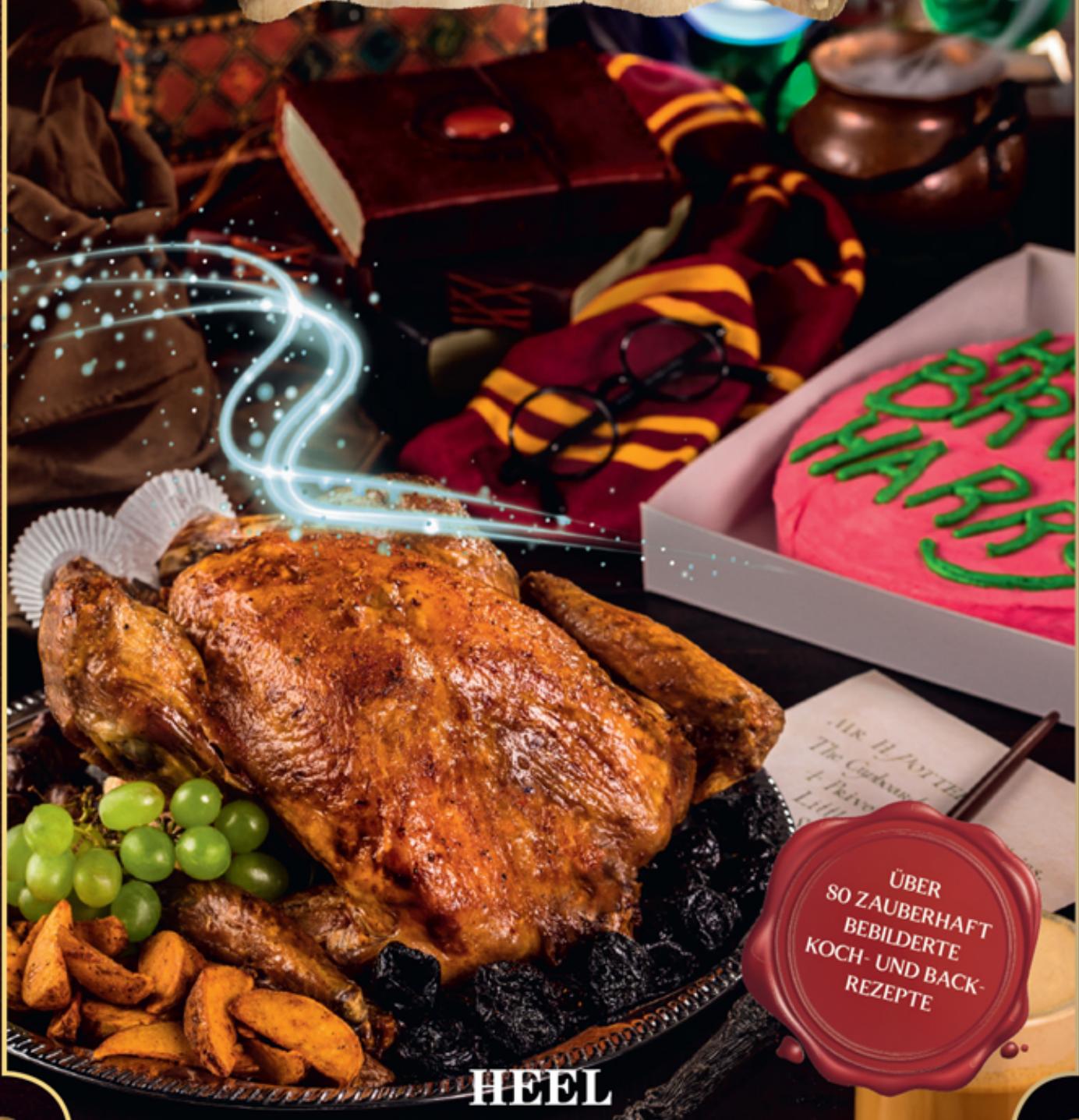


Tom Grimm

# DAS INOFFIZIELLE KOCHBUCH FÜR



HEEL

**Tom Grimm**

**DAS INOFFIZIELLE KOCHBUCH  
FÜR**

**Harry Potter Fans**

ÜBER 80 ZAUBERHAFT BEBILDERTE KOCH- UND BACK-  
REZEpte

**HEEL**

Meinen Kindern gewidmet, die mir nach Jahren voller Dunkelheit den Glauben an Wunder und Magie zurückgegeber haben.

