

TOM GRIMM



DAS KLEINE KOCH-
UND BACKBUCH FÜR

POTTERHEADS

Über 50
zauberhafte
Rezepte



HEEL

TOM GRIMM

**DAS KLEINE KOCH- UND
BACKBUCH FÜR
POTTERHEADS**

TOM GRIMM

**DAS KLEINE KOCH- UND
BACKBUCH FÜR
POTTERHEADS**

HEEL

DIESES BUCH IST KEIN OFFIZIELLES LIZENZPRODUKT UND STEHT IN KEINERLEI VERBINDUNG ZU J. K. ROWLING, POTTERMORE LIMITED, WIZARDING WORLD DIGITAL LLC., WARNER BROS. ENTERTAINMENT INC. ODER IRGEND EINEM ANDEREN HARRY-POTTER-RECHTEINHABER.

SÄMTLICHE TEXTE, BILDELEMENTE UND REQUISITEN IN DIESEM BUCH WERDEN AUSSCHLIESSLICH IM RAHMEN DES ZITATRECHTS NACH §51 URHG VERWENDET. JEDWEDES URHEBERRECHT O. G. PARTEIEN UND/ODER ANDERER HARRY-POTTER-RECHTEINHABER BLEIBT DAVON UNBERÜHRT.

ORIGINALAUSGABE

© 2021 HEEL Verlag GmbH

HEEL Verlag GmbH

Gut Pottscheidt

53639 Königswinter

Tel.: 02223 9230-0

Fax: 02223 9230-13

E-Mail: info@heel-verlag.de

Internet: www.heel-verlag.de

Alle Rechte, auch die des Nachdrucks, der Wiedergabe in jedweder Form und der Übersetzung in andere Sprachen, behält sich der Herausgeber ausdrücklich vor. Ohne schriftliche Genehmigung des Verlages ist es nicht erlaubt, das Buch und/oder Teile daraus auf fotomechanischem Wege zu vervielfältigen oder unter Verwendung elektronischer bzw.

mechanischer Systeme zu speichern, systematisch
auszuwerten oder zu verbreiten.

PROJEKTLEITUNG: Hannah Kwella

PROJEKTREDAKTION, TEXTE & REZEPTE: Tom Grimm, Grinning
Cat Productions

KREATIVE MITARBEIT & MISE EN PLACE: Katja Böhm

FOODFOTOGRAFIE: Dimitrie Harder & Tom Grimm

GRAFIKDESIGN, SATZ & LAYOUT: Roberts Urlovskis

UMSCHLAGGESTALTUNG: Ralph Handmann, Wachtberg

Printed in Croatia

ISBN: 978-3-96664-340-5

eISBN: 978-3-96664-348-1

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

Inhalt

Zaubern für Muggel!

Süßes aus dem Honigtopf

Bertie Botts Bohnen

Dumbledores Lieblingszitronendrops

Kanarienwindbeutel

Kandierte Ananas

Kesselkuchen

Pfefferminzbonbons

Schokofrösche

Leckeres aus dem Drei Besen

Butterbier

Elfenwein

Goldlackwasser

Heiße Schokolade

Sheperd's Pie

Warmer Würzmet

Das Beste aus Molly Weasleys Zauberküche

Corned Beef-Sandwich

Eierpunsch

Hackbällchen in Zwiebelsoße

Hogwartser

Ingwerkekse

Mince Pies

Weihnachtskuchen

Köstlichkeiten aus Hogwarts

Beauxbatons-Bouillabaisse

Brotpudding

Gefüllter Festtagstruthahn

Rindergulasch

Alraunen (Neuzüchtung)

Amortentia

Das Monsterbuch der Monster

Felix Felicis

Goldene Schnatze

Haferbrei mit frischen Früchten

Harrys Kiemenkraut-Salat

Hedwig die Muffin-Eule

Kürbissuppe

Rührei mit Speck

Skele-Wachs

Hagrids Kochversuche

Arachnideneier

Felsenkekse

Hagrids Gryffindor-Hauskuchen

Harrys Geburtstagstorte

Siruptorte

Zu Gast bei der Todestagsfeier des fast kopflosen Nick

Grabsteinkuchen mit Teerglasur

Grabwurmsalat

Verdorbener Fisch

Magisches aus der Zauberwelt

Fieberfondant

Flores Fortescues Chili-Eis

Kreacher's Zwiebelsuppe

Magisches Blasenbrot

Mürbeteig-Heuler

Tragbarer Sumpf

Trollpopel

Vielsafttrank

Würgzungentoffees

Zauberstäbe

Zaubern für Muggel!

