

## DIE TIPPS FÜR RAUSCHENDE KARAOKE-NÄCHTE

**Gib mir Fünf!**

Gib mir Fünf! Unter diesem Motto finden Sie ab sofort jedes Wochenende eine Handvoll Gastrotipps an dieser Stelle. Ölen Sie schon mal Ihre Stimme: Hier kommen fünf angesagte Münchner Karaoke-Bars, in denen Sie Ihren Lieblingssong schmectern dürfen: DOP



### Legendär: Kilian's

Einfach legendär – diese irischen St. Patricks-, Musik- und Fußballnächte in prominenter Lage im Herzen der Stadt, gleich neben der Frauenkirche. Immer sonntags dürfen dann die Karaoke-Sängerinnen und Sänger die Kilian's-Bühne rocken. Ein oder zwei Guinness vor dem Auftritt sind immer empfehlenswert – und schon steht der rauschenden Karaoke-Nacht nichts mehr im Wege.

► **Kilian's Irish Pub, Frauenplatz 11, 80331 München, 089/24219899 So: ab 21 Uhr**

# SING deinen Song, BABY!



### In der Drachenhöhle

Aloha und Konichiwa in der *T(ha)iki Karaoke Bar*: Im Keller unter dem gastronomischen Großprojekt *Enter the Dragon* mit panasiatischem Restaurant, Take-away-Imbiss und Music Club warten die Stars der polynesischen und asiatischen Trinkkultur auf Sie. Beste Voraussetzungen für einen Abend mit Karaoke-wütigen Gästen, die hier stimmgewaltig abfeiern. Alle Musiktitel (z.B. von Helene Fischer, Nena, Frank Sinatra, etc.) gibt's als Download unter [www.enterthedragon.de](http://www.enterthedragon.de)

► **Enter the Dragon, T(ha)iki Karaoke Bar, Lenbachplatz 1, 80333 München, Tel. 089/12 50 36 81 0, Do-Sa: ab 20 Uhr**

### Hier wird jeder ein Super-Star

Steak und Burger, Bar, Stand-up-Comedy, Live-Musik und zwei Mal pro Woche Karaoke – das ist das Konzept von *The Cave*. Also: Rauf auf die Bühne! Im brandneuen Sound-, Licht- und Videosystem wird jeder ein Star, bejubelt von seinem Publikum. Vor Ort gibt es zwei Tablets, auf denen sich Gäste ihre Lieder aussuchen können. Die Song-Liste gibt's auch im kostenlosen Gäste-Wlan: [www.karaoke.the-cave-munich.de](http://www.karaoke.the-cave-munich.de)

► **The Cave, Nikolaistr. 9a, 80802 München, Tel. 089/38 89 89 56, Mi: 20–0.00 Uhr, Sa: 20–1.30 Uhr**



### 20 000 Titel nur für die Fans

Live-Musik von irischen Bands, Cover-Bands, Rock'n' Roll, Funk & Soul und Rhythm & Blues ist täglich Program im *Kennedy's*. Und dazu gehören auch die Karaoke-Fans, die an zwei Tagen pro Woche die Bühne rocken. An der Auswahl der Titel wird's nicht scheitern: Aus über 20 000 Songs können Sie sich ihren Lieblingshit aussuchen. Spot on!

► **Kennedy's, Sendlinger-Tor-Platz 11, 80336 München, Tel.: 089/59 98 84 60, Mo und Mi: ab 22 Uhr**



### Stimmung pur mit Sport und Karaoke

Für Sportfans ist die *Hopfendolde* Kult, weil hier wirklich jedes Sport-Event übertragen wird. Eine elektronische Dartscheibe, Kicker und Billard-Tisch gibt's hier auch. Und natürlich Karaoke: Jeden Donnerstag und Sonntag laden Sängerin Sylvia und DJ Daniel zum Karaoke-Abend ein. Stimmung pur! Einfach mal ausprobieren. Und am besten viele Freunde mitnehmen.