HEEL Verlag GmbH  
Gut Pottscheidt  
53639 Königswinter  
Tel.: 02223 9230-0  
Fax: 02223 9230-13  
E-Mail: [info@heel-verlag.de](mailto:info@heel-verlag.de)  
Internet: [www.heel-verlag.de](http://www.heel-verlag.de)

© 2020 HEEL Verlag GmbH

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 IRGENDEINEM  
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.

Alle Rechte, auch die des Nachdrucks, der Wiedergabe in  
jeder Form und der Übersetzung in andere Sprachen,  
behält sich der Herausgeber vor. Es ist ohne schriftliche  
Genehmigung des Verlages nicht erlaubt, das Buch und  
Teile daraus auf fotomechanischem Weg 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 Urlovsksis

UMSCHLAGGESTALTUNG: Roberts Urlovsksis & Tom Grimm

VORSATZILLUSTRATION: Angelos Tsirigotis

Dieses Buch und die darin enthaltenen Rezepte wurden nach bestem Wissen und Gewissen verfasst. Weder der Verlag noch der Autor tragen die Verantwortung für ungewollte Reaktionen oder Beeinträchtigungen, die aus der Verarbeitung der Zutaten entstehen.

- Alle Rechte vorbehalten -
- Alle Angaben ohne Gewähr -

Printed in Latvia

ISBN: 978-3-95843-937-5

eISBN: 978-3-96664-156-2

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!

## **Wie frisch aus dem Honigtopf**

Kesselkuchen  
Bertie Botts Bohnen  
Getrocknete Kakerlaken  
Butterbier-Fudge  
Druhbels bester Blaskaugummi  
Schokofrösche  
Kürbissaft  
Dumbledores Lieblingszitronendrops  
Eismäuse  
Kanarienwindbeutel  
Gummischnecken  
Fledermausblutsuppe

## **Von der Speisekarte des Tropfenden Kessels**

Heiße Schokolade

Elfenwein  
Schokopudding  
Butterbier  
Schottische Eier  
Black Pudding  
Shepherd´s Pie  
Erbsensuppe

### **Leckeres aus dem Ligusterweg**

Tante Petunias Windtorte  
Herzhafte Mulligatawny-Currysuppe  
Früchtebrot  
Zitronen-Meringue-Tarte  
Pochierter Lachs mit Honig-Senf-Dill-Soße  
Knickerbocker Glory  
Schweinelende mit Apfelglasur und Pfirsich

### **Von der »besten Köchin der Welt«**

Corned Beef-Sandwich  
Apfelkuchen  
Kürbispasteten  
Ingwerkekse  
Ginny Weasleys Paprika-Geisterhuhn  
Weihnachtskuchen  
Hackbällchen in Zwiebelsoße

Huhn-Schinken-Pastete

Mince Pies

Eierpunsch

## **Hogwartser Tafelfreuden**

Beauxbatons-Bouillabaisse

Drachenfleischtatar

Gefüllter Festtagstruthahn

Brot pudding

Fluffiger Kartoffelstampf mit brauner Soße

Luna Lovegoods Radieschensalat

Rindergulasch

Geschmorte Lammkoteletts mit grünen Bohnen

Goldene Schnatze

Harrys Kiemenkraut-Salat

Siruptorte

Rührei mit Speck

Roastbeef mit Yorkshire Pudding und Buttererbsen

Ofensüßkartoffeln

Felix Felicis

Saftig gebratene Hähnchenschenkel

Königinpasteten

Haferbrei mit frischen Früchten

Frittierte grüne Tomaten

Fasan mit Linsengemüse und Bratmaiskolben

Dumbledores Lieblingstee

Hedwig die Muffin-Eule

### **Hagrids Kochversuche**

Harrys Geburtstagstorte

Felsenkekse

Arachnideneier

Rosinenbrötchen

### **Dobbys Hauselfenküche**

Dobbys Gemüse-Frittata

Dobbys Truthahn-Sloppy-Joe

Dobbys Farfalle mit Brokkolisoße

Dobbys scharfer Ananassalat

### **Die Todestagsfeier vom Fast Kopflosen Nick**

Maden-Haggis

Verdorbener Fisch

Kohlrabenschwarz verkohltes Gebäck und schimmeliger Käse

Grabsteinkuchen mit Teerglasur

### **Zauberhaftes aus der Zauberwelt**

Zauberstäbe  
Vielsafttrank  
Mürbeteig-Heuler  
Baby-Alraunen  
Herbeigezauberter Apfelstrudel  
Kreachers Zwiebelsuppe

