

Dinah Bucholz

DAS INOFFIZIELLE

Harry Potter

KOCHBUCH



Von Butterbier bis Kürbispasteten -
mehr als 150 magische Rezepte
zum Nachkochen

riva

Dieses Buch ist kein offizielles Lizenzprodukt und wurde weder von J.K. Rowling, ihrem Verlag noch von Warner Bros. Entertainment Inc. autorisiert, genehmigt oder lizenziert.

Dinah Bucholz

DAS INOFFIZIELLE

Harry Potter

KOCHBUCH



riva

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese
Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie.
Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über
<http://d-nb.de> abrufbar.

Für Fragen und Anregungen:
info@rivaverlag.de

Wichtige Hinweise

Sämtliche Inhalte dieses Buches wurden – auf Basis von
Quellen, die die Autoren und der Verlag für
vertrauenswürdig erachten – nach bestem Wissen und
Gewissen recherchiert und sorgfältig geprüft. Trotzdem
stellt dieses Buch keinen Ersatz für eine individuelle
Fitnessberatung und medizinische Beratung dar. Wenn Sie
medizinischen Rat einholen wollen, konsultieren Sie bitte
einen qualifizierten Arzt. Der Verlag und die Autoren haften
für keine nachteiligen Auswirkungen, die in einem direkten
oder indirekten Zusammenhang mit den Informationen
stehen, die in diesem Buch enthalten sind.
Ausschließlich zum Zweck der besseren Lesbarkeit wurde
auf eine genderspezifische Schreibweise sowie eine
Mehrfachbezeichnung verzichtet. Alle personenbezogenen
Bezeichnungen sind somit geschlechtsneutral zu verstehen.

17. Auflage 2022

© 2017 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner
Verlagsgruppe GmbH

Türkenstraße 89

80799 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Die amerikanische Originalausgabe erschien 2010 bei Adams Media, a division of F+W Media, Inc., USA unter dem Titel *The unofficial Harry Potter Cookbook*. Copyright ©2011 Dinah Bucholz.

Dieses Buch ist kein offizielles Lizenzprodukt und wurde weder von J. K. Rowling, ihrem Verlag noch von Warner Bros. Entertainment Inc. autorisiert, genehmigt oder lizenziert.

Die folgenden Rezepte wurden von Chris Koch kreiert: Spiegeleier auf englische Art mit Schinkenspeck; Zarte Schweinelende mit Variationen; Französische Zwiebelsuppe; Melton Mowbray Pork Pies; Rührei mit Schinkenspeck nach Farmerart; Panierte Schweinekoteletts; Queen Victoria's Soup; Pastete mit Hähnchen und Schinkenspeck; Bouillabaisse; Geschmorte Kutteln mit Zwiebeln. Chris hat eine klassisch-französische Ausbildung als Koch absolviert. Er ist Küchendirektor an einer Kochschule in Philadelphia, Küchenchef bei mehreren Fernsehshows und Autor des Buches *Learning the Basics: A Home Cook's Guide to the Kitchen*. Abe Polatsek steuerte dankenswerterweise das Rezept für das Roastbeef bei.

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Übersetzung: Birgit Walter

Redaktion: Desirée Šimeg
Umschlaggestaltung: Verena Frensch, München
Umschlagabbildung: shutterstock/Milushkina Anastasiya,
shutterstock/Andrea Danti, shutterstock/Studio DMM
Photography, Designs & Art
Satz und E-Book: Daniel Förster, Belgern

ISBN Print: 978-3-7423-0029-4
ISBN E-Book (PDF): 978-3-95971-398-6
ISBN E-Book (EPUB, Mobi): 978-3-95971-399-3

Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter
www.riva-verlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter
www.m-vg.de

Für Heshy

In den deutschen Harry-Potter-Ausgaben werden die Gerichte teilweise anders bezeichnet. In diesen Fällen folgen die in diesem Buch genannten Speisen den Bezeichnungen der englischen Originaltexte.

