

Buchvorstellung: „BAKE. Meine absolut besten Backrezepte“ von Paul Hollywood



PAUL HOLLYWOOD



BAKE

Meine absolut besten Backrezepte

Heute gibt es mal wieder Lesefutter. Ein neues Backbuch steht in meinem übvollen Regal. Ok, eigentlich liegt es noch darauf und wartet, bis ich es irgendwo reinquetsche. So

langsam nimmt der Platzmangel bei den Koch- und Backbüchern kritische Formen an...

Aber sie machen einfach so viel Freude! In neuen Büchern, die noch so gut nach Papier riechen, schmökern und sich frische Inspiration oder auch nur Heißhunger auf die abgebildeten Naschereien zu holen, das ist immer wieder die schönste Auszeit für mich.

Den Autor Paul Hollywood kannte ich bisher noch überhaupt nicht. In England ist er jedoch offenbar eine bekannte Größe im Backbuchbereich sowie im Fernsehen, wo er Juror einer Backshow ist und während seiner Karriere viele TV-Auftritte hatte. Sein Vater war Bäcker, er kam mit diesem Handwerk also sehr früh in Berührung und arbeitete international in Bäckereien, namhaften Hotels und Resorts.

In seinem Buch BAKE verrät er seine liebsten Backrezepte.

INHALT

14

Kuchen

54

Plätzchen und Kekse

86

Brote und Fladenbrote

154

Pizzas und Krapfen

184

Pies und Pasteten

250

Desserts

Aber schauen wir mal ins Buch:

INHALT

BAKE gliedert sich in 6 Kapitel. Spätestens bei „Pies und Pasteten“ sieht man, dass der Autor englisch ist. Klasse finde ich, dass sowohl süße als auch herzhaft Leckereien vorhanden sind.

Die Mischung ist vielseitig und für jeden ist etwas dabei. Aufwendigere Rezepte sind ausführlicher bebildert, um die einzelnen Arbeitsschritte nachvollziehen zu können.



Für Anfänger sind zum Beispiel ein simpler Rührkuchen oder Kekse geeignet. Auch Brote oder Pizzen findet man und alles sieht verführerisch aus.

Die Rezepte werden begleitet von einem kurzen Text des Autors, mit Erinnerungen, Tipps oder was er an diesem Gericht besonders liebt. Die Anleitungen sind übersichtlich und sinnvoll gegliedert.



KOSTPROBE?

Alles klingt sehr verführerisch, aber sofort ins Auge sprang mir der „New York Chocolate Brownie Cheesecake“. Für „Klassische Scones“ bin ich auch immer zu haben, so eine englische Tea Time ist doch was Nettes. Die „Tonnendeckel“, reichhaltige, große Brötchen aus Northwestengland, die der Autor in seiner Jugend gerne mit Fish and Chips füllte, sehen auch lecker aus.

Diverse Fladenbrote, Pizzavarianten, Pasteten oder Pies, aber auch „Empanadas mit Rindfleisch“ erzeugen Hunger auf Herzhaftes und für den süßen Zahn klingen „Birnen-Mandel-Schnitten“, „Pecan Pie“ oder „Zitronentörtchen“ so richtig gut.



Insgesamt finde ich das Buch abwechslungsreich und vielfältig. Sowohl für Anfänger als auch Fortgeschrittene ist etwas dabei. Die Fotografie ist schlicht, aber sehr schön und appetitlich.

Lediglich die Zuckermenge in den meisten Rezepten finde ich persönlich viel zu viel. Bei den meisten Rezepten würde ich da entsprechend reduzieren.

Nachbacken würde ich aber die allermeisten Sachen.

Ich mag das Buch und werde sicher immer mal wieder drin blättern. Am Wochenende gibt es einen abgewandelten Mandelkuchen daraus, der super lecker und sooo einfach gemacht war! Seid gespannt!

Habt eine genussvolle Woche und lasst nichts anbrennen!

