

Patrick Rosenthal

DER INOFFIZIELLE  
**Harry Potter**  
REZEPTKALENDER  
2023

53 magische Leckereien  
für jede Woche



riva

#### 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.

#### Für Fragen und Anregungen

[info@rivaverlag.de](mailto:info@rivaverlag.de)

#### Wichtige Hinweise

Ausschließlich zum Zweck der besseren Lesbarkeit wurde auf eine genderspezifische Schreibweise sowie eine Mehrfachbezeichnung verzichtet. Alle personenbezogenen Bezeichnungen sind somit geschlechtsneutral zu verstehen. Bei diesem Produkt handelt es sich um eine Zweitverwertung.

Dieser Kalender ist kein offizielles Lizenzprodukt und wurde weder von J.K. Rowling, ihrem Verlag noch von Warner Bros. Entertainment Inc. autorisiert, genehmigt oder lizenziert.

Originalausgabe

1. Auflage 2022

© 2022 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Türkenstraße 89

80799 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Umschlaggestaltung: Isabella Dorsch

Fotos Umschlag und Innenteil: Patrick Rosenthal

Abbildungen Umschlag und Innenteil: Andrey\_Kuzmin/shutterstock.com, Elena Eskevich/shutterstock.com,

Iuzvykova Iaroslava/shutterstock.com, Maisei Raman/shutterstock.com, YagudinaTatiana/shutterstock.com,

Vectorium/shutterstock.com, LilieGraphie/shutterstock.com

Layout: Isabella Dorsch

Satz: inpunkt[w]o, Haiger ([www.inpunktwo.de](http://www.inpunktwo.de))

Druck: Graspco CZ, Tschechische Republik

Printed in the EU

ISBN Print 978-3-7423-2118-3



Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

**[www.rivaverlag.de](http://www.rivaverlag.de)**

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)





## BERTIE BOTT'S BOHNEN JEDER GESCHMACKS- RICHTUNG

ZUTATEN FÜR  
CA. 30 BOHNEN

250 ml Apfelsaft  
4 TL Gelatinepulver  
60 g Zucker  
Lebensmittelfarbe nach Wunsch  
Geschmacksrichtung nach  
Wunsch (z. B. Flavour  
Drops, Knoblauchpulver)  
Außerdem: 1 Form für  
kleine Ostereier

*Das sind mit Abstand die beliebtesten magischen Süßigkeiten im Potter-Universum.*

*Und gleichzeitig sind sie auch ein Glücksspiel, denn nicht jede erdbeerfarbene Bohne schmeckt nach süßen Erdbeeren, einige können durchaus Blutaroma aufweisen. Natürlich ist auch Senfgeschmack möglich. Die wohl widerlichste Geschmacksrichtung ist Erbrochenes.*

*Du benötigst neben den Zutaten eine Form zum Gießen, dazu kannst du eine Form für kleine Ostereier oder Kaffeebohnen verwenden.*



Saft mit Gelatinepulver und Zucker verrühren und unter Rühren köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Topf vom Herd nehmen, Lebensmittelfarbe und Aroma unterrühren. Masse in die Mulden der Form gießen und fest werden lassen.

## DEZEMBER/JANUAR

KALENDERWOCHE 52

MONTAG  
2. Weihnachtstag  
**26.**

DIENSTAG  
**27.**

MITTWOCH  
**28.**

DONNERSTAG  
**29.**

FREITAG  
**30.**

SAMSTAG  
Silvester  
**31.**

SONNTAG  
Neujahr  
**1.**





## FLIEGENDE PFANNKUCHEN

ZUTATEN FÜR  
CA. 25 KLEINE  
PFANNKUCHEN

400 g Mehl  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eier  
400 ml Milch  
100 ml Sprudelwasser  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise gem. Zimt  
Butter oder Sonnenblumenöl  
für die Pfanne



*Ron und Harry hatten in den Ferien den ganzen Aufenthaltsraum für sich allein und es sich in den guten Sesseln am Kamin bequem gemacht. Stundenlang saßen sie dort und verspeisten alles, was sie auf eine Röstgabel spießen konnten. Ob Brot, Marshmallows oder fliegende Pfannkuchen ...*



1. Mehl, Zucker und Salz vermengen. Eier trennen und die Eigelbe zur Mehlmischung geben. Eiweiß steif schlagen.
2. Milch langsam zur Mehlmischung geben und verrühren. Eiweiß unterheben. Sprudelwasser, Vanillezucker und Zimt unterrühren.