An seinem 11. Geburtstag eröffnet sich dem Waisenkind Harry Potter nicht bloß eine Welt der Wunder und Magie, sondern auch ein ganzes Universum kulinarischer Genüsse!

Nachdem die grässlichen Dursleys dem »Jungen, der überlebt hat«, jahrelang kaum die Reste von ihrem Tisch gegönnt haben, findet Harry sich mit einem Mal in einem wahren Schlaraffenland wieder. Wohin er auch blickt, Leckereien aller Art: in den Restaurants und Cafés in der Winkelgasse, im Hogwarts-Express, bei den Weasleys, in Gaststätten wie dem *Drei Besen* und dem *Tropfenden Kessel*, im *Honigtopf* und natürlich in Hogwarts, wo in der Großen Halle zu allen Mahlzeiten stets üppig gedeckte Tafeln mit den wunderbarsten Speisen darauf warten, von hungrigen Schülern verschlungen zu werden.

Essen und Trinken spielt in der Zauberwelt von Harry Potter eine elementare Rolle. Nicht von ungefähr fallen Harry bei seinem ersten Besuch im »Fuchsbau« auf dem Kaminsims »drei Reihen tief vollgepackt mit Büchern« auf, allesamt Kochfibeln mit so

vielversprechenden Titeln wie *So zaubern Sie Ihren eigenen Käse, Magie beim Backen und Festessen in einer Minute – Das ist Hexerei!* Harry liebt alles, was Mrs. Weasley – für ihn die beste Köchin der Welt – zubereitet. Allerdings zaubert Rons Mutter diese Köstlichkeiten keineswegs aus dem Nichts herbei, wie ihr Sohn behauptet. Denn hätte Ron im Unterricht ein bisschen besser aufgepasst, wüsste er, dass das Herbeizaubern von Essen eine der fünf »Wesentlichen Ausnahmen« von »Gamps Gesetz der elementaren Transfiguration« ist. Sprich: Ein Festessen lässt sich nicht einfach aus der leeren Luft zaubern! Vielmehr ruft man bereits existierende Speisen und Getränke von anderswo herbei, z. B. aus der Schulküche, aus einem Restaurant oder einem Vorratsschrank. Irgendjemand muss sie bereits zubereitet haben, mit dem nötigen Geschick, nach Rezept und unter Verwendung der entsprechenden Zutaten – also genau wie im wahren Leben!

In ihren Harry-Potter-Romanen beschreibt J. K. Rowling sage und schreibe 200 verschiedene Gerichte, vom Frühstück übers Mittag- und Abendessen bis hin zu allen Arten von Snacks und Süßigkeiten, viele davon phantastisch, der Großteil jedoch überaus irdisch und damit auch für all jene von uns gut zuzubereiten, die keine Möglichkeit haben, so exotische Zutaten wie Drachenfleisch, Kiemenkraut oder Goldlackwasser zu beschaffen. Über 50 dieser Speisen und Getränke

finden sich auf den folgenden Seiten, darunter Zauberwelt-Klassiker wie u. a. Harrys Geburtstagstorte, Bertie Botts Bohnen, Schokofrösche, Felsenkekse, Würgzungentoffees und, natürlich, Butterbier.

Doch vergessen Sie nicht, dass diese Rezepte nicht in Stein gemeißelt sind! Im Gegenteil: Letzten Endes sind es vielmehr Denkanstöße, um die eigene Kreativität anzuregen. Denn das Großartigste am Kochen, genau wie beim Brauen von Tränken und beim Ausprobieren neuer Zaubersprüche, ist schließlich das Experimentieren. Und wie in der Zauberwelt gilt auch in der Muggel-Küche: Die einzigen Grenzen sind die unserer Phantasie! Der größte Zauber, dessen wir fähig sind – egal, ob Muggel oder Zauberer – ist, andere glücklich zu machen. Und wie ginge das besser als mit einem legendär leckeren gefüllten Festtagshuhn, Kreachers Zwiebelsuppe, einem Teller deftiger Beauxbatons-Bouillabaisse oder Florean Fortescues berühmten Chili-Eis? Damit zaubern Sie Ihren Liebsten garantiert ein Lächeln auf die Lippen – und das ganz ohne Hexerei!

In diesem Sinne: Viel Spaß beim Zaubern!

