



NDR
FERNSEHEN

Der 90. Geburtstag oder

Dinner for One

Der offizielle Adventskalender

Silvester
Countdown
vom 01. bis 31.
Dezember

LAPPAN

Dinner for One
Der offizielle Adventskalender

Der 90. Geburtstag oder

Dinner for One

Der offizielle Adventskalender



LAPPAN








01. DEZEMBER



**Wie heißen die
Gäste von Miss Sophie,
und wer sitzt wo?**



Fangen wir zum Warmwerden und zur Vorbereitung auf das Jahresende mit etwas ganz Leichtem an:

Miss Sophie begrüßt an diesem Abend folgende Gäste: Admiral von Schneider, Mr Winterbottom, Sir Toby und Mr Pommeroy. Doch wo sitzen die Herren? Hier können Sie Ihre Antworten eintragen!
(Die Auflösung gibt es morgen.)









02. DEZEMBER

Wer ist
Heinz Piper?



Auch wenn der Name den meisten kein Begriff ist: Sein Gesicht und seine berühmte Anmoderation kennt in Deutschland sicherlich jeder. Als Conférencier spricht Heinz Piper die einleitenden Worte in der NDR-Fernsehproduktion *Dinner for One*.

Antwort vom Vortag: Die Sitzordnung im Uhrzeigersinn, beginnend links von Miss Sophie: Sir Toby, Admiral von Schneider, Mr Pommeroy, Mr Winterbottom.



Ob er damals bereits absehen konnte, dass er einem breiten Publikum über Jahrzehnte hinaus für einen gerade mal zweiminütigen Auftritt als Ansager im Gedächtnis bleiben würde, ist allerdings fraglich.

Regisseur Heinz Dunkhase hatte Piper als Moderator angefragt, um dem deutschsprachigen Publikum den auf Englisch gespielten Sketch in einer Einführung zu erläutern. So ist Piper bis heute an jedem Silvesterabend in den dritten Programmen der ARD zu sehen und zu hören.

Dabei begann Piper seine Karriere mit Kinoproduktionen. Sein Spielfilmdebüt gab er mehr als 25 Jahre vor seinem Auftritt bei *Dinner for One*. In *Der Bettelstudent* von 1936 spielte der ausgebildete Schauspieler neben Marika Röck und Johannes Heesters. Danach folgten zahlreiche Auftritte in Produktionen wie *Liebe kann lügen* und *Die Korallenprinzessin* (beide 1937) oder *Es leuchten die Sterne* (1938). 1938 war er der erste Programmansager der deutschen TV-Geschichte.

Nach 1945 konnte man ihn auch auf der Bühne sehen, und das überwiegend in Hamburg. Außerdem war er Sprecher der NDR-Sendereihe *Saturday Nightclub* beim Rundfunk.

Übrigens: Sein Sohn Tommi Piper (* 1941) ist ebenfalls Schauspieler und Synchronsprecher. Vielen dürfte er als Stimme von *Alf* bekannt sein.







03. DEZEMBER



Kennen Sie
den Namen der
Vorspeise?

Als Vorspeise serviert James klassische Mulligatawny-Soup. Bei dieser Suppe mit dem komplizierten Namen handelt es sich um eine scharfe indische Curry-Kokos-Suppe. Sie hat ihre Wurzeln in der Kolonialzeit Englands und basiert auf dem Rezept einer Currysauce. Seit Jahrzehnten ist sie fester Bestandteil der britischen Küche.

Diese Suppe gibt es mit oder ohne Huhn sowie mit oder ohne Reis. Wir haben uns für die vegetarische Variante ohne Huhn, aber mit Basmatireis entschieden.

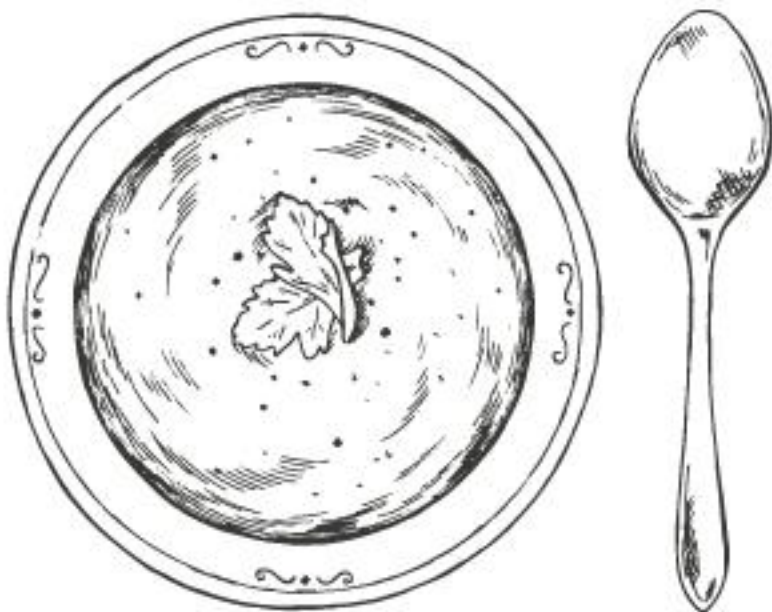
ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN:

- 25 G BUTTER
- 1 ZWIEBEL MITTELGROSS, GEWÜRFELT
- 2 KNOBLAUCHZEHEN, GESCHÄLT UND KLEIN GEHACKT
- 2 KAROTTEN, KLEIN GESCHNITTEN
- 2 SELLERUESTANGEN, IN DÜNNE SCHEIBEN GESCHNITTEN
- 1 SÜSSKARTOFFEL, GESCHÄLT UND GEWÜRFELT
- 1 APFEL, GESCHÄLT, ENTKERNT UND IN WÜRFEL GESCHNITTEN
- 1 EL CURRYPULVER
- 2 TL GEMÜSEBRÜHE
- 1 LITER WASSER
- 1 TL TOMATENMARK
- 1 EL MANGO-CHUTNEY
- 100 G BASMATIREIS
- 100 G NATURJOGHURT (VOLLFETT) ODER SCHMAND
- ETWAS PETERSILIE ODER KORIANDER
- SALZ
- PFEFFER



UND SO WIRD'S GEMACHT:

- 1** Butter in einer Pfanne schmelzen, Knoblauch, Zwiebeln, Süßkartoffeln, Sellerie und Karotten hinzugeben.
- 2** 10 Minuten unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze anschwitzen. Wenn das Gemüse leicht gebräunt ist, die Apfelwürfel und das Currypulver hinzufügen. 2–3 Minuten weiter leicht anbraten.
- 3** Gemüsebrühe im heißen Wasser auflösen und in die Pfanne geben, dann Tomatenmark und Mango-Chutney einrühren. Kurz aufkochen lassen und die Hitze reduzieren, ungefähr 30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.
- 4** Währenddessen den Basmatireis mit einer Prise Salz laut Packungsangabe kochen, bis er weich ist, dann mit kaltem Wasser abschrecken.
- 5** Anschließend die Suppe leicht pürieren. Sie muss nicht komplett püriert werden.
- 6** Sollte die Suppe zu breiig oder dickflüssig sein, kann nach Geschmack Wasser hinzugefügt werden.
- 7** Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 8** Den abgekühlten Reis hinzugeben.
- 9** Mit etwas Schmand oder Joghurt sowie den Kräutern garnieren.



**I am particularly fond of
mulligatawny soup, James.**

