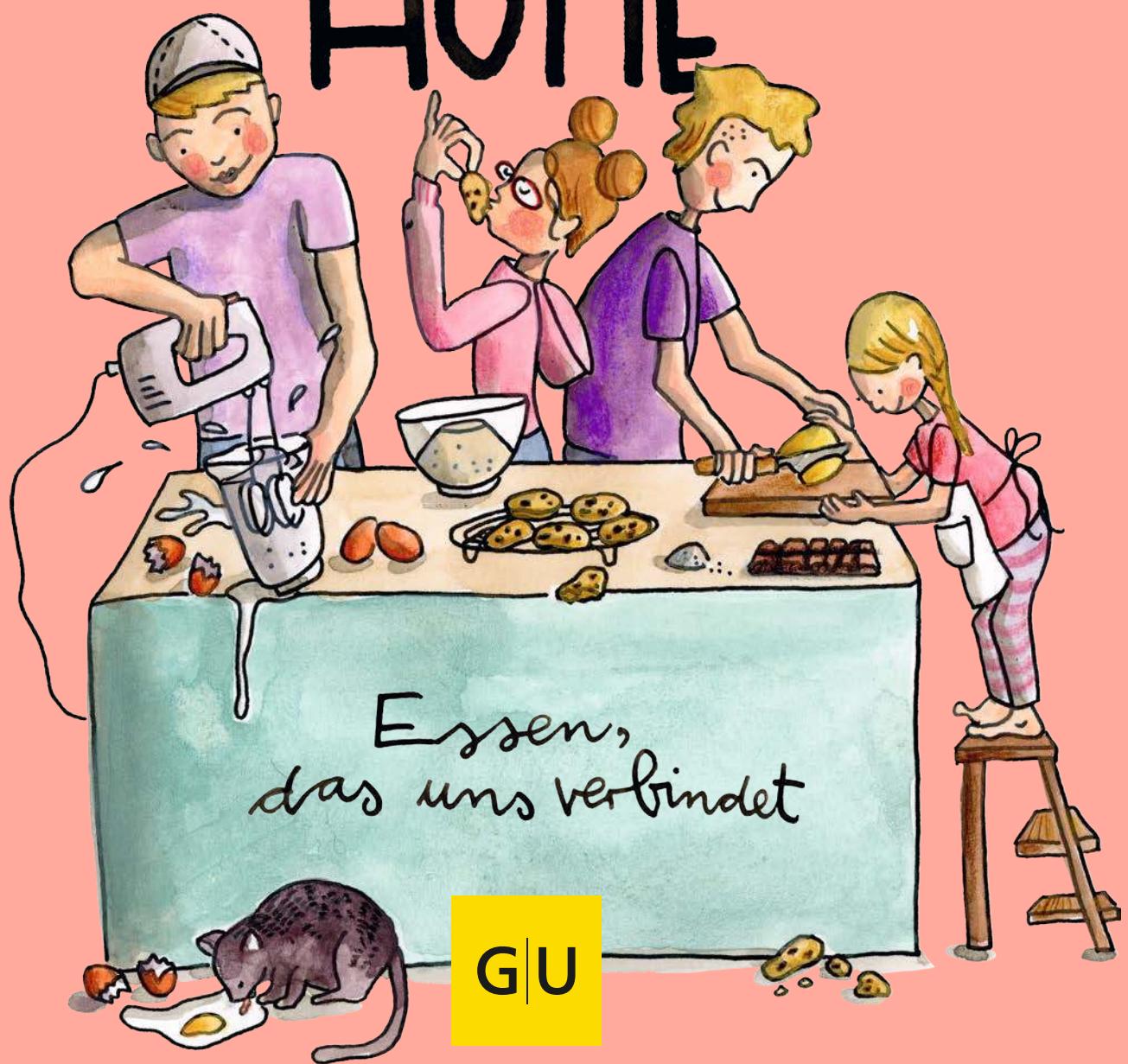


Isabelle Fuþ

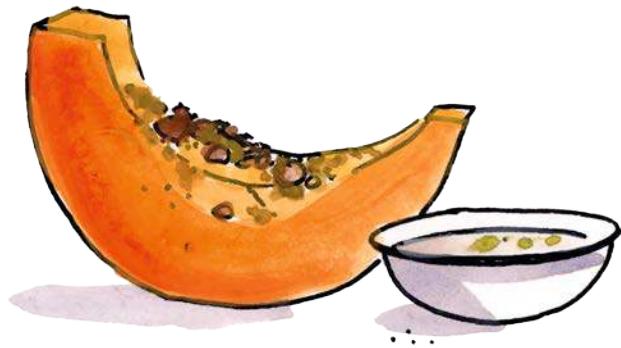
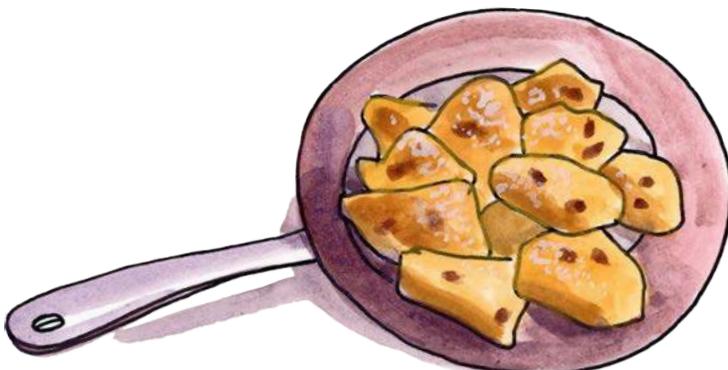
THE TASTE OF HOME



WAS GIBTS?