Tom Grimm

Süßes aus dem Honigtopf



Bertie Botts Bohnen



ZUTATEN

FÜR CA. 400 G BOHNEN IN ALLEN GESCHMACKSRICHTUNGEN

100 ml Wasser zzgl. 2 EL für die Glasur

100 ml Fruchtsirup, nach Wahl

250 g superfeiner Zucker

8 g gemahlene Gelatine

5 Tropfen Lebensmittelfarbe, nach Wahl

100 g Puderzucker

Kochspray

Außerdem erforderlich: 2 Miniostereier-Silikonformen,
Zuckerthermometer

1. 100 ml Wasser, den Fruchtsirup und den Zucker in einen Topf geben und bei niedriger Hitze unter behutsamem Rühren so lange erwärmen, bis sich

der Zucker vollständig aufgelöst hat. Dann die gemahlene Gelatine einrühren.

2. Unter ständigem Rühren so lange erwärmen, bis der Zuckersirup eine Temperatur von 110 °C erreicht (ca. 20 Minuten). Hierbei größte Vorsicht walten lassen, da der Sirup sehr heiß ist und Spritzer auf der Haut schwere Verbrennungen verursachen können! Regelmäßig mit einem Thermometer die Temperatur überprüfen!
3. Die Silikonformen großzügig mit dem Kochspray einsprühen.
4. Sobald der Sirup die notwendige Temperatur erreicht hat, die Lebensmittelfarbe in der gewünschten Farbe einrühren und den Zuckersirup gleichmäßig in die Mulden der Silikonformen füllen. Die Oberseiten mit einem Kochspatel glattstreichen, die Formen mit Frischhaltefolie umwickeln und über Nacht trocknen lassen.
5. In einer kleinen Schüssel den Puderzucker mit 2 EL Wasser glattrühren. Die »Eierhälften« aus den Formen lösen. Die »Schnittflächen« der »Eierhälften« mit der Glasur bepinseln, jeweils zwei zusammenkleben und 30 Minuten trocknen lassen.

DOBBYS HAUSELFEN-TIPP: Mit diesem Rezept können Sie Bertie Botts Bohnen in jeder beliebigen Farbe und Geschmacksrichtung

herstellen! Alles, was Sie hierfür variieren müssen, sind der verwendete Fruchtsirup und die Lebensmittelfarbe!





Dumbledores Lieblingszitronendrops



ZUTATEN FÜR CA. 350 G ZITRONENDROPS

Geschmacksneutrales Öl, für die Marmorplatte

300 g Zucker

150 g Traubenzucker

100 ml Wasser

2 TL Ascorbinsäure

15 Tropfen naturreines Zitronenöl

3 Tropfen gelbe Lebensmittelfarbe

1 gute MSP Talkumpulver

Außerdem erforderlich: Zuckerthermometer, große
Marmorplatte (ca. 50 × 35 cm)

1. Die Marmorplatte dünn mit Öl einstreichen.

2. Den Zucker, den Traubenzucker und das Wasser in einen kleinen Topf geben und behutsam bei starker Hitze aufkochen. Hierbei größte Vorsicht walten lassen, da die Zuckermasse sehr heiß ist und Spritzer auf der Haut schwere Verbrennungen verursachen können! Die Temperatur regelmäßig mit einem Zuckerthermometer prüfen und das Gemisch so lange erhitzen, bis 155 °C erreicht sind (ca. 10 Minuten).
3. Ab jetzt sind vier Hände besser als zwei, man arbeitet also am besten zu zweit! Jetzt gilt es, die heiße Zuckermasse gleichmäßig auf die eingefettete Marmorplatte zu gießen; dabei aufpassen, dass nichts am Rand hinunterläuft! Gleichzeitig zügig mit einem Spatel die Masse immer wieder von der Platte lösen und durchkneten. Die Ascorbinsäure, das Zitronenöl und die Lebensmittelfarbe dabei gleichmäßig auf der Zuckermasse verteilen und schnell einarbeiten.
4. Sobald die Bonbonmasse soweit abgekühlt ist, dass man sie gefahrlos anfassen kann, mit den Händen in dünne Stränge ziehen und mit einer Haushaltsschere murmelgroße Stücke abschneiden. Die Drops zusammen mit dem Talkumpulver in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und gut durchschütteln, damit die Drops von dem Pulver überzogen sind und nicht aneinanderkleben.

5. In einem luftdicht verschließbaren Behälter aufbewahrt, sind Dumbledores Lieblingszitrondrops 1-2 Monate haltbar.

