

Kochen mit Korn



**Rezepte mit Schuss
und einem Glas dazu**

Kochen mit Korn

**Rezepte mit Schuss
und einem Glas dazu**



Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek: Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über dnb.dnb.de abrufbar.

Die automatisierte Analyse des Werkes, um daraus Informationen insbesondere über Muster, Trends und Korrelationen gemäß §44b UrhG („Text und Data Mining“) zu gewinnen, ist untersagt.

© 2026 Cara Viva

Verlag: Casseler Buch und Bild Verlag

Druck: Libri Plureos GmbH, Friedensallee 273, 22763 Hamburg

ISBN: 978-3-912050-00-4

**Willkommen
in der faszinierenden Welt
des Kochens mit Korn,
einer kulinarischen Nische,
die unterschätzt wird,
jedoch ungeahnte
Möglichkeiten zur
Geschmacksveredelung
bietet.**



Inhaltsverzeichnis

Frühstück mit Drehzahl 11

Hauptsachen 27

Süßkram 53

Snacks für den Tresen 69

Beiwerk 83

Flüssignahrung 99

Korn

mehr als ein klarer Tropfen

Korn – das klingt für viele erst einmal nach Stammtisch, Schnapsglas und rustikalem Charme. Doch wer genauer hinschaut, entdeckt weit mehr: eine traditionsreiche, unverfälschte Spirituose, die tief in unserer deutschen Agrar- und Brennkultur verwurzelt ist – und gerade eine köstliche Renaissance erlebt.

Aus heimischem Getreide gebrannt – ganz ohne Zusätze, Aromen oder künstliche Spielereien – zeigt Korn, was echte Klarheit bedeutet. Nur Roggen, Weizen, Gerste, Hafer oder Buchweizen dürfen hinein, wobei vor allem Roggen und Weizen verwendet werden.

Ob als milder „Korn“ mit mindestens 32 % Vol. oder als charaktvoller „Doppelkorn“ mit min. 37,5 % Vol. – diese Spirituose ist mehr als nur ein Begleiter zum Anstoßen. Korn steht für Purismus mit Geschichte, für Handwerk mit Herz – und für eine Vielseitigkeit, die heute in Bars und in kreativen Küchen wiederentdeckt wird.

Dieses Buch zeigt, wie Korn nicht nur ins Glas, sondern auch auf den Teller kommt.

Mit einem Schuss,
mit einem Augenzwinkern
und mit einer ordentlichen
Portion Genuss.



Entdeckung zwischen Tradition und kulinarischer Innovation

Die tief verwurzelte Tradition und die strengen Regeln zur Herstellung stehen in einem interessanten Kontrast zur modernen Wiederentdeckung des Korns.

Innovative Cocktailkreationen mit Korn zeigen ebenso wie seine Verwendung in kreativen Kochrezepten, dass dieser Schnaps auf keinen Fall ein Relikt der Vergangenheit ist, sondern aktiv neu interpretiert wird.

Der Geschmack von Korn zeigt eine erhebliche Bandbreite. Ungelagerter Korn präsentiert sich oft relativ neutral mit subtilen Getreidenoten, was ihn für einige Anwendungen, bei denen er nicht dominieren soll, interessant macht. Gelagerter Korn hingegen, der zum Beispiel in ehemaligen Cognacfässern reifen durften, kann eine bemerkenswerte Komplexität im Geschmack entwickeln.



Historische Meilensteine des Korns

Erste Erwähnung 1507:

In Nordhausen (Thüringen) wurde der Korn erstmals als „gebranntes Wasser“ in einer Steuerurkunde erwähnt.
Ein Meilenstein der deutschen Spirituosengeschichte.

Kornbrennverbot 1545:

Um die Getreidepreise zu stabilisieren und die Bierbrauer zu schützen, wurde in Nordhausen das Brennen von Korn untersagt.

Reinheitsgebot 1789:

Nordhausen erließ ein Korn-Reinheitsgebot: mindestens zwei Drittel Roggen, höchstens ein Drittel Gerste oder Malz – ein Vorläufer moderner Qualitätsstandards.

Bismarcks Korn:

Otto von Bismarck ließ ab 1874 auf seinem Gut in Aumühle bei Hamburg eigenen Weizenkorn brennen, den er dort in Eschenholzfässern lagerte.

