



Manhattan – melting pot of Köstlichkeiten

Description

New York. Das ist der Central Park. Die Freiheitsstatue. Die Skyline. SoHo. Das Empire State Building. High Line. Little Italy und Chinatown. Das Gelände rund um das World Trade Center. Unzählige Museen. Der Broadway. Die Brooklyn Bridge. Die 5th Avenue. Das Rockefeller Center. Der Times Square. Die Wall Street. Die Grand Central Station. Shopping. Und, und, und. Hab ich alles gemacht/erlebt/besucht/gesehen, als der Gatte und ich Mitte Mai eine Woche in dieser fantastischen Stadt verbracht haben. Da braucht man zwischendurch immer mal wieder eine kleine (oder große) Stärkung. Und weil das hier ein Food-Blog ist, nehme ich Euch mit zu meinen kulinarischen Highlights in NYC. Denn diese Stadt hat mehr als nur Burger & Co zu bieten: Nicht nur die Menschen dort sind bunt gemischt, auch das Essen ist vielfältig und international. Auch für wenig Geld lässt es sich dort richtig köstlich essen. Kommt Ihr mit auf eine Reise? ?

Pizza & Burger

[Burger Joint at Le Parker Meridien](#)

Burger und Pizza gibt's in NY an jeder Ecke. Deshalb ist das entscheidende Kriterium für eine leckere Mahlzeit, wo man diese Dinge zu sich nimmt. Ein richtig toller Burgerladen befindet sich versteckt im [Le Parker Meridien Hotel](#). Von außen gibt's keine Hinweise auf dieses kultige Lokal. In der Hotellobby verschwindet man hinter einem Vorhang und befindet sich sodann an einem schummrigen Ort mit unzähligen Filmplakaten und Promi-Unterschriften an den Wänden. Das Entscheidende aber ist der köstliche Burger: Ich bestellte einen Cheeseburger mit den Zauberworten „The Works“ (bedeutet: „mit allem“, also lettuce, tomato, onion, sliced pickles, ketchup, mayo, mustard). Zusätzlich kann man noch aussuchen, wie die Patty gebraten werden soll (How do you want it cooked? rare, medium rare, medium, well). Viel mehr Auswahl gibt's nicht, wäre aber auch unnötig. Denn der Burger mit seinem supersaftigen Fleisch ist fantastisch gewesen. Nach meinem Bison-Burger, den ich mal in Kanada gegessen habe, landet dieser hier auf Platz 2 der besten jemals gegessenen Burger. Nur an den Pommes kann Burger Joint noch arbeiten, die waren recht dünn und blass ? . Ansonsten: klasse Burger, tolle Atmosphäre. Wir zahlten ca. 26 Dollar für zwei Cheeseburger plus jeweils Fritten.



[Prince Street Pizza in Little Italy](#)

Chinatown und Little Italy sind ganz eigene Welten. Pünktlich zur Mittagszeit bummelten wir durch die Straßen und bewunderten exotisches Essen und viel Kitsch und Nippes. Da ich gar nicht auf die asiatische Küche stehe (sorry!), war natürlich klar, dass ich meinen Hunger typisch italienisch stillen musste (der Gatte wählte chinesische Snacks). Kein Problem: Ich hatte ein tolles Mittagessen bei Prince Street Pizza mit zwei Slices von „The Fancy Prince“: Tomato Sauce & Fresh Mozzarella. Huuuuu, wenn Mozzarella so schmeckt, dann hat er echt seine Berechtigung!! Normalerweise mag ich nämlich kräftigeren Käse wie Feta deutlich lieber. Aber dieser Mozzarella war grandios, genauso wie die ganze Pizza mit frischem Basilikum. Ich habe schon einige gute Pizzen gegessen, aber diese hier ist auf Anhieb ganz weit oben auf der Pizza-Hitliste gelandet. Für zwei Slices habe ich knapp 8 Dollar bezahlt.



Ab zu Prince Street Pizza in Little Italy!



„The Fancy Prince“: Tomato Sauce & Fresh Mozzarella bei Prince Street Pizza
Soulfood & Streetfood

Charles Country Pan Fried Chicken

Wir haben in einem Appartement in Harlem gewohnt. Was für ein Viertel! Und auf dem Weg zu einem Baseball-Spiel der Yankees brauchten wir natürlich eine ordentliche Grundlage. Was liegt da näher, als mal echtes „[Harlem Soulfood](#)“ zu testen? Wir hatten Pan Fried Chicken in einem kleinen Imbiss-Restaurant. Als Beilage wählte ich Reis und irgendein leckeres, nicht näher definiertes grünes Gemüse. Alternativ hätte man auch Süßkartoffelpüree, Bohnen usw. als „sides“ nehmen können. Das Pan Fried Chicken war gut: eine knusprige Panade und viel saftiges Fleisch. Für rund 12 Dollar gab es eine Riesenportion. Und zwar so riesig, dass Hotdogs, Zuckerwatte und Butter-Popcorn im Yankees-Stadion nicht mehr locken konnten ? .