FRÜHSTÜCK

Kaffeegewürz	16
Ingwer-Kurkuma-Shot	17
Geschmorte Eier mit Lauch	18
Irische Frühstücksscones	20
Sour Cream Waffles	22
Poached eggs	24
Dulce de leche	26
Chinese Tea Eggs	27



MITTAGESSEN

Frittata	30
Kräuterquark	32
Sommer-Melonen-Salat	33
Minestrone della Mama	34
Hackfleisch-Kohl-Pfanne	38
Brokkoli Gribiche	40
Pasta Speziale	42
Jiang Bing	43
Easy Roasted Tomatoes	44
Hühnchen Curry	46
Sommerrollen	48
<small>TIPP</small> Sommerrollen rollen	50
Little Quinoa Patties	52
Grüne Erbsen mit Minze	53

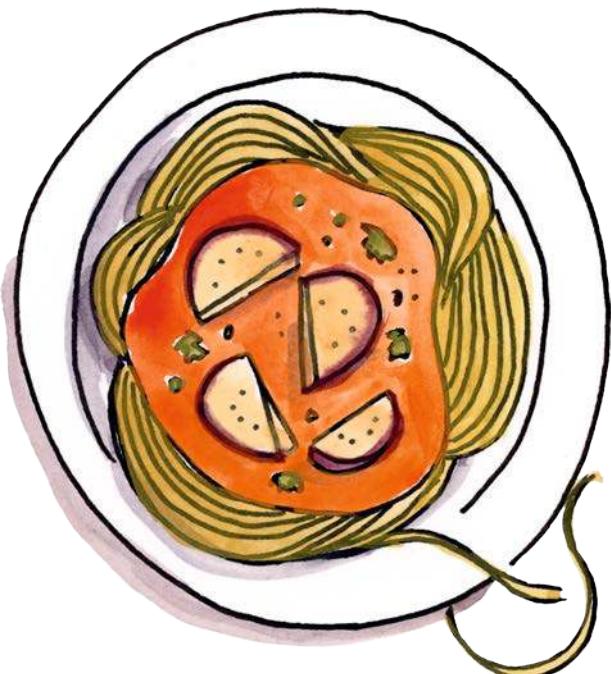
Alle Rezepte sind für 4 Personen, falls dies mal anders ist, steht es im Rezept.

SOULFOOD

Omas Kaiserschmarrn	56
Homemade Kartoffelbrei	58
Armer Ritter	59
Speck-PfannKuchen	60
Schwedische Köttbullar	62
Toast Hawaii	64
Waldbeeren Eiscreme	65
ApfelKüchle	67
Pfizauf	70
Grießbrei mit Kompott	72
Goldene Milch	73
Chai Tea	74
Devil's Teeth Iced Coffee	76

ABENDESSEN

Sommer-Gazpacho	80
Indische Linsensuppe	81
Chili sin Carne	82
Couscous	84
Italienischer Nudelsalat	86
Apfel-Möhren-Sellerie-Salat	88
Schwäbischer Kartoffelsalat	90
Meenzer SpundeKäs'	91
Elsässer FlammKuchen	92
Special Nachtisch-FlammKuchen	94
Käsesoufflé	95
Kürbis mit Dukkah	96
Tipp: Salziger Mürbeteig	97
Lauchtorte	98
Judiths Spinatquiche	102
ZwiebelKuchen	104
Tipp: Der beste Pizzateig	106
Pizza Bianca	108
Rillettes de Sardines	109
Focaccia	110
Feta-Crostini	112
Miesmuscheln	114

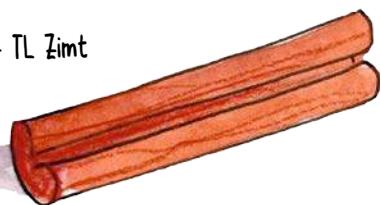


KAFFEEGEWÜRZ

FÜR EIN HEITERES GEMÜT AM FRÜHEN MORGEN

Für alle Frühaufsteher, PausenGenießer, Seelenbaumler und Tagträumer (und alle, die sich in diesen Disziplinen üben!) gibt es hier ein arabisch angehauchtes KaffeeGewürz. Ich bereite immer etwas mehr Gewürz zu und bewahre es in einem dunklen Schraubglas auf. So im Regal stehend, erinnert es mich an meine Pausen ...