Eure Judith

Paul Hollywood

BAKE. Meine absolut besten Backrezepte

DK Verlag

ISBN: 978-3-8310-4710-9

Hardcover, 29,95 Euro

**Buchvorstellung: „Gefühle,
für die es Rezepte gibt“ von
Eva Kamper-Grachegg**

Eva Kamper-Grachegg

GEFÜHLE für die es REZEPTE gibt

Vom
Erfolgsblog
**Mei liabste
Speis**

48 Gefühle – 48 Rezepte – 4 Jahreszeiten

Fotografie von Amélie Chapalain

CHRISTIAN



Heute stelle ich euch meine große Kochbuchliebe des Jahres

vor. Schon der Titel sprach mich so an, doch beim ersten Öffnen war es geschehen – ich war verliebt. Verliebt in die schönen Bilder, verliebt in die wunderschönen Texte, die so auf den Punkt Gefühle beschreiben, wie sie sicher jeder von uns schon empfunden hat.

Eva Kamper-Grachegg schreibt den Erfolgsblog „Mei liabste Speis“, von dem ich bisher noch nie etwas gehört hatte, bei dem sich ein Besuch aber definitiv lohnt.

Aber schauen wir mal gemeinsam ins Buch...



Inhalt

Das Buch gliedert sich in 4 Teile: Frühling, Sommer, Herbst und Winter. Darin finden sich jeweils 12 Rezepte mit saisonalen Zutaten, die meisten vegetarisch.

Jedes Gericht wird auf 2 Doppelseiten präsentiert. Auf der ersten steht das Gefühl, das mit diesem Gericht verbunden wird oder aus dem heraus es entstanden ist. Dazu schreibt die Autorin jeweils einen kurzen Text, der das Gefühl und die Situation beschreibt und wie es mit dem Geschmack des Gerichts verbunden ist. Auf der zweiten Seite bildet eine Collage das Gericht, Zutaten oder Orte ab. Auf der zweiten Doppelseite steht das Rezept, begleitet von einem Foto des Gerichts auf Seite 4.

Am Ende des Buchs findet man einen Saisonkalender.



Kostprobe?

Im Frühling fände ich ein „Grünes Kräuter-Omelett mit Joghurt“ ein wunderbares Frühstück – am liebsten mit jemandem zusammen, in „Rührung über den gemeinsamen Moment“.

Im Sommer beschwingt „Burrata mit geschmolzenen Paradeisern (Tomaten)“ oder auch das Gefühl „Die Euphorie beim Planen des nächsten Urlaubs“. Erfrischend ist sicher auch der „Eisgekühlte Hirsesalat mit Hüttenkäse“, zusammen mit der „Leichtigkeit, in den Tag hinein zu leben“.

Im Herbst braucht man vielleicht „Die Kraft, es mit Humor zu nehmen“ und backt sich „Bratapfel-Marzipan-Schnecken“.

Und im Winter wärmt ein „Pikanter Kartoffelkuchen“ oder auch „Die Demut, tatsächlich geliebt zu werden“.



Ich finde das Buch wirklich zauberhaft. Die Texte lassen mich über eigene Gefühle nachdenken, erinnern mich an Gerichte, die ich mit besonderen Menschen und Erinnerungen verbinde und die stimmungsvollen Bilder von Amélie Chapalin lassen mich träumen. Das Buch berührt mich – ich hoffe einfach, dass es euch auch so gehen wird, wenn ihr das hier lest oder zum ersten Mal hinein blättert.

Vielleicht muss man es öffnen, um seinen Zauber zu verstehen.

Von mir gibt es jedenfalls die herzlichste Empfehlung, dieses

Buch ebenfalls ins Herz zu schließen und ins Bücherregal zu stellen.

Vielleicht macht ihr euch nahestehenden Naschkatzen oder euch selbst eine Freude damit. =)



Habt frohe Weihnachten und lasst es euch mit euren Lieben gut gehen!