Charles Country Pan Fried Chicken in Harlem



Echtes „Harlem Soulfood“: Pan Fried Chicken
[Halal Guys](#)

In Manhattan stehen an jeder Ecke Trucks und Stände mit Streetfood. Kaufen kann man dort eigentlich alles: Softeis, Pretzels, Hotdogs und, und, und. An einem dieser Stände konnten wir einfach nicht vorbeigehen. Eigentlich hatten wir ein anderes Ziel, aber der appetitliche Duft und die megalange Anstellschlange ließen uns zu der Überzeugung kommen, dass es sich bei dem Angebot der Halal Guys um etwas ziemlich Gutes handeln muss. Und so war es auch. „Chicken over Rice“ – simpel, köstlich und absolut frisch. Das Orangefarbene ist der Reis. Die Riesenportion gab es für 6 Dollar. Ich bin eine gute Esserin, aber von dieser Schüssel wären auch zwei Leute satt geworden! Ich verstehe jedenfalls, weshalb die Schlange so lang war – das Essen war die Wartezeit wert ? .



Streetfood von den Halal Guys (dahinter ist die megalange Anstellschlange)



Chicken over rice von den Halal Guys –
frisch und köstlich
Cupcakes & Cheesecake

[Two Little Red Hens](#)

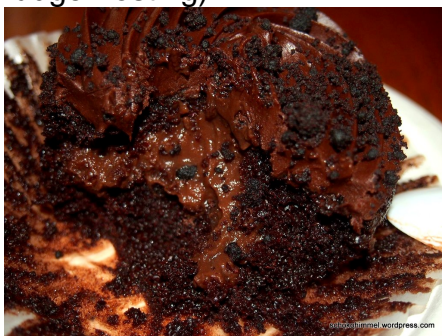
Tatsache: Noch bevor ich Cheesecake gegessen habe, musste ich erst mal gefüllte Cupcakes einem intensiven Geschmackstest unterziehen. In dieser tollen amerikanischen Bäckerei nahe des Central Parks habe ich mir die volle Schoko-Dröhnung gegeben. Zuerst gab es einen Brooklyn Blackout (ich sage nur: chocolate cake, chocolate pudding, fudge frosting) und danach einen Peanut Butter Fudge Swirl (ich sage nur: chocolate cake, crunchy peanutbutter buttercream filling, peanutbutter chocolate fudge swirl frosting). Und ich rede hier von Jumbo-Cupcakes (je 4 Dollar). Eine „Standard-Variante“ gab es gar nicht erst, dafür aber Minis für 1,75 Dollar. Aber hey: wenn schon, denn schon. Ich will schließlich Geschmack auf der Zunge. Ja, in diesem Fall ist mehr mehr! ?

Mir fehlen die Worte, um diese himmlischen Cupcakes zu beschreiben. Der Brooklyn Blackout Cupcake war ein traumhafter Schoko-Overkill: saftig, cremig, fudgy und sooooo schokoladig... Ekstase! ? Und auch der Peanut Butter Fudge Swirl hielt geschmacklich, was er von außen versprach. Dieser Erdnussbutter-Kern... mmmhhh! Langsam verstehe ich echt, was die Amis an dem Zeug finden. Wenn Ihr jemals nach NY kommt, solltet Ihr unbedingt den Two Little Red Hens einen Besuch abstatten – und bitte einen Cupcake für mich mitessen! Ganz in der Nähe ist übrigens das Metropolitan Museum of Arts. Da haben wir uns danach mit Jumbo-Cupcake-vollen Mägen hingeschleppt und Kunst bewundert. Und der anschließende Spaziergang durch den Central Park war auch nicht verkehrt ? .



s grandiose

Brooklyn Blackout (chocolate cake, chocolate pudding, fudge frosting)



Im Schokohimmel mit dem

megaschokoladigen Brooklyn
Blackout



Peanut Butter Fudge Swirl
(chocolate cake, crunchy
peanutbutter buttercream
filling, peanutbutter chocolate
fudge swirl frosting)

default watermark



Peanut Butter Fudge Swirl mit Peanut Butter-Kern – mmmhhh!

