Patrick Rosenthal

DER INOFFIZIELLE Harry Potter REZEPT-ADVENTSKALENDER

riva

© 2021 des Titels »Der inoffizielle Harry-Potter-Rezept-Adventskalender« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1980-7)
by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Es gibt Bücher, die einen das ganze Leben lang begleiten. Dazu gehören definitiv auch die sieben Bücher der *Harry-Potter*-Reihe. 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 Weihnachtszeit ist in Hogwarts etwas ganz Besonderes. Von der Aussicht auf verträumte schneebedeckte Landschaften und wilde Schneeballschlachten unter den Schülern über Weihnachtsshopping in Hogsmeade bis zum festlichen Weihnachtsessen in der Großen Halle – wie schön wäre es, all das mit Harry, Ron und Hermine zu erleben! Zumindest die besten Rezepte aus der Welt von Harry Potter kannst du dir nun nach Hause holen und dir die Adventszeit versüßen: Hinter jedem Türchen wartet eine kulinarische Überraschung.

Um die Seiten aufzutrennen, benötigst du eine Schere. Setze die Schere am Falz an und schneide dann vorsichtig von unten nach oben die Doppelseite auf.

Viel Freude beim Kochen und Backen!

© 2021 des Titels »Der inoffizielle Harry-Potter-Rezept-Adventskalender« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1980-7)
by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

© 2021 des Titels »Der inoffizielle Harry-Potter-Rezept-Adventskalender« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1980-7)
by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

HAGRIDS FELSENKEKSE

Felsenkekse findet man in der englischen Küche in vielen Varianten. Hagrids Kekse schienen etwas hart zu sein, was wahrscheinlich daran lag, dass er das Wort Felsen zu wörtlich genommen hat. Harry war einmal sogar so hungrig, dass er Hagrids Backkünste nicht verschmäht hat und sich einen Felsenkeks nahm. Frisch gebacken sehen sie manchmal zwar unförmig wie ein Felsen aus, sind aber locker und fluffig.

ZUTATEN FÜR
12 KEKSE

225 g Mehl
1 TL Backpulver
125 g kalte Butter
150 g Rosinen
1 Ei
1 TL Milch
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

1. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Mehl mit dem Backpulver vermengen und in eine Schüssel geben.
3. Butter in Würfel schneiden und mit den Fingern in die Mehlmischung einreiben, sodass der Teig eine streuselartige Konsistenz bekommt. Rosinen unterkneten.
4. In einer zweiten Schüssel Ei, Milch, Zucker und Vanillezucker verrühren und zur Mehlmischung geben. Mit einem Löffel vermengen.
5. Tischtennisballgroße Teighäufchen auf das Backblech geben und 15–20 Minuten goldbraun backen.
6. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

© 2021 des Titels »Der inoffizielle Harry-Potter-Rezept-Adventskalender« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1980-7)
by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

© 2021 des Titels »Der inoffizielle Harry-Potter-Rezept-Adventskalender« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1980-7)
by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

© 2021 des Titels »Der inoffizielle Harry-Potter-Rezept-Adventskalender« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1980-7)
by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

© 2021 des Titels »Der inoffizielle Harry-Potter-Rezept-Adventskalender« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1980-7)
by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

© 2021 des Titels »Der inoffizielle Harry-Potter-Rezept-Adventskalender« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1980-7)
by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

BUTTERBIER

Butterbier ist eines der Lieblingsgetränke von Harry und den anderen Hogwarts-Schülern. Ein offizielles Rezept gibt es dafür leider nicht. Es soll nach Sahne, Karamell und etwas Vanille schmecken.

ZUTATEN FÜR
4 PORTIONEN

500 ml Vollmilch
1 kleines Stück Ingwer
1 Orange
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Zimt
30 g Butter
200 ml Sahne
500 ml Malzbier
2 EL Kakaopulver
1 TL Schokotröpfchen (optional)

1. Vollmilch in einen Topf geben und erwärmen. Ingwer schälen und fein reiben. Orange auspressen und Saft auffangen.
2. Ingwer, Orangensaft, ½ Packung Vanillezucker, Zimt und Butter in die warme Milch geben und 5 Minuten unter Rühren bei geringer Hitze köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit die Sahne mit dem restlichen Vanillezucker steif schlagen.
4. Milch vom Herd nehmen und mit Malzbier aufgießen.
5. Butterbier mit der Schlagsahne toppen, noch warm servieren und mit Schokotröpfchen garnieren.