Eure Judith

Eva Kamper-Grachegg

„Gefühle, für die es Rezepte gibt. 48 Gefühle – 48 Rezepte – 4 Jahreszeiten“

Christian Verlag

Gebunden, 220 Seiten

ISBN: 978-3-95961-607-2

34,99 Euro

Buchvorstellung: „Zu Gast in Schottland. Eine kulinarische Entdeckungsreise“ von Aurélie Bellaccio & Sarah Lachhab

Aurélie Bellacicco
Sarah Lachhab

ZU GAST IN SCHOTTLAND

Eine kulinarische Entdeckungsreise

KNESEBECK



Heute stelle ich euch ein weiteres neues Buch meiner Sammlung aus dem Hause Knesebeck vor. Das Buch musste aus mehreren Gründen in mein Bücherregal: 1) Ich wollte schon fast mein ganzes Leben nach Schottland (und habe es immer noch nicht geschafft), 2) der Titel passt perfekt zu Naschkatzes kulinarischen Streifzügen und 3) liebe ich Bücher, die einen auf eine Reise mitnehmen, bei der man noch etwas über Kultur und vor allem die Küche lernt.



Inhalt

Das aus dem Französischen übersetzte Buch enthält 60 authentische Rezepte aus der schottischen Küche, allerdings meist abgewandelt, sodass jeder überall die Zutaten bekommt

und damit auch Vegetarier oder Veganer etwas finden. Gewürzt wird all das mit Geschichte, Anekdoten und wunderschönen Bildern von einem facettenreichen Land.

Das Buch gliedert sich in 8 Teile, die sich mit allen relevanten Bereichen schottischer Küche beschäftigen, von Brot über Fisch, Fleisch und Süßes bis hin zur Trinkkultur.

Zwischendurch werden kulturelle Eigenheiten, Traditionen und Klischees beleuchtet, lokale Produzenten oder Städte vorgestellt oder die Highlands in einem kleinen ABC vorgestellt.



Kostprobe?

Super lecker klingen die „Fish cakes“, Fischkroketten mit Meerrettichsauce. Den „Shepherd's pie“, einen Lammauflauf mit Kartoffelpüreekruste, würde ich auch gerne mal probieren. Aus der Backstube klingt das „Black bun“, dunkles Früchtebrot, sehr verlockend und für hoffnungslose Naschkatzen natürlich auch die „[Millionaire's shortbread](#)“, Mürbteiggebäck mit Karamell und Schokolade. Und da ich Ingwer liebe, müsste ich natürlich unbedingt ein Stück von „Fochabers gingerbread“, dem Gewürzkuchen mit Ingwer, kosten.



Mir macht das Buch unheimlich Spaß. Ich habe beim Schmökern nicht nur viel über die typischen Gerichte des Landes gelernt, sondern auch viel über die Kultur, die kulinarische Entwicklung der letzten Jahre und Jahrzehnte und über die Geschichte und Landwirtschaft von Schottland.

Wer gerne isst und reist, der sollte dieses Buch nicht verpassen. Wer Schottland liebt, erst recht nicht.

Vielleicht kennt ihr ja jemanden, dem ihr an Weihnachten eine Freude damit machen könnt? Oder ihr beschenkt euch einfach selbst. =)

Habt eine genussvolle Adventszeit, ihr Lieben!

Eure Judith



Aurélie Bellaccio & Sarah Lachhab:
„Zu Gast in Schottland. Eine kulinarische Entdeckungsreise“

Knesebeck Verlag

ISBN: 978-3-95728-670-3

Gebunden, 187 Seiten

30,00 Euro

**Buchvorstellung: „Kleiner
Atlas der Kulinarik.
Genussvolle Geschichten aus
aller Welt“ von Martina
Liverani**

KLEINER ATLAS DER KULINARIK

Genussvolle Geschichten aus aller Welt

KNESEBECK



MARTINA LIVERANI

Weihnachten rückt mit großen Schritten näher und ich persönlich finde, es gibt kaum ein schöneres (materielles) Geschenk als Kochbücher. Am allerschönsten finde ich nur, gemeinsam Zeit mit lieben Menschen zu verbringen – was man ja perfekt beim Kochen tun kann. =)

Und falls ihr noch nach schönen Weihnachtsgeschenken sucht, habe ich da 3 tolle Tipps für euch, die alle neu in meinem Kochbuchregal gelandet sind. In den Adventswochen wird es also drei Buchvorstellungen geben.