## **Altbewährtes aus dem Drei Besen**

Giggelwasser  
Goldlackwasser  
Alter Feuerwhiskey  
Warmer Würzmet  
  
Danksagung

# Zaubern für Muggel!

Am 31. Juli 1991, 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 Harry bei den Dursleys, bei denen der »Junge der überlebt hat« seit dem Tod seiner Eltern durch die Hand von Ihr-wisst-schon-wem ungewollt und ungeliebt in einer winzigen Kammer unter der Treppe vor sich hinvegetierte, kaum je einen Bissen von ihrem Tisch gegönnt bekam, sieht er sich mit einem Mal von einem wahren Schlaraffenland an Köstlichkeiten und Leckereien umgeben, wohin er auch kommt. In der Winkelgasse, im Hogwarts-Express, bei den Weasleys, in Gaststätten wie dem *Drei Besen* und dem *Tropfenden Kessel*, im *Honigtopf* und natürlich in der Zauberschule Hogwarts, wo in der Großen Halle zu allen Mahlzeiten üppig gedeckte Tafeln mit den wunderbarsten Speisen darauf warten, die Gaumen der hungrigen Schüler zu erfreuen.

Essen und Trinken spielen in den Harry-Potter-Romanen von J. K. Rowling eine elementare Rolle. Nicht von ungefähr fallen Harry bei seinem ersten

Besuch im »Fuchsbau«, dem heimeligen Stammsitz der Familie seines besten Freundes Ron, 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 allerbeste Köchin der Welt - zubereitet. Allerdings zaubert Rons Mutter die köstlichen Gerichte, die sie ihren Lieben serviert, keineswegs aus dem Nichts herbei, wie ihr Sohn fälschlicherweise 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, wie Hermine ihm in *Harry Potter und die Heiligtümer des Todes* gelinde genervt erklärt, als er sich über ihre mangelhaften Kochkünste beschwert: »Es ist unmöglich, gutes Essen aus nichts zu machen! Du kannst es herbeirufen, wenn du weißt, wo es ist, du kannst es in etwas anderes verwandeln, du kannst es mehr werden lassen, falls du schon welches hast.« Aber ein Festessen lässt sich nicht einfach so aus der leeren Luft zaubern. Vielmehr ruft man bereits existierende Speisen und Getränke von anderswo herbei, z. B. aus der Schulküche, einem Restaurant oder einem Vorratsschrank. Irgendjemand muss sie bereits zubereitet haben, mit dem nötigen Geschick, nach Rezept und unter Verwendung der dafür

erforderlichen Zutaten - also genau wie im wahren Leben!

Was im Übrigen eines der Geheimnisse für den phänomenalen Erfolg von Harry Potter ist, denn so phantastisch die Zauberwelt von Harry, Ron & Co. auch wirken mag, geht es hier letztlich doch nur vordergründig um Magie. Tatsächlich erweist sich das Potter-Versum bei genauerer Betrachtung als geradezu ernüchternd normal. Abgesehen von ihren Zauberkräften sind Harry und seine Freunde letztlich ganz gewöhnliche Teenager mit denselben Sorgen und Nöten wie alle anderen ganz gewöhnlichen Teenager auch: Sie müssen für die Schule büffeln, werden von Mitschülern gemobbt, erleben ihre erste große Liebe und ihren ersten herben Verlust - allesamt Dinge, mit denen sich jeder von uns identifizieren kann.

Hinzu kommt, dass es am Ende weder Zaubersprüche noch Tränke oder irgendwelche magischen Gimmicks sind, die »Dumbledores Armee« über das Böse triumphieren lassen, sondern Freundschaft, Mut, Loyalität und Opferbereitschaft, also grundmenschliche Tugenden, über die wir Muggel im selben Maße verfügen wie die Zauberkundigen in Harrys Welt. Anders ausgedrückt: Abgesehen von sprechenden Filzhüten, freundlichen Riesen mit rosa Regenschirmen, die auf Motorrädern durch die Lüfte knattern, und dem ganzen anderen Zauberkram leben

Harry & Co. in genau derselben Welt wie wir, in einem vertrauten Umfeld mit vertrauten Problemen - und mit vertrautem Essen und Trinken, jedenfalls zum größten Teil.

In den HP-Romanen werden sage und schreibe 200 Gerichte beschrieben, vom Frühstück übers Mittag- und Abendessen bis hin zu allen Arten von Snacks und Süßigkeiten, viele davon phantastisch, der Großteil jedoch ausgesprochen irdisch und damit auch für diejenigen unter uns zuzubereiten, die keine Möglichkeit haben, so exotische Zutaten wie Drachenfleisch, Kiemenkraut oder Goldlackwasser zu beschaffen. Über 80 dieser Speisen und Getränke finden sich auf den folgenden Seiten.