© 2021 des Titels »Der inoffizielle Harry-Potter-Rezept-Adventskalender« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1980-7)
by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

© 2021 des Titels »Der inoffizielle Harry-Potter-Rezept-Adventskalender« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1980-7)
by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

© 2021 des Titels »Der inoffizielle Harry-Potter-Rezept-Adventskalender« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1980-7)
by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

SÄUREDROPS

Der »Honigtopf« ist der wohl beliebteste Laden in Hogsmeade. Keiner hat so viele magische Süßigkeiten. Neben Bertie Botts Bohnen jeder Geschmacksrichtung, Zischenden Wissbies, Pfefferkobolden, Schokofröschen und Kaugummis gibt es auch noch andere Leckereien – wie diese Säuredrops.

ZUTATEN FÜR
20 DROPS

100 ml Wasser
250 g Zucker
50 g Traubenzucker
80 ml Zitronensaft
1 TL Zitronensäure
Lebensmittelfarbe (optional)
etwas Puderzucker (optional)

1. Wasser zusammen mit Zucker und Traubenzucker in einen Topf geben und aufkochen lassen.
2. Zitronensaft zugeben und unterrühren, bis sich die Zuckerkristalle vollständig aufgelöst haben. Die Masse sollte 160 °C heiß sein. Topf vom Herd nehmen, Zitronensäure und Lebensmittelfarbe unterrühren. Die Masse in eine Bonbonform oder einen Eiswürfelbehälter geben und vollständig auskühlen lassen.
3. In Puderzucker gewälzt kleben sie nicht zusammen.

© 2021 des Titels »Der inoffizielle Harry-Potter-Rezept-Adventskalender« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1980-7)
by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

© 2021 des Titels »Der inoffizielle Harry-Potter-Rezept-Adventskalender« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1980-7)
by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

© 2021 des Titels »Der inoffizielle Harry-Potter-Rezept-Adventskalender« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1980-7)
by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

© 2021 des Titels »Der inoffizielle Harry-Potter-Rezept-Adventskalender« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1980-7)
by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

© 2021 des Titels »Der inoffizielle Harry-Potter-Rezept-Adventskalender« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1980-7)
by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

SCOTTISH ALE STEW

Der Weihnachtsball in Hogwarts muss ein besonderes Erlebnis gewesen sein. Der Anblick des Schlosses im Schnee ist einfach nur magisch. Und auch Hagrids Hütte hatte sich in ein großes Lebkuchenhaus verwandelt und die Hauselfen bereiteten reichhaltige, wärmende Eintöpfe vor.

ZUTATEN FÜR
4 PORTIONEN

500 g Karotten
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 Stangen Staudensellerie
5 EL Speiseöl
800 g Rindergulasch
2 Lorbeerblätter
3 Wacholderbeeren
½ Bund Thymian
Salz
Pfeffer
800 ml Pale Ale
500 g festkochende Kartoffeln
2 EL Johannisbeergelee

1. Karotten schälen. Zwiebeln enthäuten und würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Staudensellerie waschen und klein schneiden.

2. Öl in einem großen Topf erhitzen und das Gulasch scharf anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen.

3. Zwiebeln, Karotten und Sellerie kräftig anbraten. Knoblauch, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Thymian zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Gulasch zugeben und mit Pale Ale ablöschen. Das Gulasch sollte nun mit Flüssigkeit bedeckt sein, bei Bedarf noch etwas Wasser zugeben. Mit geschlossenem Deckel 2 ½ Stunden köcheln lassen. Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Thymian, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter entfernen.

4. Kartoffelstücke nach den 2 ½ Stunden zugeben und nochmals 30 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.

5. Wem die Sauce nun zu flüssig ist, kann diese mit etwas Saucenbinder oder Mehl angedickt werden.

6. Das Johannisbeergelee zugeben, unterrühren und servieren.

© 2021 des Titels »Der inoffizielle Harry-Potter-Rezept-Adventskalender« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1980-7)
by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de