Inhalt

Vorwort: Ein Fest der Speisen und Worte

Einleitung

Kapitel 1: Gutes Essen mit bösen Verwandten

Spiegeleier auf englische Art mit Schinkenspeck

Double Chocolate Ice Cream

Dreifach-Zitroneneis am Stiel

Knickerbocker Glory

Traditioneller Schoko-Buttermilch-Kuchen

Nuss-Früchtebrot für Kinder

Zarte Schweinelende mit Variationen

Petunias Pudding (English Strawberry Trifle)

Lemon Meringue Pie

Warme, herzhafte Mulligatawny Soup

Vier fabelhafte Kuchen

Pochierter Lachs auf Honig-Dill-Sauce

Kapitel 2: Tafelfreuden in der Winkelgasse

Schoko-Himbeer-Eis mit gehackten Nüssen

Paddington Burger

Erdbeer- und Erdnussbuttereis

Crumpets

Schokopudding

Eisbecher

Die magische Kunst des Teekochens

Kapitel 3: Zwischenmahlzeit im Zug

Kürbispasteten

Kürbissaft

Große, fluffige Pfannkuchen

Vier typisch britische Pasteten

Fasanenbraten

Kapitel 4: Rezepte von einem Halbriesen und einer Elfe

Felsenkekse

Harrys erste Geburtstagstorte: Schoko-Schichttorte

Bath Buns

Sirupbonbons

Dundee Cake für Kinder

Mandel-Ingwer-Pfirsich-Siruptorte

Zuckerkekse

Französische Zwiebelsuppe

Rindertopf mit Kräuterknödeln

Warme Brötchen

Rinderragout

Kapitel 5: Leckerer von der Lieblingsköchin

Karamellbonbons

Irishes Soda-Brot

pudding mit Sirup

Heiße Schokolade

Nusskrokant

Toffee mit Nüssen und Schokoglasur

Riesige Heidelbeer-Knusper-Muffins

Mince Pies

Rhabarberauflauf mit Vanillesauce

Cremige Zwiebelsuppe

Hackfleischbällchen mit Zwiebelsauce

Rosenkohl mit Kastanien

Double-Erdbeer-Eiscreme

Apfelkuchen

Kräuterhähnchen mit Zwiebel-Knoblauch-

Kartoffelpüree

Vier Pasteten

Rindfleischeintopf mit »Guinness« für Kinder

Pastinakenpüree

Canapés

Vol-au-Vents

Kapitel 6: Frühstück vor dem

Unterricht

Hackfleischwürstchen

Gebratene Tomaten

Rührei mit Schinkenspeck nach Farmerart

Süße Orangenmarmelade

Porridge mit Sirup und Sahne

Knuspriger gebratener Schinkenspeck

Rührei mit Käse

Zimtbrötchen

Geräucherter Bückling

Kapitel 7: Mittag- und Abendessen in der Großen Halle

Roastbeef

Yorkshire-Pudding

Panierte Schweinekoteletts

Geschmorte Lammkoteletts

Klassisches Brathähnchen

Pellkartoffeln mit Kräutervinaigrette

Röstkartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin

Fluffiger Kartoffelbrei

Ofenkartoffeln

Pommes Frites

Buttererbsen

Glasierete Karotten

Klassische Bratensauce

Englischer Tomatenketchup

Steak- und Nierenaufbau

Steak- und Nierenpastete

Aufbau mit Hackfleisch und Kartoffeln

Würstchen mit Kartoffelbrei

Rinderschmortopf

Scotch Collops

Rosenkohl mit Béchamelsauce

Bouillabaisse

Neun Rezepte

Leicht gewürzte Hähnchenschenkel

Cornish Pasties

Haggis

Blätterteigrollen mit Wurstfüllung

Blutpudding

Pastete mit Hähnchen und Schinkenspeck

Kapitel 8: Desserts und Snacks in der Schule

Zitronenbonbons

Pfefferminzbonbons

Klassische und einzigartige Eiscremesorten

Schoko-Vanille-Trifle mit Toffee-Crunch

Marmeladen-Doughnuts

Apfelkuchen

Siruptorte

Schoko-Éclairs

Bananenkräpfen mit Karamellsauce

Reispudding

Rosinenpudding

Kürbistorte mit Schokoboden

Traumhaft cremige Schokotorte

Puddingtorte

Blancmange

Marmeladentörtchen

Doppelkekse mit Vanillecremefüllung

Weiche Ingwerkekse

Baisers

Kapitel 9: Festtagsschmaus

[Englische Muffins](#)

[Kürbisrezepte](#)

[Klassischer Truthahnbraten](#)

[Hausgemachte Marshmallows](#)

[Cranberry-Sauce](#)

[Christmas-Pudding für Kinder](#)

[Weihnachtskuchen für Erwachsene](#)

[Christmas Trifle](#)