1/4 TL Zimt



2 Nelken



4 PfefferKörner



3 Kaspeln Kardamom



1 Messerspitze Muskatnuss



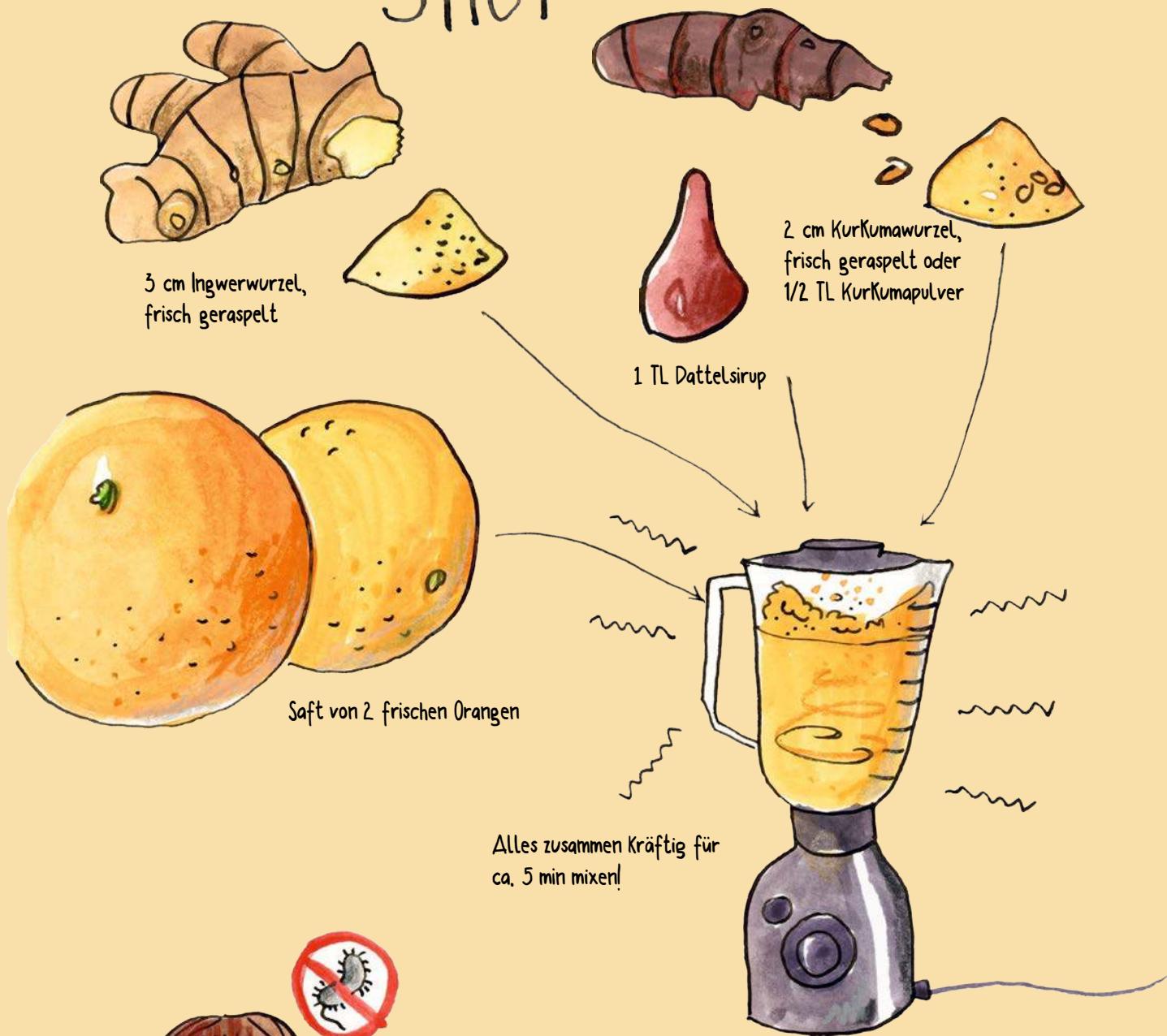
2 PimentKörner



Pro Tasse Kaffee 1 Prise des Kaffee- gewürzes vor dem Aufbrühen zum Kaffeeepulver geben und den Duft genießen.



INGWER - KURKUMA - SHOT



Inspiriert von der lieben Sarah hat uns dieser Viren-Bakterien-Krankheits-Abwehr-Drink gemeinsam gut durch die Pandemie gebracht. Aber auch generell als Immunbooster für die kalte Jahreszeit wirkt er wunderbar: der Ingwer-Kurkuma-Shot. Er ist so intensiv, dass man wirklich nur ein paar Schlückchen davon trinken kann. Aber einmal zubereitet und in eine kleine Glasflasche abgefüllt, hält er sich im Kühlschrank frisch, so dass man ein paar Tage jeden Morgen davon genießen kann.