Einige dieser Gerichte sind traditionell britischer Natur, und auch, wenn die Engländer in ihrer ruhmreichen Historie fraglos zahlreiche großartige Errungenschaften vorzuweisen haben, so behaupten doch nicht wenige, dass die Kulinistik auf der Insel nicht unbedingt dazugehört. Dementsprechend habe ich mir erlaubt, einige Rezepte in diesem Buch ein wenig an den »deutschen Gaumen« anzupassen. Gleichwohl, vergessen Sie nicht, dass alles, was Sie auf diesen Seiten finden, letzten Endes nichts weiter sind als Denkanstöße, um *Ihre* Kreativität anzuregen. Denn das Großartigste am Kochen - genau wie beim Brauen von Tränken oder beim Ausprobieren neuer

Zaubersprüche - ist schließlich das Experimentieren! Genau wie in der magischen Welt gilt auch in der Muggel-Küche: Die einzigen Grenzen, die uns auferlegt sind, sind die unserer eigenen 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 Festtagstruthahn, geschmorten Lammkoteletts, fluffigem Kartoffelstampf, einem herbeigezauberten Apfelstrudel, magischem Roastbeef mit Yorkshire Pudding oder einer köstlichen Gemüse-Frittata, alles runtergespült mit einem zünftigen Butterbier? Sie werden sehen, dass Sie Ihren Lieben damit ein Lächeln aufs Gesicht zaubern - und das ganz ohne Hexerei!

In diesem Sinne: Viel Spaß beim Zaubern!

Tom Grimm

# Wie frisch aus dem Honigtopf

Der Süßwarenladen *Honigtopf* gehört zu den beliebtesten Geschäften des Zauberdorfs Hogsmeade und wird von den Schülern (und Lehrern!) von Hogwarts regelmäßig regelrecht *geplündert*! Kein Wunder, schließlich sind die Regale randvoll mit allem, was das Herz von Naschkatzen wie Ron begehrt, der seit jeher etliche Sickel und Knuts seines nicht sonderlich üppigen Taschengeldes in Schokofrösche, Zischende Wissbies, Pfefferkobolde und, natürlich, Bertie Botts Bohnen jeder Geschmacksrichtung investiert hat. Hier gibt es etwas für jeden, sogar Lutscher mit Blutgeschmack für Vampire! Selbst die sonst so ernährungsbewusste Hermine kauft dort bisweilen Süßigkeiten, die sogar ihre Zahnarzt-Eltern gutheißen: Zahnweiß-Pfefferminzlakritze! Keine Frage: Der *Honigtopf* ist ein Paradies für Schleckermäuler aller Art!

---

# Kesselkuchen

---

## ZUTATEN FÜR CA. 10 STÜCK

*3 Eier*

*100 ml Buttermilch*

*150 ml Naturjoghurt*

*150 g Mehl*

*2 EL Vanillezucker*

*1 Päckchen Backpulver*

*1 Prise Salz*

*Olivenöl*

*Zum Servieren:*

*Karamellsoße, grob gehackte Walnüsse, Schlagsahne, Früchte der Saison, etc.*

1. Die Eier in einer Schüssel zu einer schönen, hellen Schaummasse verquirlen. Die Buttermilch und den Naturjoghurt untermischen, dann nach und nach das Mehl, den Vanillezucker, das Backpulver und das Salz hinzufügen und unter ständigem Rühren zu einem glatten Teig verarbeiten, der zwar noch dickflüssig, aber schön geschmeidig und gut gießbar ist. 15 Minuten ruhen lassen.

2. Den Backofen auf 80 °C vorheizen.
3. Bei mittlerer Hitze in einer möglichst großen, beschichteten Bratpfanne jeweils ca. 1 TL Olivenöl erwärmen und mit einem Schöpflöffel die gewünschte Teigmenge hineingeben. Wer kleinere Kesselkuchen möchte, verwendet entsprechend weniger Teig. In der Regel passen 3-4 Kesselkuchen in eine Pfanne.
4. Die Kesselkuchen jeweils ca. 2-3 Minuten von beiden Seiten goldbraun ausbacken; dabei regelmäßig mit einem Pfannenheber wenden, sobald sich auf der Oberfläche kleine Bläschen bilden. Wichtig hierbei ist, möglichst wenig Öl zu verwenden und die Kesselkuchen nicht zu heiß werden zu lassen, damit sie schön luftig bleiben!
5. Die fertigen Kesselkuchen auf einen flachen Teller geben, locker mit Alufolie abdecken und zum Warmhalten in den vorgeheizten Ofen stellen. Sind schließlich alle Kesselkuchen fertig, sofort servieren. Dazu z. B. Karamellsoße, grob gehackte Walnüsse, Schlagsahne, Puderzucker oder frische Früchte der Saison reichen.