Heute starte ich mit einem Buch, das keine Rezepte enthält, also auch etwas für kulinarisch Interessierte, die nicht kochen (wollen), ist. Der „Kleine Atlas der Kulinarik“ von der Italienerin Martina Liverani erschien kürzlich im Knesebeck Verlag.

Er nimmt den Leser mit auf eine Reise durch die Küchen der Welt, zu kosmopolitischen Gerichten, kulinarischen Praktiken, Traditionen und Ritualen.

INHALT

6

VORWORT

Niko Romito

S. 8

TEIL 01

KOSMOPOLITISCHE GERICHTE

S. 12

BROT

Das Universum
beginnt mit dem Brot

S. 18

PIZZA

Stets im Zentrum
des Interesses

S. 36

NUDELN

Veränderung
als Konstante

P. 46

REIS

Ein Essen ohne Reis
ist kein Essen

S. 72

HUHN

Das
Allgemeingut

S. 82

KAFFEE

Genuss pur und
weltweit begehrt

S. 92

TEIL 02

KULINARISCHE PRAKTIKEN

S. 104

KOCHEN

Küche
ist Kultur

S. 110

ANMACHEN UND WÜRZEN

Know-how
und Geschmack

S. 130

KONSERVIEREN

Nahrungsmittel
für morgen

S. 144

NEUES KREIEREN

Die Grenzen
des Geschmacks

S. 156

TEIL 03

RITUALE UND VORLIEBEN

S. 182

FASTEN

Volle Teller, leere Teller

S. 188

CONVIVIEREN

Gemeinsam essen

S. 202

EMOTIONEN

Essen privat,
Essen kollektiv

S. 224

BILDNACHWEIS

S. 238

INHALT

KLEINER ATLAS DER KULINARIK

7

Inhalt

Nach dem Vorwort gliedert sich das Buch in drei Teile: „Kosmopolitische Gerichte“, „Kulinarische Praktiken“ und „Rituale und Vorlieben“. Darin werden jeweils mehrere Aspekte beleuchtet, beispielsweise die Geschichte und Vielfalt von Brot, der Siegeszug des Kaffees oder der Pizza, das Anmachen und Würzen oder auch das Konservieren von Nahrung und nicht zuletzt Praktiken wie das Fasten.

Begleitet von Fotos oder auch Illustrationen geht der Leser auf die Reise durch die Geschichte und Verbreitung von Zutaten oder Gerichten, durch die unfassbare Vielfalt an Zubereitungsarten, zur Bedeutung von (gemeinsamem) Essen für die Menschheit und das soziale Miteinander.



Kostprobe?

Wusstet ihr, dass das Chicken Tikka Masala gar kein indisches Gericht ist? Es wurde in Großbritannien von Köchen aus Bangladesch kreiert.

Oder hättet ihr gedacht, dass die gefürchteten Protagonisten aus Horrorfilmen namens Piranha eine häufige Zutat der peruanischen Küche sind?

Kennt ihr die Geschichte um die Erfindung des Caesar Salads? Oder die Bedeutung des Wortes „Kumpan“? All diese kleinen und großen Wissenshappen und noch ganz viele mehr werdet ihr im Buch finden.

Die Autorin hat in ihrem Buch zahlreiche interessante Fakten, Anekdoten, kulturelle Eigenheiten und historische Entwicklungen zusammen getragen. Das Schmökern ist ungemein lehrreich und unterhaltsam und meiner Meinung nach ist das Buch für jeden etwas, der gerne liest und gerne isst – egal, ob man nun lieber essen geht, selbst kocht oder sich von Fertigprodukten ernährt.



Wie der Covertext so schön sagt: „Ihre köstlichen Geschichten zeigen, dass Freude am Kochen und am gemeinsamen Essen verbindet – ganz egal, welcher Nation man angehört.“

Ich werde das Buch sicher noch oft zum Stöbern in die Hand nehmen, um eine kurze kulinarische Weltreise zu machen.