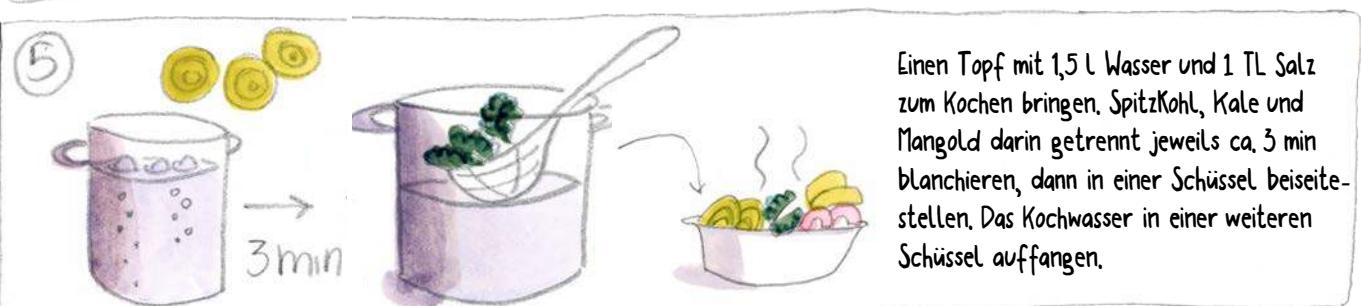
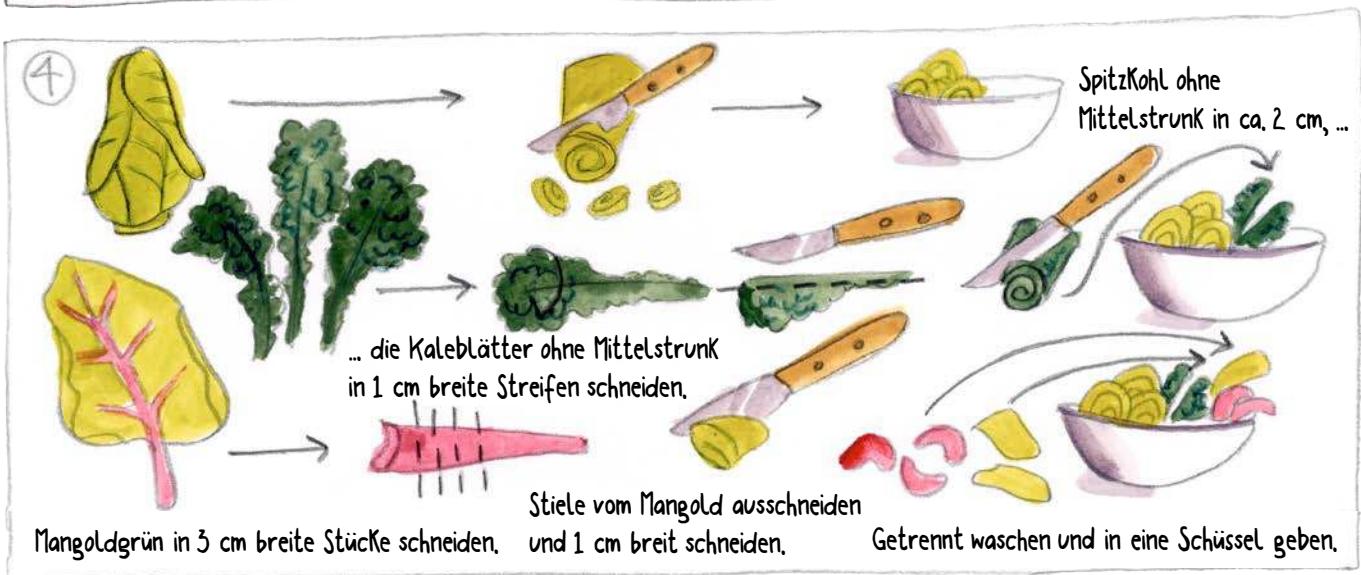
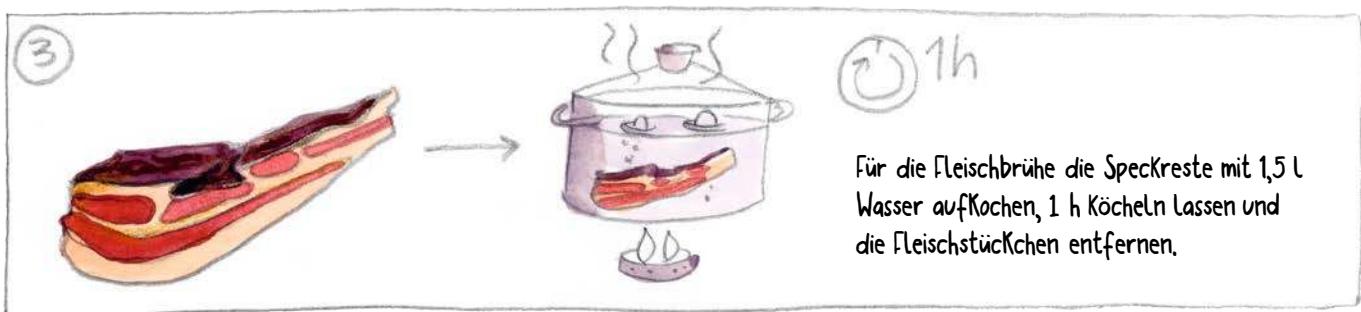
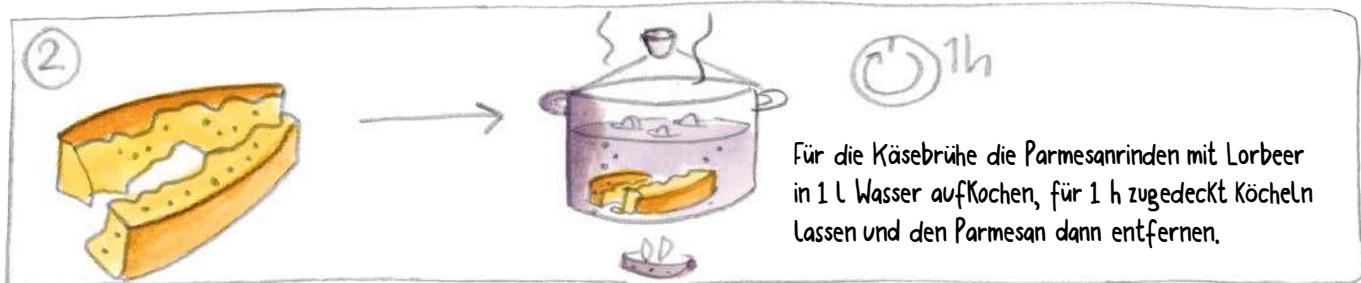
TOP SECRETS OF MINESTRONE DELLA MAMA

