

Tom Grimm

DAS INOFFIZIELLE
KOCHBUCH FÜR



ÜBER
SO ZAUBERHAFT
BEBILDERTE
KOCH- UND BACK-
REZEPTE

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 zurückgegeben
haben.

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

© 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 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.

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 Urlovskis

UMSCHLAGGESTALTUNG: Roberts Urlovskis & 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

Brotpudding

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 Zauberkrum 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 Kulinarik 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, Pfefferkobelde 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

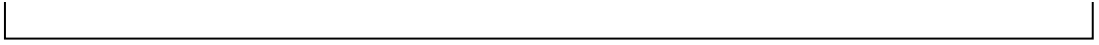
Zum Servieren:

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 unterrühren, 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 herzhaft 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! Regel mäßig 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!



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 Plastischüssel 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 unterrühren und die Lebensmittelfarbe einarbeiten, bis die Masse die