Habt eine genussvolle Adventszeit!

Eure Judith

Martina Liverani

„Kleiner Atlas der Kulinarik. Genussvolle Geschichten aus aller Welt“

ISBN: 9783957286802

Knesebeck Verlag

Hadcover, 239 Seiten

Buchvorstellung: „Die grüne Küche. Quick & Slow“ von D. Frenkiel & L. Vindahl

Die grüne Küche

Quick

+

Slow

KNESEBECK

David Frenkiel + Luise Vindahl

Heute stelle ich euch den neuesten Neuzugang im Bücherregal vor. Die beiden Autoren von „Die grüne Küche. Quick & Slow“ führen seit vielen Jahren einen international erfolgreichen Blog mit vegetarischen und veganen Rezepten namens „The green kitchen“ und haben schon mehrere Bücher veröffentlicht. Ich

kannte sie bisher leider nicht, aber das ändert sich zum Glück
ja jetzt, denn die beiden haben super inspirierende
Rezeptideen!

Schauen wir mal ins Buch:

EINLEITUNG – 06

VORBEREITETES – 18

1 Grundzutaten
mit Wumms – 38

2 Morgenstund – 68

3 Quick – Auf die Schnelle – 102

4 Slow – Ruhige Momente – 140

5 Coole Kombis – 182

6 Süßes – 208

DIE AUTOREN – 246

DANK – 248

REGISTER – 250

Eingeleitet wird es von einigen Seiten mit persönlichen Worten über das Konzept des Buchs, über den Blog und die mitwirkenden Menschen, mit Hinweisen zu Mengen, Zutaten, Vorbereitetes und Vorräten.

Die folgenden 6 Kapitel bringen laut Autor David „alles zusammen, was wir über die Jahre, in denen wir Kochbücher geschrieben und eine Familie gegründet haben, für uns und andere gekocht haben, und fassen es in Rezepte für die beiden sehr unterschiedlichen Situationen, in denen wir uns in einer ganz normalen Woche finden.“

Es gibt also neben „Grundzutaten mit Wumms“, die jede Mahlzeit aufpeppen und Gerichten geschmackliche Tiefe verleihen, Ideen für die „Morgenstund“, für „Quick-Momente“ und „Slow-Momente“, „Coole Kombis“ (ein Mix aus Quick und Slow) sowie „Süßes“, wo man ebenfalls schnelle und zeitintensivere Rezepte findet.

Das Buch schließt mit einem Kurzportrait der Autoren, Dankesworten und dem Register.



Hafer-Fladenbrot + Joghurt und Gemüse

Fladenbrot ist wohl das einfachste Brot der Welt. Sie benötigen nur zwei Hauptzutaten (Mehl und Flüssigkeit), aber keinen Ofen oder Zeit zum Gehen. Sie können Weizenmehl verwenden, aber Hafermehl schmeckt herzhafter und ist zudem glutenfrei.

FÜR 2-4 PERSONEN

100 g Hafermehl, plus etwas mehr zum Bestauben
1 TL Backpulver
1 TL Salz
125 g griechischer Joghurt (10 %) (oder jeder andere neutrale Joghurt)
Olivenöl zum Bestreichen

Für den Belag

250 g griechischer Joghurt (10 %)
1 EL Zatar (siehe S. 50 oder fertig gekauft)
4-8 reife gelbe und rote Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten
100 ml Unsere Grüne Sauce (siehe S. 59)

In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Salz vermengen. Den Joghurt ben und verrühren, bis ein klebriger Teig entsteht. Mit Frischhaltefolie Plastiktüte abdecken und 15 Minuten ruhen lassen (dann lässt sich der Teig ausrollen).

Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestauben, den Teig darauf geben und in Kugeln formen. Wenn er sich zu klebrig anfühlt, den Teig mit etwas Mehl bestauben.