**DOBBYS HAUSELFEN-TIPP:** Wer seine Kesselkuchen lieber herhaft mag, lässt den Zucker und den Vanillezucker einfach weg!





---

# 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 feiner 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 einröhren 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!



---

# Getrocknete Kakerlaken

---

## ZUTATEN FÜR 10 KAKERLAKEN

*10 weiche Datteln, getrocknet*

*10 TL Erdnussbutter*

*80 g Zartbitterkuvertüre, grob gehackt*

*10 Pekannüsse*

1. Die getrockneten Datteln vorsichtig einschneiden und vom Kern befreien; dabei darauf achten, dass die Unterseite der Frucht intakt bleibt!
2. Jeweils 1 TL Erdnussbutter in die Mitte der Datteln geben und die Früchte vorsichtig oben zusammendrücken. In den Kühlschrank legen.
3. In einer kleinen, hitzebeständigen Schüssel über einem Topf mit köchelndem Wasser die Zartbitterkuvertüre schmelzen. Die gefüllten Datteln aus dem Kühlschrank nehmen und in die geschmolzene Schokolade tauchen, um die Datteln ringsum damit zu überziehen. Dann jeweils eine Pekannuss auf jede Dattel setzen und diese wieder zurück in den Kühlschrank geben, bis die Schokolade fest geworden ist (ca. 15 Minuten). Bis zum Verzehr kühl lagern.



---

# Butterbier-Fudge

---

## ZUTATEN FÜR CA. 12 PORTIONEN

*25 g Butter*

*100 ml Malzbier*

*150 g Zucker*

*400 g Kondensmilch, gezuckert*

*1 kräftige Prise Salz*

*Außerdem erforderlich:*

*möglichst flache, rechteckige Auflaufform (ca. 23 x 29 cm)*

1. Eine Auflaufform so mit Backpapier auslegen, dass das Papier an den Seiten übersteht. Mit etwas von der Butter einfetten.
2. Die übrige Butter, das Malzbier und den Zucker in der Pfanne unter stetem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Die Kondensmilch und das Salz mit einem Schneebesen unterrühren. Mindestens 20 Minuten sanft köcheln lassen; dabei regelmäßig umrühren, damit nichts anbrennt!
3. So lange köcheln lassen, bis die Masse zusehends dickflüssiger wird und die typische Färbung von

Karamell annimmt. Hat die Masse schließlich die Konsistenz von cremigem, festerem Honig, vorsichtig in die Auflaufform füllen, die Oberseite glattstreichen und bei Zimmertemperatur vollständig auskühlen lassen (ca. 3-4 Stunden).

4. Vor dem Aufschneiden ca. 20 Minuten ins Gefrierfach geben, damit der Fudge beim Anfassen nicht klebt. Dann vorsichtig aus der Form auf ein Brett stürzen und mit einem großen, scharfen Messer in mundgerechte Stücke schneiden. In einem verschließbaren, luftdichten Behälter lagern.

**DOBBYS HAUSELFEN-TIPP:** Wer sein Butterbier-Fudge noch ein bisschen »aufpeppen« möchte, gibt einfach einen guten Schuss Rum mit in den Teig!



---

# Druhbels bester Blaskaugummi

---

## ZUTATEN FÜR CA. 200 G KAUGUMMI

*120 g Chicle (Naturkaugummi)*

*20 g Glukosesirup*

*1 TL Zitronensäure*

*8-10 Tropfen natürliches Aroma, nach Belieben*

*36 g Glycerin (aus der Apotheke) Einige Tropfen blaue Lebensmittelfarbe*

*140 g gesiebter Puderzucker sowie noch etwas mehr, als Überzug*

1. Die Kaugummirohmasse zusammen mit dem Glukosesirup, der Zitronensäure und dem natürlichen Aroma in eine Plastikschüssel geben und bei ca. 1.000 Watt 30 Sekunden in der Mikrowelle erhitzen, alternativ im Wasserbad. Die Mischung dann gründlich verrühren und nochmals 30 Sekunden erwärmen, bis der Naturkaugummi komplett geschmolzen ist.
2. Nun das Glycerin gut untermischen und die Lebensmittelfarbe einarbeiten, bis die Masse die