Korn als Krisengetränk:

Nach der verheerenden Reblauskrise im 19. Jahrhundert, die die europäischen Weinkulturen zerstörte, wurde Korn zum beliebten Ersatz für Weinbrand.

Korn in der Küche

Korn verbindet: Wie anderer Alkohol wirkt Korn beim Kochen als Vermittler zwischen sonst eher schwer mischbaren Flüssigkeiten, bei Soße typischerweise Fett (Butter, Öl, Sahne) und Wasser (Brühe, Wein). Der Korn bildet quasi eine Brücke zwischen wässrigen und fettigen Anteilen und macht alles schön geschmeidig und glatt. Je fettiger die Soße, umso mehr kann der Korn helfen.

Korn drängt sich nicht auf: Da Korn ein direktes und reines aromatisches Profil hat, macht er seine Arbeit als alkoholische Komponente zwar gekonnt, aber unauffällig. Er hat anders als Weinbrand, Cognac, Obstwasser und was man sonst noch gut kennt in der Küche, weder komplexe Umami-Noten, noch süßliche Komponenten. Er durchdringt das Gericht, bringt seine klare leicht erdige Note und ergänzt damit Aromen und balanciert aus, ohne sich groß in den Vordergrund zu stellen.

Korn holt das Beste raus: Ein Klassiker der Anwendung von Korn ist das Einlegen von Früchten und die Herstellung von Likören. Auch hier macht man sich die unaufdringliche Stärke des Korns zunutze. Korn holt die Aromen aus dem eingelegten Obst und stellt sie in den Vordergrund. Diesen Effekt kann man auch für herzhaft Eingelegtes nutzen oder für die Herstellung von Marinaden.



Kornmengen in den Rezepten:

Ausprobieren und dem eigenen Geschmack und Gewohnheiten anpassen.

Häufig ist "1 Glas" angegeben, das meint ein Schnapsglas, also ca. 20 ml.

Wenn man natürlich immer doppelte Schnäpse aus großen Gläsern trinkt, wären das ca. 40 ml.

Ein Esslöffel entspricht ca. 15 - 20 ml.

Viel hilft nicht immer viel.

Es gilt wie so oft, das richtige Maß zu finden.

Frühstück mit Drehzahl

Korn-Bacon-Toast 13

Rührei Royal mit Korn 15

Pfannkuchen mit Apfelringen 17

Käse-Korn-Omelett 19

Toast mit Korn-Honig-Butter 21

Korn-Zwiebel-Schmelz auf Brot 23

Kaffee-Korn-Kick 25

Getreidevielfalt

**Korn darf nur aus Roggen, Weizen, Gerste, Hafer
oder Buchweizen hergestellt werden –
eine Vorschrift, die seine Reinheit garantiert.**



**Wer die unterschiedlichen Eigenschaften der
Getreidesorten spontan benennen kann, darf sich zur
Belohnung einen Korn gönnen.**

Korn-Bacon- Toast

“Für alle, die morgens lieber mit Fett
statt Frucht aufwachen.”

Zutaten

2 Scheiben Toast

3 Scheiben Bacon

1 Ei

1 Glas Korn

Salz, Pfeffer

Frühlingszwiebel
(optional fürs Gefühl
von Vitaminen)



Zubereitung

Bacon braten. Fett nicht
weggießen – wir sind hier
nicht beim Detox.

Eier mit Korn, Salz und
Pfeffer verquirlen.
In Baconfett stocken lassen.

Wer will, streut noch
Frühlingszwiebeln drüber –
für die Farbe.

Toast rösten.

Toast mit Rührei belegen,
Bacon drauf.

**Korn-Geschmack ist subtil, aber ehrlich.
Wie ein gut gelaunter Kumpel.**

Korn und die Hühner

**Eine Anekdote erzählt von Kindern, die eine
Kornflasche zerbrachen, woraufhin Hühner den
ausgelaufenen Schnaps tranken und
betrunken umherliefen.
Reinbeker Geschichten**



Rührei Royal mit Korn



“Wenn du nach dem Feiern noch den Kühlschrank findest,
mach das hier – oder trink den Korn pur.”