[Geschmorte Kutteln mit Zwiebeln](#)

[Eggnogg für Kinder](#)

[Gulasch](#)

[Kapitel 10: Imbiss im Dorf](#)

[Butterbier](#)

[Eisspezialitäten mit Butterbier](#)

[Säuredrops](#)

[Süßigkeiten aus dem Honigtopf](#)

[Dank](#)

[Quellen](#)

[Über die Autorin](#)

Vorwort: Ein Fest der Speisen und Worte

Für Harry Potter ist der erste Kontakt mit Hogwarts eine Offenbarung: Die Dursleys haben ihn zwar nicht völlig darben lassen, doch er durfte niemals so viel essen, wie er wollte. Bei seinem ersten Festessen in Hogwarts darf er nun zum ersten Mal in seinem jungen Leben so richtig schlemmen (siehe *Harry Potter und der Stein der Weisen*, Kapitel 7).

Zum Schuljahresbeginn findet in der Großen Halle von Hogwarts stets ein Festmahl statt. Beim jungen Harry müssen diese wunderbaren Festessen unweigerlich einen bleibenden Eindruck hinterlassen haben, hatte er doch während des Zusammenlebens mit seiner Muggelfamilie immer nach mehr gehungert. Das Gefühl von Verwandtschaft und Familienzugehörigkeit hatte ihm gefehlt. Es hatte ihn danach verlangt, von seiner nebulösen Vergangenheit zu erfahren, die die abscheulichen, heuchlerischen Dursleys, seine Tante und sein Onkel, um jeden Preis vor ihm geheim halten wollten. Vor allem aber dürstete es ihn danach zu wissen, wer er wirklich war – er, der in zwei grundverschiedenen Welten lebte: in der eintönigen Welt der Muggel und in der faszinierenden Welt der Zauberer, seiner eigentlichen Heimat.

Da wir Muggel niemals in den Genuss kommen werden, die Welt der Hexenmeister zu erleben, müssen wir uns mit dem Probieren der Speisen begnügen, die Rowling so wunderbar beschreibt. In ihren sieben Romanen spielt Essen – Frühstück, Mittag- und Abendessen sowie kleine Snacks – eine wichtige Rolle. Es ist eine grundlegende Zutat der Bücher, die es uns ermöglicht, ein vollständiges Bild vom Leben in Hogwarts zu gewinnen. Das gilt vor

allem für diejenigen Leser, die mit traditionellen britischen Gerichten wenig vertraut sind.

Glücklicherweise teilen wir aber die Leidenschaft für einige Speisen, die in Rowlings Romanen und in diesem Kochbuch genannt werden. Die auf der ganzen Welt beliebte Eiscrème, die keiner Erklärung bedarf, steht dabei an erster Stelle.

Doch auch wenn Süßigkeiten bei jedermann hoch im Kurs stehen, kommen Zauberer in den Genuss von Leckereien, die für Muggel nicht erhältlich sind, wie etwa Gummischnecken, Zischende Wissbies und Zuckerwattefliegen (siehe *Harry Potter und der Gefangene von Askaban*, Kapitel 10). Rowlings köstliche Hauptgerichte, Desserts und Süßspeisen können wir uns nur in unserer Fantasie ausmalen und hungrig auf weitere Informationen über ihr Aussehen und ihren Geschmack warten. Wir können zwar die von Muggeln kreierten Versionen in The Wizarding World of Harry Potter im Universal Orlando Resort probieren, doch diese sind mit Sicherheit ein schlechter Ersatz.

Was bleibt uns also an Genuss? Die traditionelle britische Küche, die uns Dinah Buchholz in diesem wunderbaren Buch nahebringt. Muggel, die Appetit auf ein Stück England haben, finden hier eine Auswahl von verführerischen Rezepten vor. Mit Gerichten, die jeder Muggel zumindest einmal in seinem Leben gekostet haben sollte, hat dieses Kochbuch einen Platz in jeder Küche verdient. Wer den Mumm hat, von seinem gewohnten Schnitzel, Toastbrot oder Eintopf über den Tellerrand zu blicken, taucht mit diesen Rezepten in eine neue Welt voller Köstlichkeiten ein.

Ich erhebe mein Glas mit schäumendem Butterbier – dem in den *Harry-Potter*-Romanen am häufigsten erwähnten Getränk – auf Dinah, deren über 150 Rezepte den Appetit von Muggeln in aller Welt stillen werden. Wer hat Lust auf Toad in the Hole, Cock-a-Leekie, Haggis oder Gulasch?

