

Isabelle Fuß

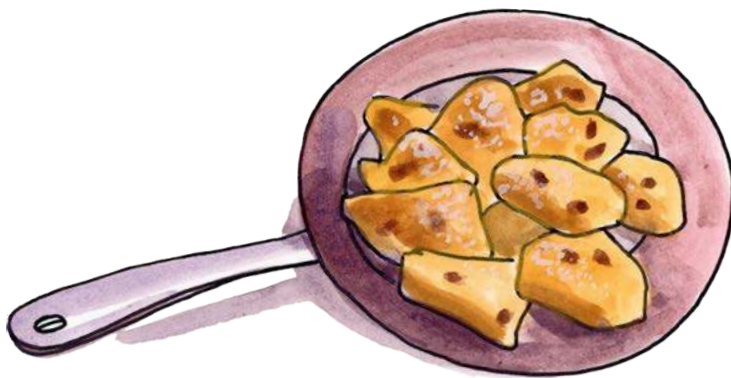
THE TASTE OF HOME




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 |



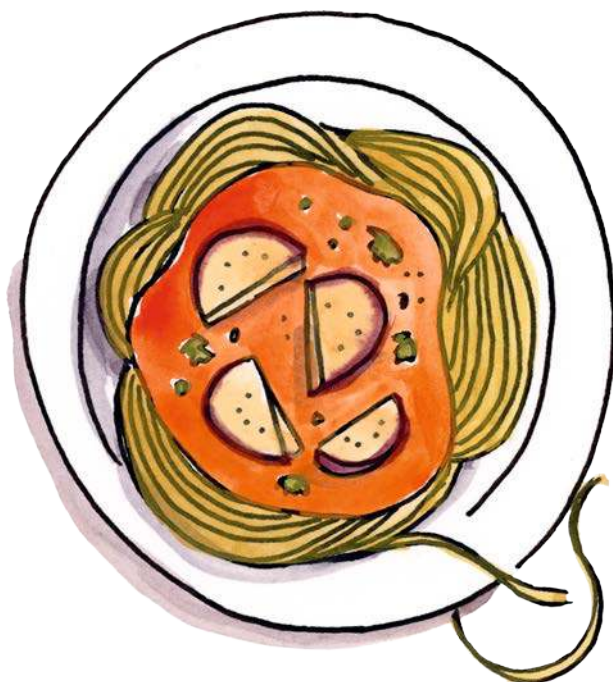
MITTAGESSEN

| | |
|---|----|
| Frittata | 30 |
| Kräuterquark | 32 |
| Sommer-Melonen-Salat | 33 |
| Minestrone della Mama | 34 |
| Hackfleisch-Kohl-Pfanne | 38 |
| Brokkoli Gribiche | 40 |
| Pasta Speciale | 42 |
| Jiang Bing | 43 |
| Easy Roasted Tomatoes | 44 |
| Hühnchen Curry | 46 |
| Sommerrollen | 48 |
|  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 Eiscrème | 65 |
| Apfelküchle | 67 |
| Pfitzauf | 70 |
| Grießbrei mit Kompott | 72 |
| Goldene Milch | 73 |
| Chai Tea | 74 |
| Devil's Teeth Iced Coffee | 76 |



ABENDESSEN

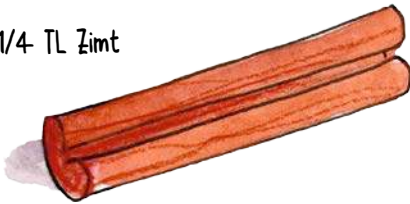
| | |
|------------------------------|-----|
| Sommer-Gazpacho | 80 |
| Indische Linsensuppe | 81 |
| Chili sin Carne | 82 |
| Couscous | 84 |
| Italienischer Nudelsalat | 86 |
| Apfel-Möhren-Sellerie-Salat | 88 |
| Schwäbischer Kartoffelsalat | 90 |
| Meenzer Spundekäs' | 91 |
| Elsässer Flammkuchen | 92 |
| Special Nachtsch-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