3. Öl oder Butter in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen in die Pfanne geben und von beiden Seiten die Pfannkuchen goldbraun backen.

## JANUAR

CALENDERWOCHE 1

MONTAG

2.

DIENSTAG

3.

MITTWOCH

4.

DONNERSTAG

5.

FREITAG  
Heilige Drei Könige

6.

SAMSTAG

7.

SONNTAG

8.





## TODESSER- LONG-ISLAND- ICE-TEA

### ZUTATEN FÜR 1 GLAS

Eiswürfel  
10 ml Wodka  
10 ml Gin  
10 ml weißer Tequila  
5 ml Orangenlikör  
2 TL Zitronensaft  
Cola zum Aufgießen



*Lord-Voldemort-Anhänger, die Todesser, kämpfen für den Sieg der schwarzen Magie mit allen Mitteln.  
Sie sind genauso unberechenbar und stark wie der »Long-Island-Ice-Tea«.*

1. Einen Cocktailshaker halb mit Eis befüllen.
2. Wodka, Gin, Tequila, Orangenlikör und Zitronensaft zugeben und kräftig schütteln.
3. In ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und mit Cola aufgießen.

## JANUAR

CALENDERWOCHE 2

MONTAG  
Geb. Severus Snape

9.

DIENSTAG

10.

MITTWOCH

11.

DONNERSTAG

12.

FREITAG

13.

SAMSTAG

14.

SONNTAG

15.





## CRUMPETS

### ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

100 g Vollkornmehl  
100 g Mehl  
¼ TL Salz  
1 Prise Zucker  
15 g frische Hefe  
350 ml Milch, lauwarm  
Sonnenblumenöl  
Außerdem: 1 Ausstechform  
(Ø ca. 10 cm)



*Fladenbrötchen? Eigentlich sind es Crumpets, die sich Fred mit ganz viel Butter bestrich. Crumpets sind dicke englische Pfannkuchen aus Hefeteig und Milch. Sie schmecken mit Butter ebenso wie mit verschiedenen Toppings.*



1. Beide Sorten Mehl, Salz und Zucker in eine große Schüssel geben und vermengen. In die Mitte des Mehls ein Loch drücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit 50 ml Milch aufgießen und abgedeckt 10 Minuten gehen lassen.
2. Restliche Milch hinzugeben und zu einem Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort nochmals 30 Minuten gehen lassen.

3. Eine runde Ausstechform einfetten. Jeweils etwas Sonnenblumenöl in die Pfanne geben und erhitzen. Den Teig 1 cm dick in die Ausstechform füllen und so lange braten, bis sich Blasen bilden. Form entfernen und wenden. Nochmals 1 Minute braten.

## JANUAR

KALENDERWOCHE 3

MONTAG

16.

DIENSTAG

17.

MITTWOCH

18.

DONNERSTAG

19.

FREITAG

20.

SAMSTAG

21.

SONNTAG

22.







## PROFESSOR MCGONAGALLS HEXENHÜTE

ZUTATEN FÜR  
36 STÜCK

1 Packung frischer  
Blätterteig (ca. 270 g)  
1 Eigelb  
1 EL Milch  
Salz  
Pfeffer  
20 g geriebener Parmesan  
1 EL getrocknete Kräuter

*Schnell gemacht sind die kleinen Hüte zu Ehren Professor McGonagalls. Keinem steht der Hexenhut so toll wie der Hauslehrerin von Gryffindor. Diese kleinen Hexenhüte passen perfekt zu einem Harry-Potter-Serien-Marathon.*



1. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Blätterteig entrollen und in 3 gleich große lange Streifen teilen. Aus jedem Streifen 6 Quadrate schneiden. Aus jedem Quadrat 2 Dreiecke schneiden.
3. Blätterteigdreiecke auf das Backpapier legen und den unteren Rand etwas einrollen. Hutspitze etwas nachformen.
4. Eigelb und Milch verquirlen und die Hüte damit einpinseln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Parmesan und Kräutern bestreuen und im Ofen 15 Minuten goldbraun backen.

