

# DAS INOFFIZIELLE Harry Potter KOCH- UND BACKBUCH

Über 100  
fantastische Rezepte



**SPIEGEL  
Bestseller**

Patrick Rosenthal

Dieses Buch ist kein offizielles Lizenzprodukt  
und wurde weder von J.K. Rowling, ihrem Ver-  
lag noch von Warner Bros. Entertainment Inc.  
autorisiert, genehmigt oder lizenziert.

riva



Patrick Rosenthal

DAS INOFFIZIELLE  
**Harry Potter**  
KOCH- UND BACKBUCH



riva

# INHALT



<b>VORWORT</b> .....	<b>5</b>	<b>SWEETS</b> .....	<b>53</b>
<b>VORSPEISEN, SNACKS UND BEILAGEN</b> .....	<b>7</b>	Kürbispasteten aus dem	
Pastinakenpüree .....	8	Hogwarts-Express .....	54
Eine Ladung Kartoffelbrei für Ron .....	11	Hagrids Felsenkekse .....	57
Glasierte Karotten .....	12	Mrs. Weasleys Früchtekuchen .....	58
Buttererbsen .....	15	Süße Orangenmarmelade aus Hogwarts ....	61
Dreierlei Kartoffeln aus Hogwarts .....	16	Ingwerkekse .....	62
Pommes frites mit Pommesgewürz .....	16	Marmeladenkrapfen .....	65
Pellkartoffeln mit Kräuterquark .....	19	Weihnachtskuchen .....	66
Bratkartoffeln .....	21	Dudleys Lieblingsleckereien .....	69
Yorkshire Pudding .....	22	Schokoriegel .....	69
Hermiones zuckerfreie Knabbereien .....	25	Zuckersüßer Zitronenkuchen .....	70
Bananen-Kokos-Plätzchen .....	25	Kesselkuchen .....	73
Geröstete Kichererbsen mit Parmesan .....	26	Nusskrokant .....	74
Walnuss-Energy-Balls .....	29	Süßes aus dem »Honigtopf« .....	77
Erdnuss-Balls .....	30	Pfefferminzbonbons .....	77
Cookie-Dough-Balls .....	33	Schokoladentrüffel .....	78
Apfelsnacks .....	34	Säuredrops .....	81
Brot für Sirius .....	37	Karamellutscher .....	82
Crumpets .....	38	Toffees .....	85
Frühstück im »Hotel zum Bahnblick« .....	41	Blancmanger – Blassweißer Käse .....	86
Scones aus dem Pub		Französisches Blancmanger .....	86
»Zum tropfenden Kessel« .....	42	Englisches Blancmanger .....	87
Klassische Scones .....	42	Biskuittorte .....	88
Vanille-Rosinen-Scones .....	45	Süße Beerenpasteten .....	91
Hagrids Rosinenbrötchen .....	46	Professor Sprouts Minzzucker .....	92
Butterbier-Popcorn .....	49	<b>HAUPTGÄNGE</b> .....	<b>95</b>
Professor McGonagalls Blätterteig-		Kreachers Zwiebelsuppe .....	96
Parmesan-Hexenhüte .....	50	Mollys Fleischbällchen mit	
		Preiselbeer-Dip .....	99