ZUTATEN:

150 G	GETROCKNETE DICKE WEISSE BOHNEN ODER	1/4 TL	CHILIFLOCKEN
240 G	WEISSE BOHNNEN AUS DER DOSE	1	ZWIEBEL
150 G	PARMESANRINDE	2	KNOBLAUCHZELLEN
2	LORBEERBLÄTTER	2	STANGEN
200 G	GERÄUCHERTER SPECK, IN FEINE STREIFEN GESCHNITTEN	100 G	STAUDENSELLERIE
1/4	SPITZKOHL	100 G	SPECKRESTE
200 G	KALE	100 G	CHAMPIGNONS
200 G	MANGOLD	150 G	GRÜNE BOHNNEN
4	PIMENTKÖRNER	100 G	ZUCKERSCHOTEN
4	PFEFFERKÖRNER	150 G	SPECKWÜRFEL
1	ZWEIG ROSMARIN (15 CM)	100 ML	OLIVENÖL
			SALZ, PFEFFER

Suppen, deren Bestandteile alle dieselbe grünbraune Farbe annehmen, habe ich früher als Kind total gehasst. Ein Haupttrick meiner Minestrone ist es, die Kohl- und Mangoldblätter getrennt zu blanchieren und erst zum Schluss wieder zur Suppe hinzuzufügen: sie behalten etwas Biss und vor allem eine schöne Farbe. Aus dem Kochbuch „A16“ von Nate Appleman habe ich mir das Kochen von zwei verschiedenen Brühen abgeschaut, die einfach für einen herrlichen Geschmack sorgen.

Diese Suppe ist reichhaltig, sättigend, geschmackstark und zugleich leicht und fein.



OUR FAVORITE JUICY JUMMY CHILI SIN CARNE



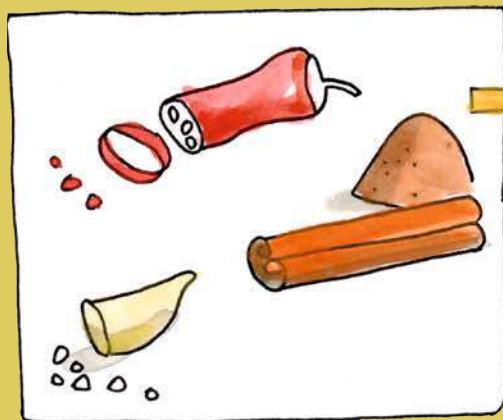
ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

- 500 ML STARKER KAFFEE
- 3 GROSSE, GETROCKNETE MILDE CHILIS
(z. B. CHILI PASILLA, CHILI GUAJILLO)
- 2 TL KREUZKÜMEL
- 2 TL GERÄUCHERTES PAPRIKAPULVER
- 1 TL OREGANO
- 2 LORBEERBLÄTTER
- 2 ROTE ZWIEBELN
- 3 FRISCHE ROTE CHILIS
- 1 TL BAHARAT
- 2 ZIMTSTÄNGEN
- 6 KNOBLAUCHZELLEN
- 1 TL GEMÜSEBRÜLLE
- 150 G GETROCKNETE SOJASCHNITZEL
- 2 DOSEN TOMATEN, GEHACKT (À 400 G)
- 2 DOSEN SCHWARZE BOHNEN (À 250 G)
- 1 DOSE MAIS (À 285 G)
- 2 EL BRAUNER ZUCKER
- 2 ROTE ODER GELBE PAPRIKA, IN 1-2 CM
GROSSE STÜCKE GESCHNITTEN
- 350 G REIS
- 200 G SAURE SAHNE
- 1/2 BUND FRISCHER KORIANDER
- OLIVENÖL