► **Hopfendolde, Feilitzschstr. 17, 80802 München, Tel.: 089/33 36 22, Do und So: 20–0.30 Uhr**



Fotos: Sigi Jantz, Cave, Hopfendolde, Kennedy's, Enter The Dragon, Kilian's Irish Pub

## ZU TISCH, SCHÄTZCHEN...

### Die Lieblings-Lokale der tz-Redaktion

#### ► Klingwirt

Auf der Speisekarte ist gefühlt jedes dritte Wort „Bio“, was auch nicht viel hilft, wenn man draußen sitzt und ein Auto nach dem anderen um die Ecke stinkt. Aber dafür kann der Wirt nix. Wofür er etwas kann: einen der besten Schweinsbraten, die wir in der Stadt jemals gegessen haben. Die Dunkelbratsoße ist nicht gestreckt und nicht verwürzt, sondern Natur pur. Das Fleisch besticht nicht nur durch die Größe, sondern durch seine Saftigkeit, Zartheit und aromatischen Geschmack. Ein fluffiger Kartoffel- und Semmelknödl dazu, ein deftiger Speckkrautsalat – Volltreffer! Diese 16,90 Euro sind wohl investiert. Vorweg eine Brotsuppe mit reichlich Grünzeug (5,70 Euro), und hier gilt ebenso wie bei den Sauren Knödnln mit Zwiebelringen (reicht locker zum Sattwerden): Der Koch



Die Test-Esser Bettina und Matthias

Schicken Sie uns Fotos Schreiben Sie uns einige Zeilen über Ihr Lieblingslokal an [essenund-trinken@tz.de](mailto:essenund-trinken@tz.de)

verstehen sein Handwerk. Nachsalzen kann man immer, aber man setzt völlig zu Recht auf Eigengeschmack. Die Bedienung: zuvorkommend, freundlich, fix. Ein rundes Abendessen. M. BIEBER  
► **Balanstr. 16, Tel. 85 67 61 99, Mo-Sa: 17-24 Uhr, Di & Do auch 11.30-14 Uhr, So 11-23 Uhr.**

Hier gibt's jede Woche Rezepte oder Küchentipps



Überbackene Grießnockerl

## Da wird's uns warm ums Herz

Grießnockerlsuppe kennt jeder – aber wie wäre es mit einer köstlichen Variante? Starkoch Hans Jörg Bachmeier verrät uns hier ein pfiffiges Rezept: überbackene Grießnockerl auf Tomatensoße. Wie's geht, lesen Sie hier:

#### Zutaten für zwei Personen

- \* 100 g weiche Butter
  - \* 2 Eier
  - \* 200 g Hartweizengrieß
  - \* Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss
  - \* 1 Schalotte, 2 EL ÖL
  - \* 1 Knoblauchzehe
  - \* 1 Stiel Petersilie
  - \* 1 kleine Chilischote
  - \* 1 TL Zucker
  - \* 350g passierte Tomaten (Dose)
- Außerdem:**
- \* 2 EL flüssige Butter
  - \* geriebener Parmesan
  - \* Basilikumblätter

Zunächst rühre ich die Butter in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig, danach rühre ich die Eier und den Grieß unter und würze mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss. Für die Tomatensoße schneide ich die geschälte Schalotte in feine Würfel, bevor ich das Öl in einem Topf erhitze, die Schalotte andünste und den Knoblauch hinzufüge. Ich gebe den Zucker zu und lasse ihn leicht karamellisieren. Nun lösche ich mit passierten Tomaten ab und gieße etwa 100 ml Wasser dazu, bevor ich die Petersilie und die Chilischote wasche, trocken tupfe, in die Soße gebe und alles etwa 30 Minuten köcheln lasse. – Inzwischen lasse ich Wasser mit Salz und Muskatnuss aufkochen. Aus der Grießmasse steche ich gleich große Portionen ab und forme sie zu länglichen Nockerln. Ins Wasser geben, fünf Minuten garen lassen und bei schwacher Hitze rund 15 Minuten ziehen lassen. Im Sieb abtropfen und auf Küchenpapier abkühlen. – Petersilie, Chilischote und Knoblauch aus der Soße nehmen, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken. Die Soße in eine ofenfeste Form geben und die Nockerl daraufsetzen, mit flüssiger Butter bepinseln und Parmesan darüberstreuen. In auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Dauer: 20 Minuten. Danach mit Basilikum garnieren.

► **Hans Jörg Bachmeier (53) ist seit 2004 Chefkoch im Restaurant Blauer Bock und hat seit 2012 eine Kochsendung im BR.**

