

~~CHRIS MERSCHIEDER~~

ES
FING
MIT
KLEINEN
WITZEN
AN

sbv

Es fing mit kleinen Witzen an

Als Marvin, der neue Mitschüler, das Klassenzimmer betritt wird der 17 jährige Benjamin aus der Langeweile des Schulalltags gerissen. Ben, der seine Homosexualität bisher geheimgehalten hat, verliebt sich Hals-über-Kopf in Marvin. Der wiederum scheint Interesse an Sonja zu haben. Auf der Klassenfahrt nach Brüssel kommt es überraschend zum Outing. Das homophobe Mobbing der Klasse nimmt gefährliche Ausmaße an.

Chris Merscheider,

1982 in Solingen-Merscheid geboren und aufgewachsen, lebt in Wuppertal-Vohwinkel mit Blick in die vorbeifahrenden Schwebbahnen.

Als hauptberuflicher Versicherungsfachangestellter schreibt er unter dem Pseudonym "Chris Merscheider", da er in seinen Geschichten auch eigene Erlebnisse und Erfahrungen verarbeitet.

Während eines Klinikaufenthalt wegen Burnout im Jahr 2013 entdeckte er das Schreiben für sich, was seit dem für Ihn nicht nur ein Hobby sondern auch eine Form der Vergangenheitsbewältigung darstellt.

Sein Pseudonym wählte er als Homage an seine Heimatstadt, der er noch sehr verbunden ist.

REZEPTE

(Mengenangaben für jeweils vier Portionen)

Pot au feu de légumes

1 kg	Kasslerkotelette
1 EL	Butterschmalz
2	Lorbeerblätter
1 TL	Pfefferkörner
400 g	neue Kartoffeln
400 g	junge Möhren
2	Kohlrabi
1	Spitzkohl
250 g	Erbsenschoten
je 1 Prise	Salz und Pfeffer
1,25 L	Wasser

Das Fleisch von den Knochen ablösen, waschen und abtrocknen. Das Schmalz erhitzen und die Knochen darin kurz anrösten. Mit dem Wasser ablöschen und aufkochen lassen. Das Fleisch, die Lorbeerblätter und die Pfefferkörner hinzugeben. Den entstehenden Schaum abschöpfen. Ca. 20 Minuten garen lassen. In dieser Zeit die Kartoffeln waschen und halbieren. Die Möhren und die Kohlrabi schälen. Den Kohlrabi in Scheiben schneiden. Den Kohl waschen und in grobe Stücke schneiden. Nach Ablauf der 20 Minuten Garzeit die Kartoffeln, die Möhren, die Kohlrabi und den Kohl hinzufügen und weitere 10 Minuten garen lassen. In dieser Zeit die Erbsen aus den Hülsen herauslösen. Nach Ablauf der 10 Minuten Garzeit die Erbsen hinzufügen und weitere 10 Minuten garen lassen. Abschließend das Fleisch vor dem Servieren kleinschneiden und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Genießen!

Schoko-Vla

3	Eier
0,8 L	Milch (3,5 % Fett)
0,2 L	Sahne
50 g	Zucker
25 g	Speisestärke
—	echtes Schokopulver (kein Instant-Getränkpulver) Menge nach Geschmack
1 Pkg.	Vanillezucker
genügend	Eiswasser (zum abkühlen)

Die Speisestärke in 5 EL der Milch verrühren. Die restliche Milch erhitzen. Das Schokopulver einrühren und alles 3 Minuten köcheln lassen. Eier, Zucker und Vanillezucker zu Schaum verrühren. Die Milch-Stärke-Mischung in den Schaum einrühren. Den Schaum anschließend unter ständigem Rühren in die heiße Milch geben. Alles kurz aufkochen lassen. Sobald die Masse zu binden anfängt (nach ca. 1 Minute), den Topf vom Herd nehmen und weiter rühren. Den Topf zum Abkühlen in das Eiswasser stellen und weiter rühren, bis das Dampfen aufhört. Das Vla in vier Schüsselchen geben und im Kühlschrank weiter abkühlen lassen.