Den Teig vierteln und jedes Viertel zu einer Kugel formen. Die Kugeln auf 5 mm dicken Ovalen ausrollen. Die Teigovale mit der zuvor verwendeten Frischhaltefolie oder Plastiktüte abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Eine Pfanne mit ein wenig Öl einpinseln und erhitzen. In die heiße Pfanne Fladenbrot legen, 2 Minuten backen, bis es goldbraun ist und ein paar Blasen hat, dann wenden und 1 weitere Minute backen. Das fertige Brot in ein Geschirrtuch einschlagen, um es warm zu halten. Dann den Rest der Brote backen.

Die Brote auf einzelne Teller legen, mit einer dicken Schicht Joghurt bestreichen und großzügig mit Zatar bestreuen. Gleichmäßig mit Tomatenscheiben und Unserer Grünen Sauce beträufeln. In Stücke schneiden und genießen.

Hafer und Gluten: Hafer ist glutenfrei und wird daher von den meisten Menschen mit Glutenintoleranz vertragen. Haferflocken enthalten aber leider häufig Gluten, wenn sie mit denselben Maschinen verarbeitet werden, in denen Weizen, Roggen oder Gerste verarbeitet wird. Daher auf die Packungsangaben achten.

Mehlvariation: Sie können die Fladenbrote auch mit Weizenmehl zubereiten. Die Mengenangaben und Zubereitung bleiben gleich.

QUICK - AUF DIE SCHNELLE

Die Rezepte sind alle lecker bebildert und werden alle von persönlichen Worten begleitet, die Zutaten sind übersichtlich gegliedert, ebenso wie die Anleitung. Zum Schluss werden Alternativen aufgezeigt, Vorschläge für Varianten oder andere Verwendung mancher Rezeptbausteine.

Klasse finde ich auch, dass in den Kapiteln mit Slow- und Quick-Rezepten im oberen Eck immer ein S oder ein Q steht und somit sofort ersichtlich ist, zu welcher Kategorie das Rezept zählt.



Kostprobe?

Da ich in letzter Zeit gar keine süße Frühstücklerin bin (sofern ich überhaupt frühstücke), klingt für mich ein herzhaftes „Harissa-Spiegelei auf Toast“ so richtig gut. Aber auch „Schoko-Waffel-Toast mit Granola-Butter“ (sozusagen Arme Ritter aus dem Waffeleisen) muss ich mal ausprobieren!

Lecker sehen auch der „Gebackene Feta + Linsen mit Brombeer-Vinaigrette“ (Quick) oder der „Griechische Kartoffel-Eintopf“ (Slow) aus. Richtig abgefahren finde ich die „Fermentierten Fritten“ – habt ihr so was schon mal gehört?

Zum Abschluss ein paar „Gefüllte Datteln mit Ingwer + Himbeeren“? Oder lieber „Tahina-Wirbel-Konfekt“, „vegane Nussbutter-Brownies“ oder eine „Halva-Crêpe-Torte“? Für mich bitte in dieser Reihenfolge... =)



Ich finde viele Rezepte sehr inspirierend, zum Beispiel sind die [Kardamom-Hefe-Kringel](#) nach dem ersten Blättern entstanden. Hier ist für jeden etwas dabei und vor allem für jeden Anlass, egal ob es im Alltag schnell gehen sollte oder ob man sich ausführlich Zeit nehmen kann.

Brillant finde ich die Anmerkung im Vorwort: „Bei Quick + Slow geht es aber nicht nur um Zeit, sondern auch darum, wie sehr wir mit ganzem Herzen dabei sein können“. Denn grundsätzlich sollten wir doch immer ganz bei dem sein, was wir gerade tun

und uns daran erfreuen. Was leider im Alltagsstress nicht immer klappt, aber es ist eine Frage der Balance und daran erinnert dieses Buch auf leckere und sympathische Weise.

Hoffentlich findet ihr auch so großen Gefallen am Schmökern und Nachkochen in und aus diesem Buch.

Habt eine genussvolle Zeit bei allem, was ihr tut!

Eure Judith

David Frenkiel & Luise Vindahl
[„Die grüne Küche. Quick & Slow“](#)
Knesebeck, gebunden, 35 Euro
ISBN: 978-3-95728-660-4