Dann bitte hierher! Hey, wo willst du denn hin? Komm zurück, probier wenigstens einen Happen!

Das inoffizielle Harry-Potter-Kochbuch wird den Geschmack jedes konservativen Feinschmeckers treffen, der bereit ist, seinen kulinarischen Horizont um traditionelle britische Gerichte zu erweitern - und sei er noch so penibel.

Guten Appetit!

George Beahm, Autor von *Muggles and Magic* und *Fact, Fiction, and Folklore in Harry Potter's World*

Einleitung

Dieses Buch verleiht seinen Lesern große Macht. Es lässt sich nicht ändern: Wenn ein Muggel mit einem Zauberstab herumwirbelt und Beschwörungsformeln murmelt, wird nicht mehr passieren, als dass seine Mutter lautstark mahnt: »Sei vorsichtig mit diesem Stab, sonst stichst du deinem Bruder noch die Augen aus!« Doch verzage nicht, lieber Muggel! Ein Bereich der Zauberei steht dir dennoch offen: die Kochkunst, die Elemente des Zaubertranks, der Transfiguration, der Kräuterkunde und des Wahrsagens vereint. Nach Gamps Gesetz der elementaren Transfiguration (siehe *Harry Potter und die Heiligtümer des Todes*, Kapitel 15) kann gutes Essen nicht aus Nichts entstehen – doch es kann aus diesem Buch hervorgehen. Auf den folgenden Seiten findest du Anleitungen für die Zubereitung von großartigen Gerichten, köstlichen Getränken, schmackhaften Snacks und süßen Leckereien und lernst, irdische Zutaten in magische Meisterwerke zu verwandeln.

Lesern, die nicht von den Britischen Inseln stammen, sind die in den *Harry-Potter*-Romanen erwähnten Gerichte vermutlich kaum bekannt. Dieses Buch gibt einen Leitfaden an die Hand: Es enthält nicht nur Anleitungen und Rezepte, es führt auch die lange und faszinierende Geschichte der Speisen vor Augen. Lerne die Gerichte, die einen zentralen Bestandteil der britischen und irischen Kultur bilden, kennen. Lies die spannenden Geschichten über ihre Entdeckung oder Erfindung. Dann probiere die Gerichte – und du wirst sie aus einem völlig neuen Blickwinkel betrachten!

Wenn du so schlau bist wie Hermine, weißt du, dass blind den Rezepten eines Buchs zu folgen nicht den gewünschten Erfolg garantiert. Manchmal ist das Rezept nicht korrekt,

manchmal stimmt die Technik nicht. Vielleicht wünschst du dir oft, ein Halbblutprinz würde dir über die Schulter blicken und sagen: »Ich kenne eine bessere Art, diesen Zaubertrank zu brauen!« Die hier zusammengestellten Anleitungen sind eine Kombination aus den besten existierenden Rezepten. Sie wurden so lange getestet, erneut ausprobiert und wieder getestet, bis die einfachste und schmackhafteste Zubereitungsart für jedes Gericht gefunden war.

Hilfreiche Hinweise

1. Arbeite immer auf einer sauberen Oberfläche.
2. Lies dir das Rezept vorab sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass du alle Zutaten vorrätig und alle benötigten Küchenwerkzeuge bei der Hand hast und das für die Zubereitung notwendige Können besitzt. Wenn dir die erforderlichen Fertigkeiten fehlen, kannst du dennoch einen Versuch starten. Wappne dich in diesem Fall aber mit Geduld und Humor und gib nicht auf, wenn das Gericht misslingt.
3. Ein Wort der Warnung: Einige Rezepte in diesem Buch sind gefährlich. Alle Gerichte, die Frittieren (z. B. Doughnuts) oder das Kochen von Zucker (z. B. Karamell oder Toffee) beinhalten, sollten nur von Erwachsenen oder von über zehnjährigen Kindern unter Aufsicht von Erwachsenen zubereitet werden.
4. Alternativen: Manche Rezepte führen unter den Zutaten Johannisbeeren auf. Wenn du keine Johannisbeeren hast, kannst du auf getrocknete Cranberrys ausweichen. Ist pflanzliches Öl angegeben, kann auch Rapsöl verwendet werden. Bei Rezepten, in denen Kakaopulver verlangt wird, empfiehlt sich (sofern verfügbar) Backkakao als Alternative, da er wesentlich besser als natürliches Kakaopulver ist.
5. Bei der Zubereitung von Custard und Eiscreme musst du das Eigelb temperieren. Das bedeutet, das Eigelb muss langsam auf eine höhere Temperatur gebracht werden, um nicht zu stocken.
6. Achte beim Kuchen- und Plätzchenbacken darauf, dass Butter, Eier und Milch Zimmertemperatur (20 bis 22 °C) haben. Die Butter muss weich sein, damit sie richtig schaumig geschlagen werden kann. Fügt man kalte Eier und kalte Milch hinzu, klumpt die Masse. Wenn du alles

