

Patrick Rosenthal

DAS INOFFIZIELLE  
Harry Potter  
KOCH- UND BACKBUCH



riva

# VORWORT



Es gibt Bücher, die einen das ganze Leben lang begleiten. Dazu gehören definitiv auch die sieben Bücher der Harry-Potter-Buchreihe. Wer hofft nicht, dass die Schriftstellerin irgendwann noch eine Fortsetzung schreiben wird, denn Harry, Ron und Hermine (ja, auch Hagrid, Dumbledore und Dobby) sind so vielen Fans ans Herz gewachsen. Die kulinarische Welt von Harry Potter in einem Koch- und Backbuch zu vereinen bietet sich unglaublich gut an: Denn in Hogwarts kommen so viele tolle Speisen auf die Festtafel, und auch Mrs. Weasley versorgt durch die Buchreihe ihre ganze Familie und Freunde mit tollen Pies, Gebäck und anderen Leckereien. Aber auch die Geschäfte und Pubs in der Winkelgasse und Hogsmeade warten nur darauf, den Gaumen der Gäste zu verwöhnen. Obacht aber bei den Kreationen der Weasley-Zwillinge Fred und George. Da kann der Genuss eines Stücks Kuchen schnell mal damit enden, dass ihr euch in einen Kanarienvogel verwandelt. Muggel-Rezepte sind natürlich auch dabei, denn selbst wenn Petunia Dursley eine putzsüchtige, eher gefühlskalte Hausfrau ist, überrascht sie doch mit leckeren Gerichten. Legendar der »Berg voller Schlagsahne-Pudding«, den ihr natürlich auch in diesem Buch findet. Und dank Hermines Eltern (die ja Zahnärzte sind) finden sich auch ein paar zuckerfreie Leckereien. Viel Spaß und ein zauberhaftes Schlemmen!





**VORSPEISEN, SNACKS  
UND BEILAGEN**

# PASTINAKENPÜREE



Wir alle können uns doch noch daran erinnern, wie Percy, vollgespritzt mit Pastinakenpüree, am Weihnachtstag aus dem Haus gestürmt war, oder? Fast zu schade um das gute Püree.

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g mehligkochende  
Kartoffeln, geschält  
und gewürfelt  
500 g Pastinaken, geschält  
und gewürfelt  
20 g Butter  
3 EL körniger Senf  
1 EL Zitronensaft  
80 ml Buttermilch  
Meersalz  
weißer Pfeffer  
natürliches Olivenöl  
Kresse  
abgeriebene Schale  
von 1 Zitrone

1. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und einen Dämpfkorb daraufsetzen.
2. Kartoffeln und Pastinaken hineingeben, Deckel aufsetzen und 10–12 Minuten weich dämpfen. Leicht abkühlen lassen.
3. Butter, Senf, Zitronensaft und zwei Drittel der Buttermilch mit Kartoffeln und Pastinaken in einen Mixer geben und mit der Pulse-Funktion mixen (nicht zu lange, sonst wird die Textur kleisterig). Alternativ mit einem Kartoffelstampfer alles zerstampfen.
4. Bei Bedarf restliche Buttermilch einarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken
5. Auf Teller geben, mit Olivenöl beträufeln und mit Kresse und Zitronenschale garnieren.





# EINE LADUNG KARTOFFELBREI FÜR RON



Kartoffelbrei scheint eine sehr beliebte Speise in Hogwarts zu sein, der Schule für Hexerei und Zauberei. Harry bevorzugte seinen Kartoffelbrei mit Würstchen und einem Schluck Kürbissaft, Ron häufte sich große Berge Kartoffelbrei auf den Teller.

Und wisst ihr, wie Kartoffelbrei noch besser schmeckt? Mit einem grandiosen Topping aus Äpfeln und Zwiebeln.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

800 g mehligkochende  
Kartoffeln  
40 g Butter  
200 ml Milch  
(Zimmertemperatur)  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Muskat, frisch gerieben

### Für das Topping

2 Äpfel  
1 EL Butter  
100 g Röstzwiebeln

1. Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser 25 Minuten garen, abgießen, ausdampfen lassen und dann durch eine Kartoffelpresse drücken. Butter würfeln. Butter und Milch zugeben und vermengen. Kartoffelbrei mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
2. Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.
3. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfelspalten darin leicht anbraten.
4. Die Apfelspalten zusammen mit dem Kartoffelpüree servieren und die Röstzwiebeln darüberstreuen.