Zutaten

2 Scheiben Toastbrot

4 Eier

50 g Sahne

50 g geriebener

Gouda

Salz, Pfeffer

Butter

1–2 Gläser Korn (für
dich, nicht fürs Ei)

Zubereitung

Toast entrinden – z. B. mit
einem Korn.

In der Pfanne mit Butter
goldbraun rösten.

Eier mit Sahne und Gewürzen
verquirlen, Käse rein.

Mischung in die Pfanne,
Korn in den Koch.



Toastscheiben ins Ei setzen,
braten bis es stockt.

**Tipp: Wer kein Frühstück braucht,
trinkt einfach zwei Korn. Spart Zeit und Pfannen.**

Kochen mit Korn

Presse-Leseprobe



Casseler Buch und Bild Verlag

ISBN 978-3-912050-00-4

Pressekontakt: Martina Winther

presse@cbb-verlag.de

+49 174 2922418

<https://cbb-verlag.de/verlag/presse/kochen-mit-korn/>

Korn-Zwiebel-Schmelz auf Brot

“Wie Mett – nur ohne Tier.”

Zutaten

2 große Zwiebeln

50 g Butter

1 EL Mehl

30 ml Korn

Salz, Pfeffer, Muskat

Brot zum
Bestreichen

Zubereitung

Zwiebeln würfeln,
in Butter glasig dünsten.

Mit Mehl bestäuben.

Korn dazu,
einkochen lassen.

Würzen,
abkühlen lassen.

Aufs Brot streichen.



Tipp: Mit einer Prise Chili oder geräuchertem Paprika wird der Schmelz zur scharfen Nummer. Wer besonders mutig ist, gibt noch einen Spritzer Korn-Chili-Tinktur dazu.

Korn-Knoblauch Kotelett

“Mehr Knoblauch, mehr Korn –
wer hier meckert, kriegt Salat.”

Zutaten

2 Schweinekoteletts
mit Knochen

4 Knoblauchzehen

80 ml Korn

2 TL Senf

1 TL Honig

2 EL Öl

Salz, Pfeffer, Rosmarin

**Tipp: super dazu
Ofenkartoffeln...
...und ein Korn-Knobi-Dip.**

Zubereitung

Koteletts salzen, pfeffern.

Knoblauch hacken und mit
Korn, Senf und Honig zu einer
Marinade verrühren.

Koteletts darin mind. 30 Min.
einlegen (besser über Nacht).

Koteletts in Pfanne scharf
braten oder ab auf den Grill.



Kaffee-Korn-Kuchen



“Butterweich, koffeinhaltig, hochprozentig
– Dessert mit Haltung”

Zutaten

500 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
½ TL Natron
Prise Salz
125 g Butter
310 g Zucker
3 Eier
Vanilleextrakt
Becher Sauerrahm

Für den Sirup
125 ml heißer Kaffee
125 ml Zucker
60 ml Korn

2 Becher Schlagsahne
60 g Puderzucker

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Natron und Salz vermischen.
Butter und Zucker cremig schlagen. Eier und Vanille unterrühren. Mehlmischung und Sauerrahm unterheben. Teig in 2 Formen füllen und 30 Min. bei 180 °C backen. Nach Abkühlen halbieren.
Für Sirup heißen Kaffee, Zucker und Korn verrühren. Sahne mit Puderzucker steif schlagen.
Auf die vier Böden erst Sirup träufeln, dann Schlagsahne streichen. Mit den restlichen Schichten wiederholen, mit Schlagsahne abschließen.

Korn Soße mit Pancetta

„Wenn Korn auf Pancetta trifft, wird's kein Saufgelage – sondern ein Saucenfest.“

Zutaten

60 g Pancetta
1 Zwiebel
½ TL zerstoßene rote Pfefferflocken
1 Dose (800 g) San Marzano Tomaten
120 ml Korn
120 ml Sahne
50 g geriebener Parmesan

Zubereitung

Pancetta, Zwiebel und rote Pfefferflocken in einem großen Topf bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen, bis die Zwiebel weich und duftend ist.

Korn hinzufügen und 2–3 Minuten reduzieren lassen.

Tomaten hinzufügen und 15 Minuten köcheln lassen.

Sahne einrühren und weitere 2 Minuten kochen, bis die Sauce eindickt.

Parmesan einrühren.

Tipp: Passt super zu Pasta

