

Petra Milde

# ZAUBERHAFTE WEIHNACHTEN MIT Harry Potter

Das inoffizielle  
Koch - und Backbuch



Fotografie:  
Arina Meschanova

CHRISTIAN



*Vorwort* 8

**Tea time in Hagrids Hütte** 10

**Winterausflug nach Hogsmeade** 45

**Mit dem Hogwarts Express  
in die Ferien** 60

**Weihnachten im Fuchsbau** 95

**Weihnachtsmorgen in Hogwarts** 120

**Festmahl in der großen Halle** 145

*Register* 155

*Über die Autorin / Über die Fotografen* 159

*Impressum* 160



# DRACHENEIER ZUM TEE

## Für 5 Dracheneier

6 Eier  
270 g grobe Bratwürste oder hochwertiges Wurstbrät  
130 g weißes Truthahnfleisch, klein gehackt (z.B. Reste vom Gericht auf Seite 157)  
½ TL getrockneter Oregano  
1 TL klein gehackte, glatte Petersilie  
20 ml Olivenöl  
70 g Weizenmehl  
75 g Semmelbrösel  
Pflanzenöl zum Frittieren

5 Eier in köchelndem Wasser 6 Minuten garen, danach unter fließend kaltem Wasser abschrecken und vollständig abkühlen. Anschließend die Eier pellen.

Die Haut der Würste entfernen und das Wurstbrät mit dem Truthahnfleisch, den Kräutern, Olivenöl, und reichlich Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Zum Abschmecken einen Teelöffel davon in der Pfanne gar braten und probieren. Danach eventuell nachwürzen. Die Mischung in 5 gleich große Portionen aufteilen – jede Portion sollte etwa 80 g wiegen. Die Portionen jeweils zwischen zwei Lagen Küchenfolie ausrollen, bis sie so groß sind, dass man ein Ei darin einwickeln kann. Die Eier mit ein wenig Mehl bestäuben und gleichmäßig in die Truthahnmischung wickeln, ohne die äußere Küchenfolie zu entfernen. Die Enden der Küchenfolie zusammenzwirbeln, sodass die Eier eng in die Folie eingewickelt sind.

Das Öl in einer Fritteuse oder in einem hohen Topf (den Topf nur bis zu einem Drittel mit Öl füllen, da es leicht überkocht) auf 170 °C erhitzen und die Eier portionsweise (sie sollten frei im Fett schwimmen können) 4–5 Minuten goldbraun frittieren. Die fertigen Eier auf Küchenkrepp abtropfen lassen und warm servieren. (Sollten die Eier schon braun werden, bevor die Wurst durch ist, kann man sie nach dem Frittieren für 2–3 Minuten im auf 170 °C (Gas Stufe 3) vorgeheizten Backofen fertig garen.)





# FESTLICHER CHRISTMAS PUDDING MIT BRANDYBUTTER

## Für etwa 12 Personen

### Für den Pudding

1 große Karotte  
1 unbehandelte Zitrone  
1 unbehandelte Orange 500 g  
brauner Zucker  
500 g frisch gemahlene  
Semmelbrösel  
80 g gemahlene Mandelkerne  
80 g kandierte Cocktailkirschen  
500 g Korinthen  
250 g Rosinen  
250 g Sultaninen  
2 EL Mehl  
1 TL Zimtpulver  
1 TL Muskatnusspulver  
1 TL Gewürznelkenpulver  
7 Eier  
125 ml Guinness-Bier  
200 ml Whiskey  
Butter für die Form(en)

### Für die Brandy-Butter

200 g Butter  
1 TL Salz  
150 g Puderzucker  
80 ml Brandy

Für den Pudding den Backofen auf 100 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Karotte waschen, schälen und fein raspeln. Die Zitrone und Orange waschen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Alles verrühren und dann die restlichen Zutaten untermengen.

Eine große Auflaufform, Einzelformen oder eine Kastenform einbuttern. Die Mischung einfüllen. Je nach verwendeter Backform ein Backblech oder einen passenden Topf zu zwei Dritteln mit heißem Wasser befüllen. Die Form(en) in dieses Wasser-bad stellen und bei Bedarf mit Alufolie abdecken. Den Pudding im Ofen 5 Stunden garen. Dann den Ofen ausschalten und die Form(en) darin abkühlen lassen. Anschließend den Pudding an einem kühlen, dunklen Ort mindestens 6 Wochen ruhen lassen. Vor dem Servieren 1 Stunde im Wasserbad wie zuvor beschrieben durchwärmen.

Für die Brandy-Butter alle Zutaten verrühren und die Masse bis zum Anrichten kalt stellen. Den warmen Christmas Pudding in Stücke schneiden und zusammen mit etwas Brandy-Butter als Topping servieren.