[Eileen's Special Cheesecake](#)

In New York musste ich natürlich Cheesecake essen, Ehrensache! ? Und eine der besten Adressen dafür sollte dieser kleine Laden in SoHo sein, habe ich mir sagen lassen. Die kleine Bäckerei ist eine jahrzehntelange Institution. Und der Salted Caramel Cheesecake für 3,50 Dollar war tatsächlich zum

Niederknien gut: so cremig und leicht salzig – einfach köstlich. Da kann deutscher Käsekuchen einfach nicht mithalten. Fazit: I <3 Cheesecake! Zusätzlich hat mich aber auch noch der Mini Midnight Layer Cake für 4 Dollar angelacht, aber der sah etwas besser aus, als er geschmeckt hat. Mir war er ein bisschen zu kompakt/massiv. Also: Geht zu Eileen's Special Cheesecake, aber haltet Euch auf jeden Fall an eine (oder zwei oder drei...) der vielen Cheesecake-Varianten!



st eine Institution in

Mini Midnight Layer Cake bei Eileen's Special Cheesecake



Mini Midnight Layer Cake von innen



Salted Caramel Cheesecake –
sooo cremig

default watermark



Salted Caramel Cheesecake – purer Genuss



Cheesecake <3

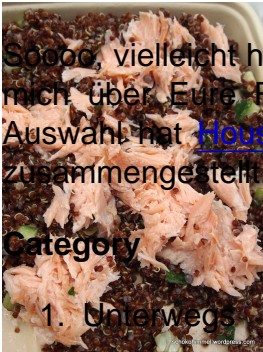
Gesundes

[The Lobster Place](#)

Richtig toll ist „[the High Line](#)“ in New York, eine ehemalige Hochbahntrasse, die vor einigen Jahren zur Parkanlage umfunktioniert wurde. Hier könnt Ihr wunderbar spazieren und eine sehr interessante Gegend im Umbruch beobachten. Direkt hier ist auch der [Chelsea Market](#) angesiedelt – wie praktisch, denn hier findet jeder etwas Leckeres zu essen. Sushi oder Pasta, Donuts oder Pies, Tacos oder Sandwiches, hier gibt's einfach alles. Ich habe mich für einen Quinoa-Salat mit Lachs von The Lobster Place entschieden. Jetzt habe ich auch endlich mal Quinoa gegessen (wollte ich schon länger mal probieren) – lecker-nussig! Ich werde mich hier auch mal auf die Suche nach diesem Korn machen. Dazu Lachs und das intensive Dressing – ein perfektes, leichtes Mittagessen für ca. 10 Dollar. Der Gatte hatte übrigens stattdessen einen Kale-Salat. Erst hinterher haben wir herausgefunden, dass es sich dabei um Grünkohl handelte ? . Was hier eher als deftiges, „gutbürgerliches“ Wintergericht auf den Teller kommt, ist in NYC ein absolutes Trend-Essen. Als gesunden Snack kann man im Supermarkt sogar Grünkohl-Chips kaufen...

[Maoz](#)

Am Times Square waren wir spontan am späten Nachmittag im Kino – und als der Film vorbei war, hatten wir Hunger. Also musste es schnell gehen. Wir stolperten über diesen vegetarische Fast Food-Imbiss (es gibt mehrere Filialen) und waren echt zufrieden. Es gibt auch Säfte, Suppen, Sandwiches, Süßkartoffel-Fritten usw., aber ich habe mich für eine Salatauswahl vom Buffet mit Kichererbsen, Coleslaw, Tabouleh usw. entschieden. Frisch, super gewürzt, lecker!



hier findet

Soooo, vielleicht habt Ihr ja jetzt ein bisschen Appetit auf Manhattan/New York bekommen? ? Ich freue mich über Eure Reisetipps! Und auch in Europa gibt es für Foodies einiges zu entdecken. Eine Auswahl hat [HouseTrip z.B. zu London](#) (da will ich auch mal wieder hin!) und anderen Metropolen zusammengestellt.

Category

- 1. Unterwegs



Tags

- 1. Burger
- 2. Cheesecake
- 3. Cupcake
- 4. Manhattan
- 5. New York
- 6. Pommes
- 7. Reisebericht

- Vegetarisch
- Salzstrenge
- Manz unterwegs
- 11. Urlaub

Date Created

29. Mai 2014

Author

schokohimmel

default watermark