richtig gemacht hast und die Mischung trotzdem zu klumpen scheint, besteht kein Grund zur Sorge: Das kann durch die Zugabe von Flüssigkeit passieren, nach dem Unterrühren des Mehls entsteht dennoch ein cremiger Teig.

7. Backsprays mit Mehl erleichtern die Arbeit, wenn du eine Backform einfetten und mehlen willst. Man erzielt damit ein wesentlich besseres Ergebnis als mit der traditionellen Methode, die Form einzufetten, sie mit Mehl zu bestäuben und anschließend das überschüssige Mehl herauszuklopfen. Außerdem solltest du die Backform unbedingt mit Backpapier auslegen, damit der Kuchen beim Herausnehmen nicht zerfällt.
 8. Es ist wichtig, die Zutaten exakt abzumessen. Dazu brauchst du entweder eine Küchenwaage oder du verwendest Messbecher für feste Stoffe, Messbecher für Flüssigkeiten und verschiedene Messlöffel: Um die richtige Menge Mehl oder Zucker zu erhalten, streift man den gefüllten Messlöffel zum Beispiel mit der glatten Seite eines Messers ab. Mehl darf man nicht in den Messbecher hineindrücken und es empfiehlt sich auch nicht, die Menge zu bestimmen, indem man durch Schütteln des Bechers eine glatte Oberfläche herstellt. Braunen Zucker drückt man hingegen zum Abmessen mit den Fingern, den Fingerknöcheln, der Faust oder einem Löffel in den Messbecher hinein.
 9. Wenn du keine Küchenmaschine besitzt, kannst du den Teig für Pasteten und Aufläufe auch per Hand zubereiten: Arbeite das Fett mit den Fingerspitzen oder mithilfe zweier Gabeln in das Mehl ein, bis es wie grobes Maismehl aussieht. Dabei müssen alle pudrig-weißen Stückchen untergemengt werden. Anschließend kannst du wie im Rezept beschrieben fortfahren.
- 1
0. Sobald du die Technik beherrschst, lässt sich Teig für Pies leicht zubereiten. Die Zutaten müssen gut gekühlt

sein und man muss darauf achten, den Teig so wenig wie möglich zu bearbeiten. Wenn man ihn zu stark knetet, lässt sich die Kruste schlecht ausrollen (sie hebt sich dann immer wieder an) und er wird zu fest. Beim Hinzufügen von Wasser ist zu viel besser als zu wenig: Ist der Teig beim Ausrollen zu klebrig, kannst du immer noch Mehl hinzufügen – ein zu trockener Teig jedoch bekommt beim Ausrollen Risse und kann nicht mehr verwendet werden.

1

1. Bei vielen Gerichten ist das Rösten von Nüssen erforderlich. Dazu breitet man die Nüsse flach auf einem Backblech aus und lässt sie 7 bis 10 Min. bei 180 °C im Ofen, bis sie braun sind und duften.

1

2. Die Backofeneinstellungen in diesem Buch beziehen sich immer auf Ober-/Unterhitze. Denk daran, bei einem Umluft- bzw. Heißlufttherd stets 20 °C von der angegebenen Temperatur abzuziehen. Vorheizen solltest du in jedem Fall, sofern es das Rezept verlangt.

1

3. Für manche Rezepte wird dunkler oder heller Sirup benötigt. Dieses melasseähnliche Süßungsmittel entsteht durch das Aufkochen von zuckerhaltigen Flüssigkeiten. Dunkler oder heller Sirup ist in gut sortierten Supermärkten und Delikatessengeschäften erhältlich. Wenn du keinen Sirup findest, kannst du auf folgende Alternativen zurückgreifen: Statt dunklem Sirup kann schwarze Melasse verwendet werden. Heller Sirup lässt sich durch hellen oder dunklen Maissirup, helle Melasse oder reinen Ahornsirup ersetzen. Da Ahornsirup den Speisen eine ganz spezielle Geschmacksnote verleiht, solltest du ihn vorsichtig dosieren.