# MIT MINCE PIES ZUM GLEIS 9 <sup>3</sup>/<sub>4</sub>

## Für etwa 24 Stück

*Bitte die Ruhezeit von 24 Stunden vor dem Backen beachten!*

### Für die Füllung

1 Kochapfel (z. B. Sorte Boskop)  
1 Banane  
60 g Butter  
90 g Sultaninen  
90 g Rosinen  
90 g Korinthen  
1 Pck. Orangeat (ca. 100 g)  
50 g gehackte Mandelkerne fein abgeriebene Schale von  
1 unbehandelten Zitrone  
1 TL Pimentpulver  
4 Gewürznelken  
1 Msp. Zimtpulver  
2 EL Brandy  
100 g brauner Zucker

### Für den Teig

350 g Weizenmehl Type 405  
+ mehr zum Arbeiten  
1 TL Salz  
180 g zimmerwarme Butter oder Nierentalg + mehr für die Form (bei Bedarf)  
1 Eigelb

### Ausserdem

50 ml Milch  
60 g Puderzucker

Für die Füllung den Apfel waschen, vierteln, entkernen und hacken. Die Banane schälen und ebenfalls hacken. Die Butter zerlassen. Die vorbereiteten mit den restlichen Zutaten verrühren. Die Füllung abgedeckt 24 Stunden durchziehen lassen.

Für den Teig das Mehl und das Salz in einer Rührschüssel vermengen. Die Butter in Flocken untermischen. Das Eigelb mit einer Eierschale Eiswasser verquirlen und unter die Mehl-Butter-Masse rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig abgedeckt 24 Stunden kalt stellen.

Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Muffinform bei Bedarf einfetten. Den Teig halbieren und beide Hälften auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit einem Ausstecher 24 Kreise (4–5 cm Ø) ausstechen und diese in die Muffinmulden einpassen. Die Füllung mit einem Löffel in den Mulden verteilen. Aus dem restlichen Teig dekorative Deckel ausstechen (Sterne sind traditionell). Die Deckel auf die Füllung setzen und mit der Milch bestreichen.

Die Pies im Ofen auf der mittleren Schiene in 20 Minuten goldbraun backen. Anschließend in der Form abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit dem Puderzucker bestreuen.





## HOT TODDY FÜR FREUNDE

### Für 1 DRINK

1 TL flüssiger Honig  
60 ml Apfelsaft  
15 ml frisch gepresster  
Zitronensaft  
5 Gewürznelken  
1 Zimtstange und eine mit  
Gewürznelken gespickte  
Zitronenscheibe zum Garnieren

Den Honig in ein Rührglas geben, Apfelsaft, Zitronensaft und Nelken dazu-  
geben, mit kochend heißem Wasser aufgießen und umrühren, bis sich der  
Honig aufgelöst hat. Die Zutaten 5 Minuten ziehen lassen und anschließend  
die Nelken entfernen. Mit einer Zimtstange und einer mit Nelken gespick-  
ten Zitronenscheibe garniert servieren.

Petra  
Milde

ZAUBERHAFTES  
WEIHNACHTEN  
MIT Harry Potter

CHRISTIAN



## Christmas Magic

Was wären die Abenteuer Harry Potters ohne die festlichen Gelage in Hogwarts, kulinarische Ausflüge nach Hogsmeade, die herzhaften Speisen im Fuchsbau und eine starke Tasse Tee in Hagrids Hütte? Zur Weihnachtszeit ist die magische Welt von besonders köstlichen Düften erfüllt. Truthahn, buttrige Erbsen, Preiselbeersauce, Plumpudding, Butterbier und noch viel mehr – wem würde da nicht das Wasser im Munde zusammenlaufen?

Oh, du zauberhafte Weihnachtszeit!

- Das erste Harry-Potter-Koch- und -Backbuch zur Weihnachtszeit
- Authentische Rezepte für magische Köstlichkeiten wie in Harry Potters Welt
- Magische Stimmung für die schönste Zeit des Jahres

*Dieses Buch ist kein offizielles Lizenzprodukt und wurde vom Rechteinhaber nicht autorisiert, genehmigt oder lizenziert.*



Petra Milde, Arina Meschanova  
**Zauberhafte Weihnachten mit Harry Potter**  
Das inoffizielle Koch- und Backbuch.

50 magische Rezepte  
160 Seiten, ca. 80 Abb.,  
19,3 x 26,1 cm, Hardcover  
€ [D] 24,99  
€ [A] 25,70  
sFr. 34,90

ISBN: 978-3-95961-739-0

WG: 455

ET: 22.09.2022