3 Kapseln Kardamom



2 Nelken

1 Messerspitze Muskatnuss



4 Pfefferkörner



2 Pimentkörner



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



INGWER - KURKUMA - SHOT



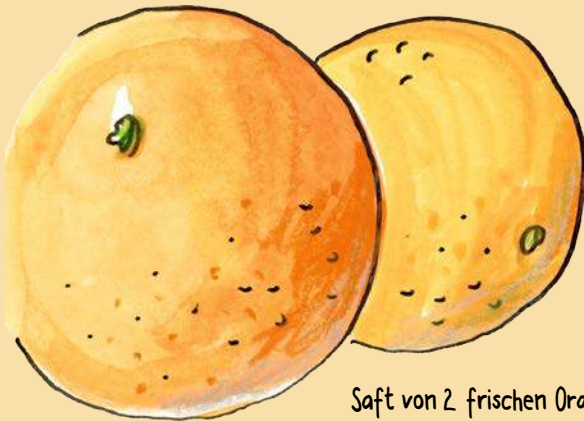
3 cm Ingwerwurzel,
frisch geraspelt



2 cm Kurkumawurzel,
frisch geraspelt oder
1/2 TL Kurkumapulver



1 TL Dattelsirup



Saft von 2 frischen Orangen



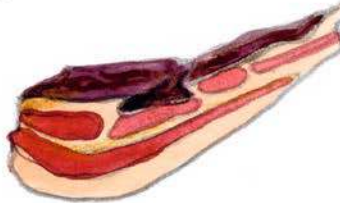


Alles zusammen Kräftig für
ca. 5 min mixen!



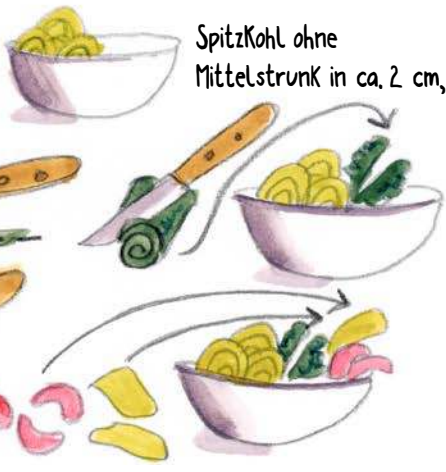



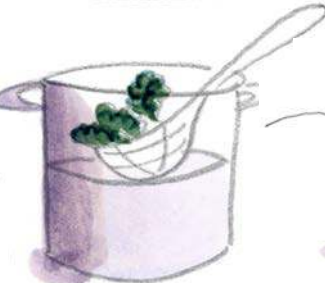


Inspiziert von der lieben Sarah hat uns dieser Viren-Bakterien-Krankheits-
Abwehr-Drink gemeinsam gut durch die Pandemie gebracht. Aber auch
generell als Immunbooster für die kalte Jahreszeit wirkt er wunderbar:
der Ingwer-Kurkuma-Shot. Er ist so intensiv, dass man wirklich nur ein paar
Schluckchen davon 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.

①   Die getrockneten weißen Bohnen in einer Schüssel mit Wasser bedecken und 12 h einweichen lassen.   Abgießen, mit frischem kaltem Wasser im Topf bedecken und mit Deckel für ca. 1 h weich köcheln. Abgießen und beiseitestellen. Alternativ eine große Dose Bohnen (240 g) abtropfen lassen und in einem Sieb mit Wasser waschen.

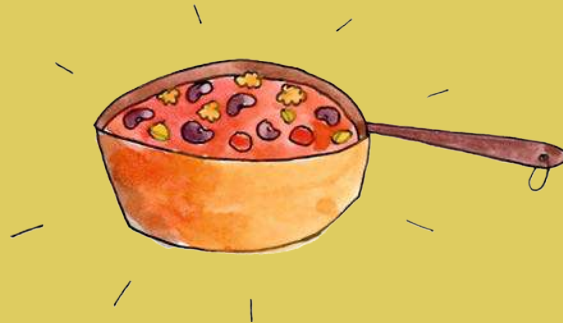
②    Für die Käsebrühe die Parmesanrinden mit Lorbeer in 1 l Wasser aufkochen, für 1 h zugedeckt köcheln lassen und den Parmesan dann entfernen.

③    Für die Fleischbrühe die Speckreste mit 1,5 l Wasser aufkochen, 1 h köcheln lassen und die Fleischstückchen entfernen.