In einem großen Topf etwas Olivenöl erhitzen, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Oregano, Lorbeerblätter und die Zwiebeln andünsten.

Chili sin Carne geht irgendwie immer. Vor allem, wenn wenig frische Zutaten im Haus sind, viele Menschen großen Hunger haben, eine unerwartete Party gefeiert werden muss oder man nicht so viel Kraft oder Zeit für viel Geschnibbel in der Küche hat. Die Hauptzutaten (Tomaten, Mais, schwarze Bohnen, Sojaschnitzel und Reis) habe ich immer im Keller vorrätig. Unerwartet schmackhaft mit Tiefgang – die Grundidee mit der Geheimzutat (Kaffee!) habe ich einem meiner frühesten Lieblingsköche Jamie Oliver aus seinem „Jamie's America“ entliehen. Die milde schokoladige Schärfe kommt von den Chili Pasa oder Guaque – ursprünglich aus Guatemala (zu finden in südamerikanischen Feinkostläden, oder direkt importieren aus Südamerika!).



Die frischen gehackten Chilis, Bharat, Zimtstangen, und Knoblauchzehen zu den Zwiebeln geben und mit einer kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Für 2-3 min gemeinsam andünsten.



Den Kaffee und die aufgeweichten Chilis unterrühren.



Die Sojaschnetze mit 400 ml Kochendem Wasser und 1 TL Gemüsebrühe übergießen und 15 min quellen lassen.



2 EL brauner Zucker hinzugeben.



Die Dosen mit gehackten Tomaten, schwarzen Bohnen und Mais in den Topf geben und 20 min auf schwacher Hitze köcheln lassen.



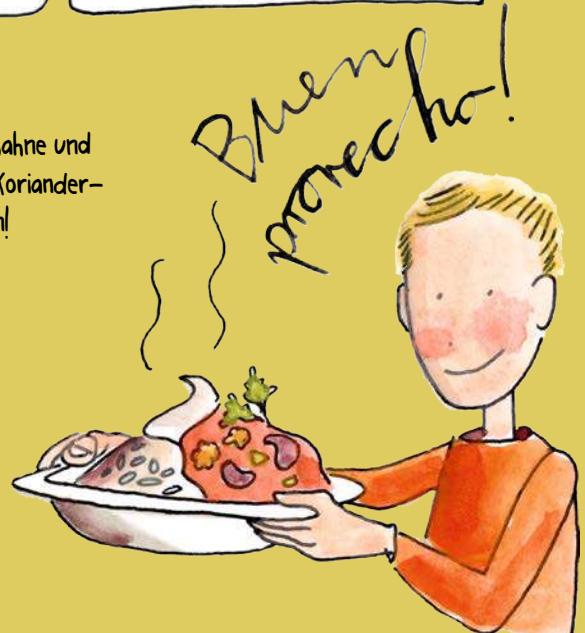
Die Paprika zusammen mit den abgegossenen Sojaschnetzen in den Topf geben und 30 min köcheln lassen.



Inzwischen 2 Tassen Reis mit 3 Tassen Wasser aufkochen.

Dann bei Kleinster Flamme für ca. 20 min weich garen lassen.

Mit etwas saurer Sahne und frisch gehackten Korianderblättern servieren!



Buen provecho!

KANEL- BULLAR

= SCHWEDISCHE ZIMTSCHNECKEN

Unsere Tante Margot ist in den 60er Jahren nach Stockholm ausgewandert, hat dort geheiratet, eine Familie gegründet und ihre fröhliche, tatkräftige schwäbische mit der schwedischen Lebensart vereint. Tante Margot hat mir bei jedem unserer Aufenthalte in Stockholm neue Gerichte, Backgeheimnisse und sehr Kreative und praktische Überlebenstipps verraten. Einer von ihnen sind die „Kanelbullar“, die schwedischen Zimtschnecken, die bei Keiner „fika“ (Kaffeepause) fehlen dürfen. Wenn ich's mir recht überlege, so fällt mir eigentlich keine Gelegenheit ein, bei der sie unpassend wären.

ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

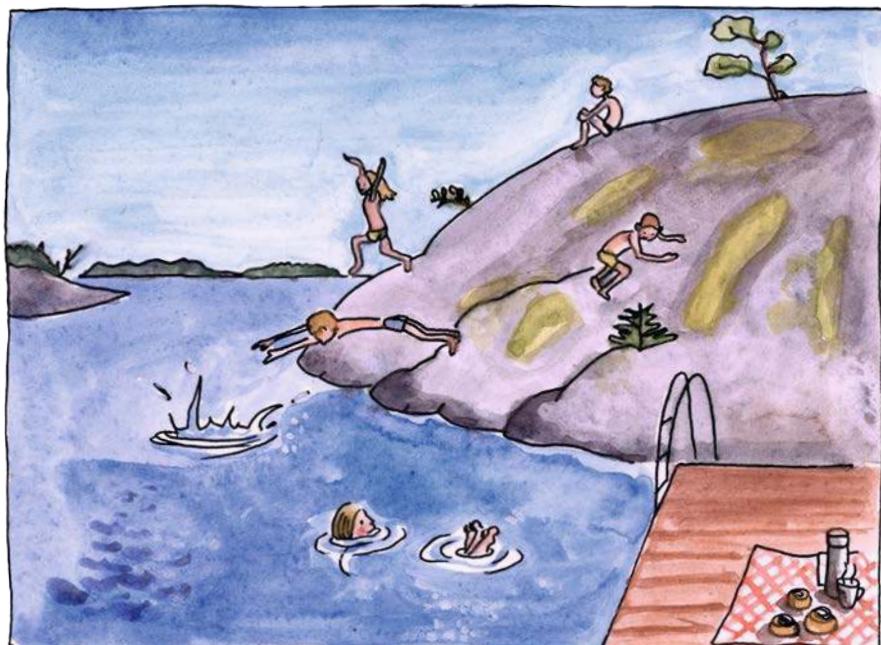
50 G FRISCHE HEFE
500 ML MILCH
150 G BUTTER
800 G MEHL
1/2 TL SALZ
100 G ZUCKER
1 TL KARDAMOM, FEIN ZERSTOSEN

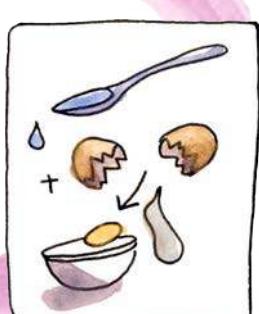
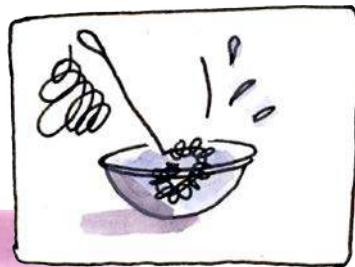
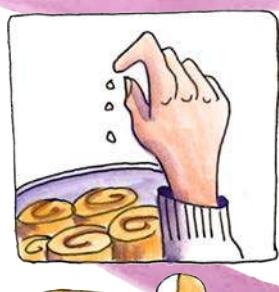
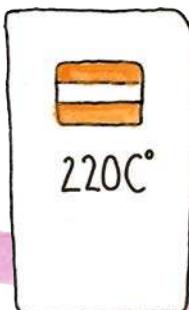
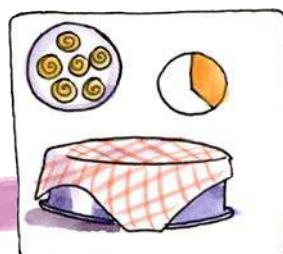
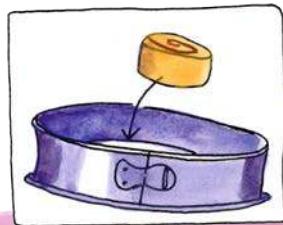
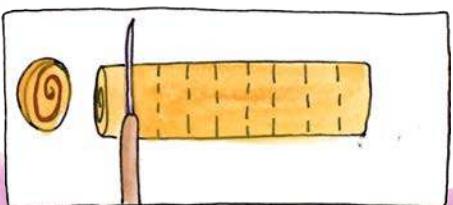
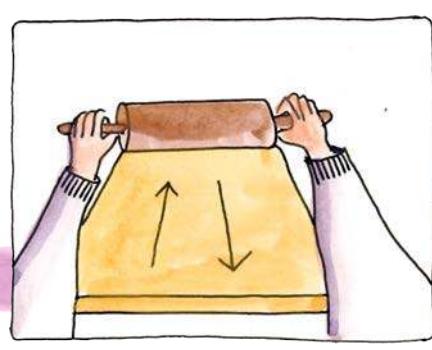
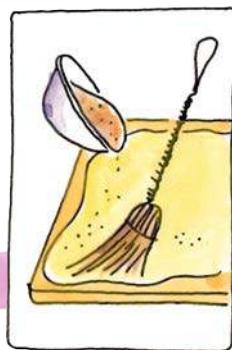
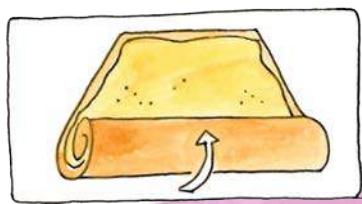
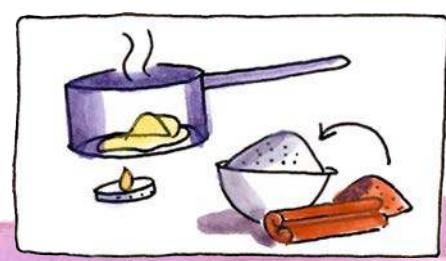
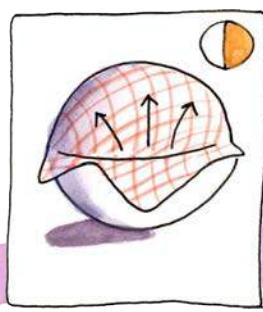
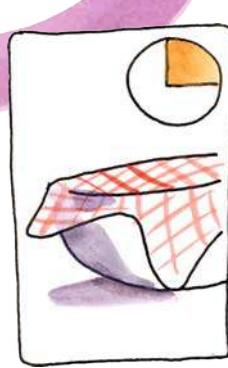
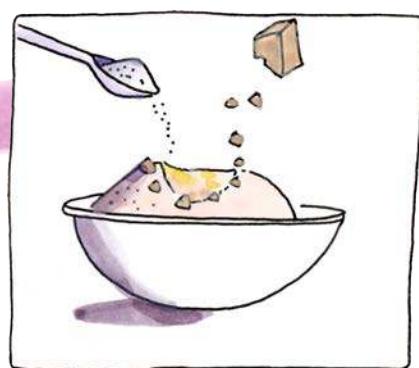
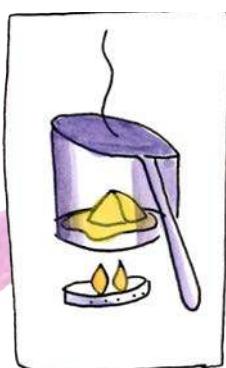
FÜR DIE FÜLLUNG:

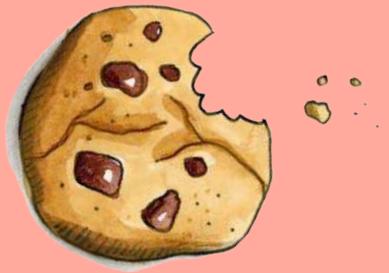
75 G BUTTER, ZIMMERWARM
50 G ZUCKER
1 EL ZIMT
1 EIGELB
HAGELZUCKER ZUM BESTREUEN

OPTIONAL:

1 GERIEBENER APFEL
50 G MARZIPAN
50 G GEHACKTE MANDELN







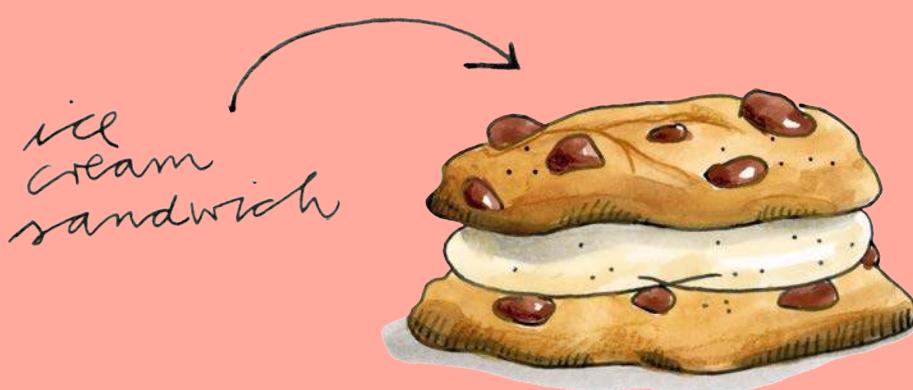
Komm rein, es gibt Geborgenheit

Dieses Kochbuch ist eine Hommage an die einfache Freude des gemeinsamen Kochens – an die Erinnerungen, die Gerichte lebendig machen, und an die Momente, die uns als Familie zusammenbringen.

Mit liebevoll gezeichneten Illustrationen und herzerwärmenden Anekdoten lädt es dich ein, zusammen mit deinen Kindern in die bunte Welt der Aromen einzutauchen, die nach Kindheit, Geborgenheit und Zuhause schmecken.

Omas saftiger Apfelkuchen, Papas unwiderstehliches Pulled Pork, Mamas fluffige Brötchen – jedes Rezept erzählt von Wärme, Nähe und dem Zauber des miteinander Kochens.

Taste of Home ist mehr als ein Kochbuch – es ist eine Einladung, zusammen neue Lieblingsgerichte zu entdecken und Erinnerungen zu schaffen, die für immer bleiben.



PEFC/04-32-0928

PEFC-zertifiziert
Dieses Produkt
stammt aus
nachhaltig
bewirtschafteten
Wäldern und
kontrollierten Quellen
www.pefc.de

WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-9692-7



9 783833 896927

www.gu.de