1

4. Turbinado-Zucker, auch Demerara-Zucker genannt, ist eine spezielle Art von Rohrzucker. Er besteht aus großen,

hellbraunen, durchscheinenden Kristallen und eignet sich hervorragend als Garnierung von Plätzchen und Muffins, weil er hübsch aussieht und wesentlich knuspriger ist als Kristallzucker. Du findest ihn in der Backwarenabteilung im Supermarkt.

Kapitel 1

Gutes Essen mit bösen Verwandten

Die Dursleys werden es dir danken, wenn du dir vor Augen führst, dass sie ganz normale Menschen sind. Die Art und Weise, wie sie mit ihrem Neffen Harry Potter, einem Blutsverwandten, umgehen, ist jedoch alles andere als normal: Fest entschlossen, ihm jeden Rest von Zauberkraft auszutreiben, den er vielleicht von seinen Eltern geerbt hat, schränken sie ihn so weit wie möglich ein. Dennoch können sie nicht verhindern, dass sein Schicksal seinen Lauf nimmt.

Nachdem Harry jahrelang davon geträumt hat, dass ihn ein gütiger Verwandter aus seiner misslichen Lage befreit, taucht an seinem elften Geburtstag Schlag Mitternacht ein Halbriese namens Hagrid bei ihm auf und erklärt ihm, welches Erbe er trägt. Trotz aller Bemühungen der Dursleys, seine Flucht zu verhindern, gelangt Harry schließlich nach Hogwarts und wird zum Zauberer ausgebildet (siehe *Harry Potter und der Stein der Weisen*, Kapitel 1-6).

Auch wenn Harrys Tante Petunia die Fähigkeit ihrer Schwester, Zaubertänke zu brauen, von jeher verabscheute, beweist sie selbst - in Muggelmanier -

am Kochkessel durchaus Talent. In *Harry Potter und die Kammer des Schreckens* bereitet sie auf die Schnelle ein Drei-Gänge-Menü für ein schickes Abendessen mit den Masons vor. In *Harry Potter und der Gefangene von Askaban* kocht sie ein einfallsreiches Gericht für Tante Magda. Die Dursleys sind empört, beschämt und entsetzt, da Harry beide Abendveranstaltungen zum Desaster werden lässt - und Onkel Vernon wird es seinem Neffen wohl niemals verzeihen, dass er ihn um den Vertragsabschluss gebracht hat, der ihm ein Ferienhaus auf Mallorca beschert hätte.



Spiegeleier auf englische Art mit Schinkenspeck



Erinnert Harry nicht manchmal an Aschenputtel? Er muss kochen, er muss putzen ... Bei den Dursleys hat er oft die Aufgabe, das warme Frühstück zuzubereiten. Dudley's Geburtstag bildet dabei keine Ausnahme - und Tante Petunia warnt ihn streng davor, nichts anbrennen zu lassen (siehe *Harry Potter und der Stein der Weisen*, Kapitel 2).

»Eier mit Speck« klingt nicht gerade nach einer vornehmen Mahlzeit - vor etwa 400 Jahren war dies jedoch das »Frühstück der Königinnen«. Henrietta-Marie de Bourbon, die Gemahlin von Charles I. und Königin von England, schloss ein exquisites Frühstück stets mit einem einfachen Gericht ab: mit verlorenen Eiern und Speck. In England unterscheidet man bei Eiern mit Speck begrifflich zwischen der Variante mit einer Scheibe (»rashers«) und zwei Scheiben Schinkenspeck (»gammon of bacon«).