Genießen!

Crème brûlée

0,25 L	Milch
0,25 L	Sahne
1	Vanilleschote
4	Eigelb
40 g	weißer Zucker
60 g	brauner Zucker

Die Milch mit der längs aufgeschnittenen Vanilleschote kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und 10 Minuten mit geschlossenem Deckel ziehen lassen. Die Sahne unterrühren. Alles kurz aufkochen lassen. Den Backofen auf 120° C vorheizen. Das Eigelb abtrennen und mit dem weißen und braunen Zucker cremig schlagen und mit der Milch-Mischung verrühren. Die Masse in vier Förmchen füllen und im Backofen 25 Minuten stocken lassen, bis sich eine Haut gebildet hat. (Die Haut nicht braun werden lassen!) Die Crème abkühlen lassen und dann für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Crème mit etwas braunem Zucker bestreuen und den Zucker mit einem Gourmet-Brenner karamellisieren.

Sofort genießen!

Pizza à la Marvin

Für den Pizzateig

450 g	Mehl
1 TL	Salz
1 Pkg.	Trockenhefe
3 EL	Olivenöl
0,25 L	warmes Wasser

Für den Pizzabelag

250 g	passierte Tomaten
5 Dosen	Thunfisch in eigener Soße
1	rote Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 TL	Kräuter der Provence
250 g	geriebener Gouda

Der Pizzateig

Das Mehl, das Salz und die Trockenhefe verrühren. Das Olivenöl und das Wasser hinzufügen und mit Knethaken gründlich zu einem Teig verrühren. Den Teig mindestens 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Dann den Teig auf einem Backblech mit Backpapier gleichmäßig ausrollen.

Der Pizzabelag

Den Backofen auf 160° C (Umluft) vorheizen. Die passierten Tomaten gleichmäßig auf dem ausgerollten Pizzateig verteilen. Den Thunfisch abtropfen lassen und gleichmäßig auf dem Pizzateig verteilen. Die rote Zwiebel in Ringe schneiden und auf dem Thunfisch verteilen. Den Knoblauch kleinhacken und ebenfalls über dem Thunfisch verteilen. Alles mit dem Gouda abdecken. Die Kräuter gleichmäßig darüber verteilen.

Die Pizza im Backofen ca. 15 Minuten backen bis der Käse schön zerlaufen ist.

Genießen.

Chris Merscheider im Sascha Bruns Verlag

GETÄUSCHT



Da Adriaan bei seinem Outing gegenüber seinen Eltern schmerzhaft Erfahrungen gemacht hat, fürchtet sich sein Freund Felix davor, sich gegenüber seinem Vater zu outen.

Nach einem gemeinsamen Nachmittag in Düsseldorf wollen die beiden die Nacht bei Felix in Solingen verbringen, da Felix' Vater dienstlich verreist ist. Als sein Vater in der Nacht unerwartet nach Hause kommt, beginnt für Felix ein Alptraum.

Erhältlich als E-Book
ISBN: 9783743195097

Chris Merscheider im Sascha Bruns Verlag

Ein Kaffee, ein Donut und ein Lächeln



Leon ist auf dem Weg zum Christopher Street Day nach Köln um sich abzulenken. Er sucht Ablenkung von seinen Gedanken an Dominik, den süßen Verkäufer aus dem Rathauscafé, der leider eine Freundin hat. Doch auch auf dem CSD drehen sich all seine Gedanken nur um Dominik. Er beschließt einen Schlusstrich unter seine Träumereien zu ziehen. Nur einen letzten Besuch im Café will er sich gönnen...

Eine Kurzgeschichte über eine offensichtlich hoffnungslose Liebe.

Erhältlich als E-Book
ISBN: 9783739235882