④    Spitzkohl ohne Mittelstrunk in ca. 2 cm, ...
... die Kaleblätter ohne Mittelstrunk in 1 cm breite Streifen schneiden.
Mangoldgrün in 3 cm breite Stücke schneiden. Stiele vom Mangold ausschneiden und 1 cm breit schneiden. Getrennt waschen und in eine Schüssel geben.

⑤     Einen Topf mit 1,5 l Wasser und 1 TL Salz zum Kochen bringen. Spitzkohl, Kale und Mangold darin getrennt jeweils ca. 3 min blanchieren, dann in einer Schüssel beiseitestellen. Das Kochwasser in einer weiteren Schüssel auffangen.

OUR FAVORITE JUICY JUMMY CHILI SIN CARNE



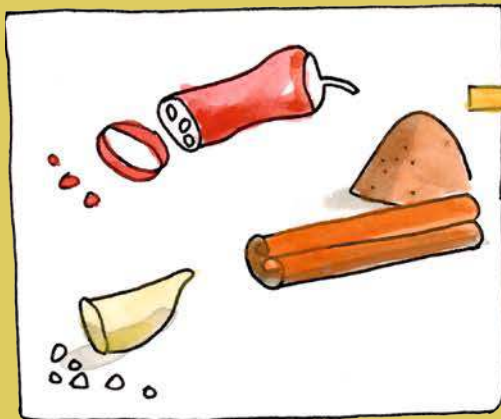
ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

- 500 ML STARKER KAFFEE
- 3 GROSSE, GETROCKNETE MILDE CHILIS
(Z. B. CHILI PASILLA, CHILI GUAJILLO)
- 2 TL KREUZKÜMMEL
- 2 TL GERÄUCHERTES PAPRIKAPULVER
- 1 TL OREGANO
- 2 LORBEERBLÄTTER
- 2 ROTE ZWIEBELN
- 3 FRISCHE ROTE CHILIS
- 1 TL BAHARAT
- 2 ZIMTSTANGEN
- 6 KNOBLAUCHZEHEN
- 1 TL GEMÜSEBRÜHE
- 150 G GETROCKNETE SOJASCHNETZEL
- 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

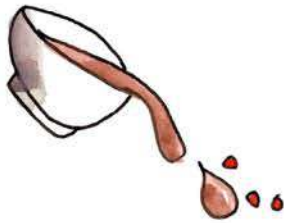


In einem großen Topf etwas Olivenöl erhitzen, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Oregano, Lorbeerblätter und die Zwiebeln andünsten.

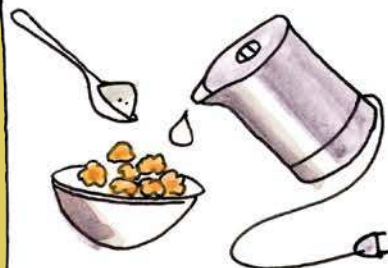
Chili sin Carne geht irgendwie immer. Vor allem, wenn wenig frische Zutaten im Haus sind, viele Menschen großen Hunger haben, eine unerwartete Party gefeiert werden muss oder man nicht so viel Kraft oder Zeit für viel Geschnibbel in der Küche hat. Die Hauptzutaten (Tomaten, Mais, schwarze Bohnen, Sojaschnetzel 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, Baharat, 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 Sojaschnetzel mit 400 ml kochendem Wasser und 1 TL Gemüsebrühe übergießen und 15 min quellen lassen.



2 EL braunen 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 Sojaschnetzeln in den Topf geben und 30 min köcheln lassen.

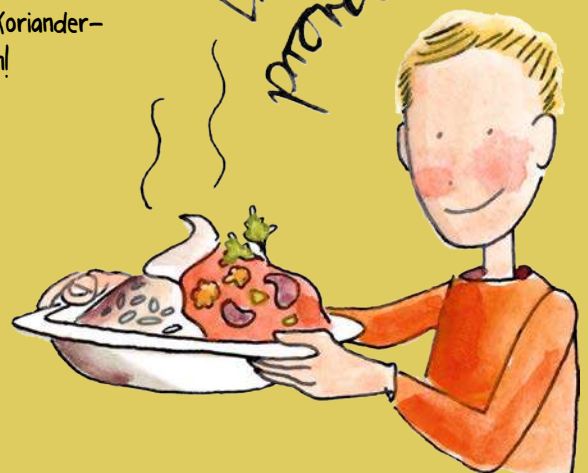
Inzwischen 2 Tassen Reis mit 3 Tassen Wasser aufkochen.