**JANUAR**

KALENDERWOCHE 4

MONTAG

23.

DIENSTAG

24.

MITTWOCH

25.

DONNERSTAG

26.

FREITAG

27.

SAMSTAG

28.

SONNTAG

29.







## SCHOKO- LADEN- FRÖSCHE

JE NACH GRÖSSE  
DEINER GIESSFORM  
ERGEBEN SICH  
2-3 SCHOKOLADEN-  
FRÖSCHE

200 g Schokolade oder  
Kuvertüre  
Außerdem: Silikonform  
für Frösche



*Schokoladenfrösche sind in der magischen Welt ziemlich weit verbreitet. In jeder Packung befinden sich Sammelkarten berühmter Hexen und Zauberer. Mit nur wenigen Zutaten kannst du diese zauberhaften Süßigkeiten selbst herstellen. Sie können sich zwar nicht bewegen und wie echte Frösche verhalten, lecker sind sie aber trotzdem. Hübsch verpackt sind die Schokoladenfrösche eine schöne Geschenkidee für Potter-Fans.*



1. Die Schokolade grob zerkleinern, in eine hitzebeständige Schüssel füllen und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Dann in die Mulden der Form gießen. Schokolade fest werden lassen und Frösche vorsichtig aus der Form lösen.

2. In der magischen Welt findest du meist Schokofrösche aus Vollmilchschokolade. Probiere aber auch gerne mal weiße Schokolade aus und rühre ein paar Zuckerstreusel unter.

## JANUAR/FEBRUAR

KALENDERWOCHE 5

MONTAG  
Geb. Lily Potter  
**30.**

DIENSTAG  
**31.**

MITTWOCH  
**1.**

DONNERSTAG  
**2.**

FREITAG  
**3.**

SAMSTAG  
**4.**

SONNTAG  
**5.**





## MRS. FIGGS KOHLPFANNE

ZUTATEN FÜR  
4 PORTIONEN

500 g Weißkohl  
150 g rote Paprikaschote  
4 EL Pflanzenöl  
Salz  
Pfeffer  
2 Zwiebeln  
300 g Hackfleisch, gemischt  
40 g Tomatenmark  
250 ml Fleischbrühe  
1 TL Paprikapulver, edelsüß  
1 TL Zucker  
1 Bund Petersilie



*Da die Dursleys zu Dudley's Geburtstag immer einen Ausflug machten, wurde Harry bei der verrückten Mrs. Figg untergebracht, die zwei Straßen weiter lebte. Das ganze Haus von Mrs. Figg roch nach Kohl. Sie schien Kohl in allen Varianten zu lieben. Wie diese Kohlpfanne.*



1. Weißkohl vierteln, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Paprikaschote in kleine Würfel schneiden.
2. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Weißkohl und Paprikawürfel zugeben und unter ständigem Rühren kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
3. Zwiebeln schälen und fein hacken. Restliches Öl in der Pfanne erhitzen und Zwiebeln anschwitzen. Hackfleisch zugeben und krümelig anbraten.
4. Tomatenmark unterrühren. Kohl und Paprika zugeben, mit Fleischbrühe aufgießen und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zucker würzen.
5. Petersilie waschen und hacken und vor dem Servieren über die Kohl-Hack-Pfanne streuen.

\*\*\*  
FEBRUAR

KALENDERWOCHE 6

MONTAG

6.

DIENSTAG

7.

MITTWOCH

8.

DONNERSTAG

9.

FREITAG

10.

SAMSTAG

11.

SONNTAG

12.

