1 EL Chilipulver und Mehl
½ TL Ingwerpulver
je 2 EL Paprika und Curry
1 EL gemahlene Erdnüsse
½ TL geriebene Muskatnuss
1 TL weisser Pfeffer, gemahlen
1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen

1) Poulet, Zwiebel und Peperoni in mundgerechte Stücke schneiden, abwechselnd auf Holzspiesse stecken. Grosszügig mit Grillpulver bestreuen, in der Grillpfanne grillieren, bis sie braun und knusprig sind. Häufig wenden. Ab und zu mit Öl bepinseln.

2) Polentamais im Mixer zu Pulver mahlen, mit Mehl und übrigen Zutaten gut mischen. Zum Aufbewahren in einen luftdicht abschliessbaren Glasbehälter füllen.



Ingwer, gemahlen,
20 g 95 Rappen



Sperber als Favoritenschreck?

Fussball ist im armen westafrikanischen Land äusserst populär – rund 20 000 der 5,5 Millionen Togoer sind als Spieler registriert. Vor dem entscheidenden Qualispiel im Kongo waren im ganzen Land die Fernsehgeräte ausverkauft. «Les éperviers», die Sperber, wie die Spieler aus Togo genannt werden, sind junge Spieler, die überwiegend im Ausland unter Vertrag stehen. Für sie geht es darum, an der WM für Überraschungen zu sorgen. Star des Ensembles ist Emmanuel Adebayor, Spieler bei Arsenal London.



BILDER: GABRIELA BRÜGGER



Südkorea



Sesamöl,
200 ml Fr. 5.40

Tofu-Frikadellen

Für 4 Personen

400 g Tofu
2 Stängel Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Eier
1 EL Sesamöl
1 EL Sesamsamen, geröstet
2 EL helle Sojasauce
wenig Mehl
Pflanzenöl
Salz, Pfeffer

1) Tofu auf ein Küchentuch legen und einwickeln. Tuch von beiden Seiten so zusammendrehen, dass das Wasser aus dem Tofu ausgepresst wird.

2) Frühlingszwiebeln und Knoblauch fein hacken. Eier, Sesamöl, geröstete Sesamsamen und Sojasauce gut vermischen und mit Tofu, Knoblauch und Frühlingszwiebeln zu einem Teig verkneten. Vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen.

3) Aus der Masse Frikadellen formen, mit etwas Mehl bestäuben und im heissen Pflanzenöl knusprig braun braten.



Sojasauce,
150 ml Fr. 3.20



Revanche der Tempobolzer?

Vor vier Jahren erreichten die Koreaner an der WM im eigenen Land sensationell den Halbfinal. Die ganze Nation war wie elektrisiert, die pfeilschnellen Spieler wurden in den Stadien jubelt. Fast schien es, als könne das Spiel mit dem runden Leder (520 400 Aktive) den Nationalsport Baseball ablösen. Doch dann ging es rapide bergab. Jetzt nimmt das Team nach einer holprigen Qualifikation neuen Anlauf. Star der Truppe ist der 25-jährige Mittelfeldspieler Park Ji-Sung, unter Vertrag bei Manchester United.