# GLASIERTE KAROTTEN



So viel hatte Harry noch nie auf einem Tisch gesehen. Dort standen Platten, überladen mit Essen. Darunter auch feinste Karotten und köstliche Erbsen.

## ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

2 Bund Karotten mit Grün  
30 g Butter  
3 TL Honig  
½ Bund Petersilie  
Salz  
Pfeffer

1. Karotten schälen, dabei etwas Grün stehen lassen, und halbieren. Butter in einem Topf erhitzen, Karotten zugeben und bei kleiner Hitze zugedeckt in 6–8 Minuten dünsten. 2–3 EL Wasser zugeben. Honig kurz vor Ende der Garzeit unter die Karotten schwenken. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
2. Zum Schluss Petersilie unterheben. Glasierte Karotten mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren.





# BUTTERERBSEN



ZUTATEN FÜR  
4 PORTIONEN

450 g TK-Erbisen  
4 EL Butter  
1 EL Salz (je nach  
Geschmack)

Erbisen in einem Topf mit Salzwasser 12 Minuten gar kochen. Abseihen und zurück in den Topf geben. Butter zugeben und den Topf mit geschlossenem Deckel mehrmals hin und her schwenken. Mit Salz würzen und sofort servieren.

# DREIERLEI KARTOFFELN AUS HOGWARTS

Sein erstes großes Festessen! So viele Speisen auf einmal. Neben Roastbeef, Brathähnchen, Schweine- und Lammkoteletts, Würsten, Schinken und Steaks kamen auch Pellkartoffeln, Bratkartoffeln und Pommes auf den Tisch.

## POMMES FRITES MIT POMMESGEWÜRZ



### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 kg festkochende Kartoffeln  
3 EL Olivenöl  
4 EL Salz  
2 TL Paprikapulver, scharf  
1½ TL Currypulver  
½ TL Cayennepfeffer  
1 TL Garam Masala  
1 TL Knoblauchpulver

1. Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Stifte (½–1 cm breit) schneiden. Pommes in kaltem Wasser 2–3-mal waschen, sodass die Stärke austreten kann. Pommes auf ein Handtuch geben und gründlich abtrocknen. Pommes mit dem Olivenöl vermengen.
2. Backofen auf Umluft 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Pommes auf dem Backpapier verteilen. Darauf achten, dass sie sich nicht berühren oder übereinanderliegen. Im Ofen 45 Minuten goldbraun backen. Ab und zu wenden.
3. In der Zwischenzeit alle Gewürze miteinander vermengen und mit den noch warmen Pommes vermischen.





# PELLKARTOFFELN MIT KRÄUTERQUARK



## Pellkartoffeln

ZUTATEN FÜR  
4 PORTIONEN

1 kg festkochende,  
kleine Kartoffeln  
2 TL Salz

1. Kartoffeln gründlich waschen, anschließend in einen Topf mit viel Salzwasser geben und 15–20 Minuten kochen. Topf vom Herd nehmen und Wasser abgießen. Schale mit einem scharfen Messer abziehen.

2. Dazu passt ein frischer Kräuter-Dip.

## Kräuterquark

ZUTATEN FÜR  
4 PORTIONEN

2 Knoblauchzehen  
350 g Magerquark  
2 TL Senf  
Salz  
Pfeffer  
5 EL Vollmilch  
1 Bund frische Kräuter  
(Basilikum, Petersilie,  
Dill, Schnittlauch)

1. Knoblauch häuten und fein reiben. Magerquark, Senf, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Vollmilch in eine Schüssel geben und verrühren.

2. Kräuter waschen, trocken schütteln, fein hacken und unter die Quarkmasse rühren.