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

Mit etwas saurer Sahne und frisch gehackten Korianderblättern servieren!

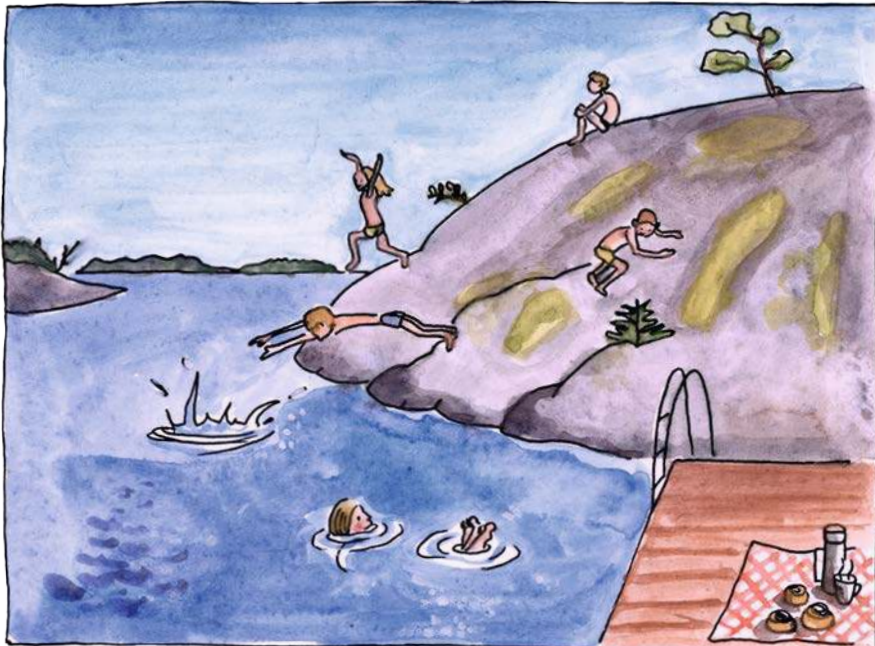
Buen provecho!



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 Überlebensstipps verraten. Einer von ihnen sind die „Kanelbullar“, die schwedischen Zimtwecken, 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:

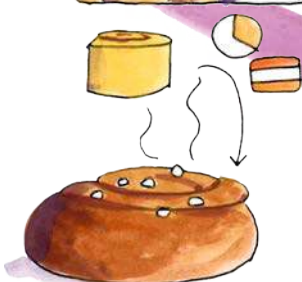
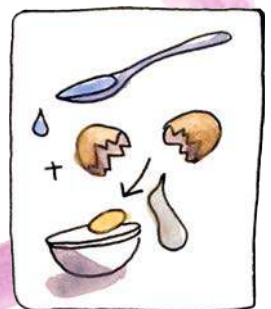
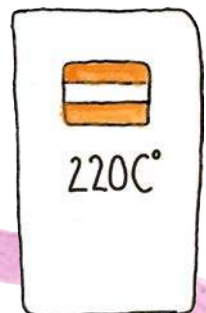
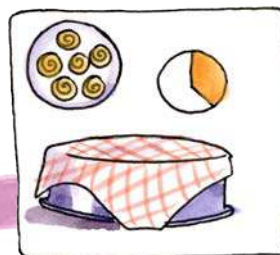
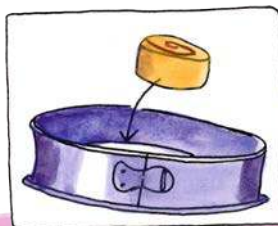
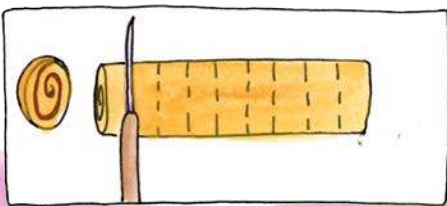
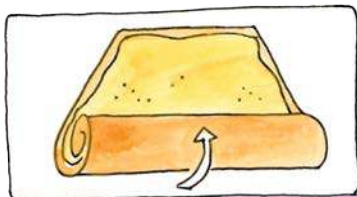
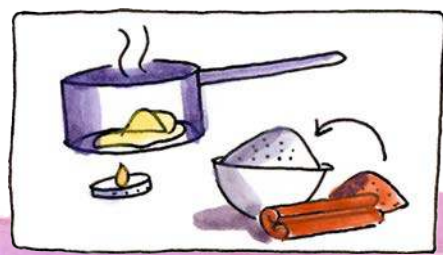
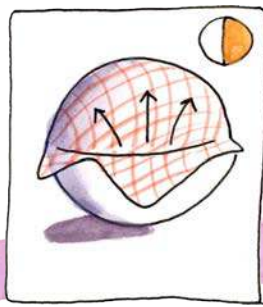
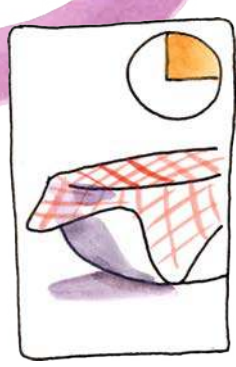
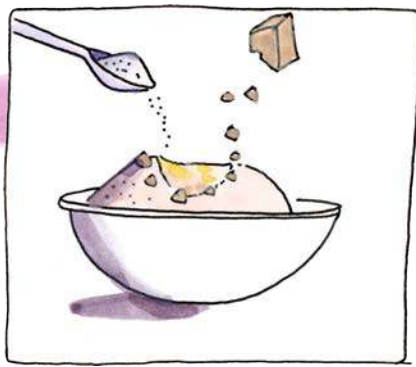
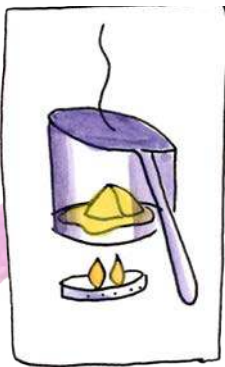
| | |
|--------|---------------------------|
| 50 G | FRISCHE HEFE |
| 500 ML | MILCH |
| 150 G | BUTTER |
| 800 G | MEHL |
| 1/2 TL | SALZ |
| 100 G | ZUCKER |
| 1 TL | KARDAMOM, FEIN ZERSTOSSEN |

FÜR DIE FÜLLUNG:

| | |
|---------------------------|--------------------|
| 75 G | BUTTER, ZIMMERWARM |
| 50 G | ZUCKER |
| 1 EL | ZIMT |
| 1 | EIGELB |
| HADELZUCKER ZUM BESTREUEN | |

OPTIONAL:

| | |
|------|------------------|
| 1 | GERIEBENER APFEL |
| 50 G | MARZIPAN |
| 50 G | GEWACKTE MANDELN |





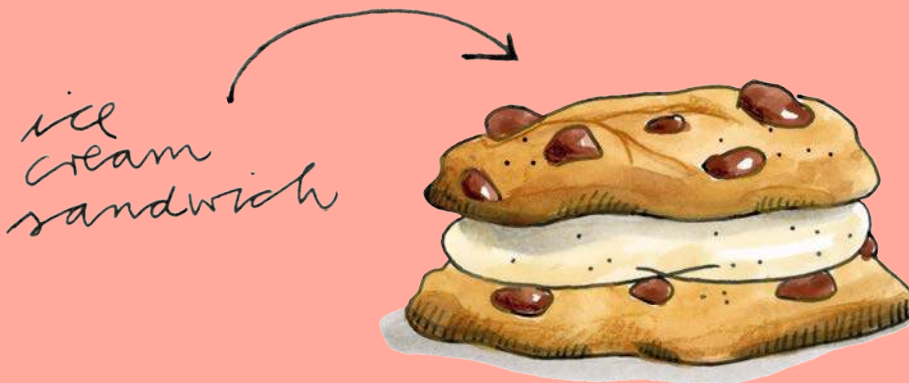
Komm rein, es gibt Geborgenheit

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.



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



www.gu.de