2 Scheiben Schinkenspeck

1 EL Schmalz oder aufbewahrtes Fett von ausgelassenem Schinkenspeck

2 große Eier

Salz und frisch gemahlener Pfeffer nach Geschmack

1. Eine Bratpfanne oder Sauteuse bei mittelstarker Hitze vorheizen. Schinkenspeck glatt in die Pfanne legen und 2 Min. braten. Mithilfe einer Küchenzange oder Gabel wenden und weitere 2 Min. braten. Wende den Schinkenspeck nun alle 30 Sek., bis er so knusprig ist, wie du ihn gern haben möchtest.
2. Schinkenspeck aus der Pfanne nehmen und zum Abtropfen auf ein Küchenpapier legen. Fett bis auf die Menge eines Teelöffels aus der Pfanne entfernen und die Temperatur auf mittelschwache Hitze reduzieren.
3. Eier über einer kleinen Schüssel aufschlagen und in die Pfanne geben, sobald das Fett zu brutzeln beginnt. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Ergibt 1 Portion 

Spiegeleier nach englischer Art werden in unterschiedlichen Bratstufen serviert: mit noch flüssigem Eigelb; nur einmal kurz gewendet mit noch flüssigem Eigelb; kurz gewendet, aber länger gebraten, sodass das Eigelb ein wenig fester ist; und »gut durch« mit hartem Eigelb.

Für Spiegeleier mit noch flüssigem Eigelb die Eier etwa 4 Min. braten lassen, bis das Eiweiß gestockt und fest ist. Die anderen drei Varianten erfordern die folgende Zubereitungsart: Die Eier in der Pfanne 3 Min. braten lassen. Mit einem Pfannenwender vorsichtig umdrehen, dann 2 Min., 2 Min. und 15 Sek. bzw. 2 Min. und 30 Sek. auf der anderen Seite braten. Wenn du ein hartes Eigelb möchtest, kannst du es vor dem Wenden anstechen.



Double Chocolate Ice Cream



Als Harry die Dursleys in den Zoo begleiten darf, scheint ein Traum in Erfüllung zu gehen. Da er an Dudley's Geburtstagsausflügen bisher noch nie teilnehmen durfte, kann er sein Glück kaum fassen. Onkel Vernon kauft für Dudley und dessen Freund Piers an diesem Tag Schokoladeneis. Harry bekommt natürlich keines (siehe *Harry Potter und der Stein der Weisen*, Kapitel 2).

Als das erste Eisrezept um 1600 nach England gelangte, hielt Charles I. es unter Verschluss. Eiscreme war damals eine dem Königshaus vorbehaltene Leckerei, und der König wollte sicherstellen, dass dies so blieb. Der Überlieferung nach ließ er seinen Koch einen Eid darauf schwören, das Rezept geheim zu halten. Nach dem Tod des Königs fand das Rezept jedoch Verbreitung. Deshalb kannst auch du jetzt nach dieser Anleitung köstliche Eiscreme zubereiten.

480 ml Vollmilch

450 g Crème double

170 g Zucker

2 EL ungesüßtes Kakaopulver

5 große Eigelbe

200 g geschmolzene, gekühlte Zartbitterschokolade

1 TL Vanilleextrakt

Waffeltüten zum Servieren

1. Vollmilch, Crème double, Zucker und Kakaopulver in einem Topf mittlerer Größe unter ständigem Rühren erhitzen, aber nicht köcheln lassen. Die geschmolzene Schokolade mit dem Schneebesen in die Eigelbe einrühren (die Masse ist dickflüssig und recht schwer zu bearbeiten). Temperiere die Schokoladen-Eigelb-Masse, indem du langsam eine Tasse der warmen Milchemischung hinzufügst und die Masse dabei kräftig aufschlägst. Anschließend das Ganze zurück in den Topf gießen und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse sehr heiß ist, ohne sie aber köcheln oder kochen zu lassen.
2. Die Masse durch ein Sieb drücken und Vanilleextrakt unterrühren. Die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bilden kann. Erst auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und dann im Kühlschrank etwa 6 Std. kalt stellen.
3. Die erkaltete Masse in eine Eismaschine geben und nach Herstellerangaben vorgehen. Die Eiscreme anschließend in einen luftdichten Behälter füllen und 8 Std. oder über Nacht ins Gefrierfach stellen.
4. Zum Servieren gibst du zwei Kugeln Eis in jede Waffeltüte und garnierst sie so, wie du es am liebsten hast.

Ergibt etwa 5 Portionen 

Wenn die Eiscreme im Gefrierfach zu hart geworden ist, lass sie vor dem Anrichten etwa 15 Min. bei Zimmertemperatur weich werden. Hausgemachte Eiscreme lässt sich übrigens rund 1 Woche aufbewahren. Um zu vermeiden, dass die Waffeltüten unten zu tropfen beginnen, kannst du ein wenig geschmolzene Zartbitterschokolade einfüllen, bevor du die Eiskugeln hineingibst.