Hogwarts-Porridge .....	100	Zitroneneis am Stiel aus dem Zoo .....	153
Hogwarts-Schweinekoteletts .....	103	Mrs. Figgs Schokoladenkuchen .....	154
Hogwarts-Hackfleischauflauf .....	104	Erdbeereis aus der Winkelgasse .....	157
Bouillabaisse .....	107	Erdnussbuttereis aus der Winkelgasse .....	158
Wärmende Eintöpfe der Hauselfen .....	108	Schokoladenpudding	
Scottish Ale Stew .....	108	»Zum tropfenden Kessel« .....	161
Englischer Eintopf mit Bacon .....	111	Apfelkuchen .....	162
Nudeleintopf mit Bratwurst- klößchen .....	112	Rosinenpudding .....	165
Weihnachtsgulasch .....	115	Double-Chocolate-Kuchen .....	166
Petunias Mulligatawny-Suppe .....	116	Eisbecher-Hawaii .....	169
Dudleys Lieblingshamburger .....	118	Schokoladeneis aus der Winkelgasse .....	172
Mrs. Figgs Kohlpfanne .....	120	Himbeereis mit gehackten Nüssen .....	175
Hamburger Paddington Station .....	123	Hagrids Schokoladenkuchen	
Burger-Mayonnaise .....	124	»Happee Birthdae Harry« .....	176
Bier-Burger-Buns .....	125	Mrs. Weasleys Siruppudding .....	179
<b>FESTESSEN ZU</b>		Petunias »Berg voller Schlagsahne«- Pudding .....	180
<b>HALLOWEEN .....</b>	<b>127</b>	Hogwarts-Wackelpudding .....	183
Kokos-Kürbissuppe .....	128	Geburtstagskuchen für Harry .....	184
Pasta mit Kürbispesto .....	131	Rons Himbeer-Puddingkuchen .....	184
Brathähnchen .....	132	Hermes Schokoladenkuchen .....	187
Gegrillte Tomaten mit Würstchen .....	135	Kalte Schnauze à la Sirius .....	188
Siruptorte .....	136	Hagrids Geburtstagskuchen für Harry .....	191
Kürbissaft .....	139	Freds Kanarienkremschnitten .....	192
<b>DESSERTS .....</b>	<b>141</b>	Hexen-Cupcakes .....	195
Butterbier-Eiscreme .....	142	Petunias Obstkuchen .....	196
Mrs. Weasleys Kekse .....	145	Kleine Schokoladenpuddings .....	199
Fliegende Pfannkuchen .....	146	Plumpudding .....	200
Reispudding .....	149	Petunias Zitronen-Meringue-Tarte .....	203
Schokoladeneis aus dem Zoo .....	150		



**GETRÄNKE .....205**

Butterbier ..... 206  
Eierpunsch und Eierlikör ..... 208  
    Eierpunsch für die Großen ..... 208  
    Eierpunsch für die Kleinen ..... 208  
    Eierlikör mit und ohne Alkohol ..... 209  
Heiße Schokolade ..... 211  
Teestunde mit Hagrid ..... 212  
    Zitronen-Orangen-Tee ..... 212  
    Minztee ..... 215

Eine Runde im Wirtshaus »Drei Besen« .. 216  
    Goldlackwasser für  
    Professor McGonagall ..... 216  
    Kirschsirup und Soda mit Eis und  
    Schirmchen für Professor Flitwick ..... 219  
    Johannisbeer-Rum für  
    Minister Fudge ..... 220

**DANKE ..... 222**

**WIDMUNG ..... 223**

# VORWORT



Es gibt Bücher, die einen das ganze Leben lang begleiten. Dazu gehören definitiv auch die sieben Bücher der Harry-Potter-Buchreihe. Wer hofft nicht, dass die Schriftstellerin irgendwann noch eine Fortsetzung schreiben wird, denn Harry, Ron und Hermine (ja, auch Hagrid, Dumbledore und Dobby) sind so vielen Fans ans Herz gewachsen. Die kulinarische Welt von Harry Potter in einem Koch- und Backbuch zu vereinen bietet sich unglaublich gut an: Denn in Hogwarts kommen so viele tolle Speisen auf die Festtafel, und auch Mrs. Weasley versorgt durch die Buchreihe ihre ganze Familie und Freunde mit tollen Pies, Gebäck und anderen Leckereien. Aber auch die Geschäfte und Pubs in der Winkelgasse und Hogsmeade warten nur darauf, den Gaumen der Gäste zu verwöhnen. Obacht aber bei den Kreationen der Weasley-Zwillinge Fred und George. Da kann der Genuss eines Stücks Kuchen schnell mal damit enden, dass ihr euch in einen Kanarienvogel verwandelt. Muggel-Rezepte sind natürlich auch dabei, denn selbst wenn Petunia Dursley eine putzsüchtige, eher gefühlskalte Hausfrau ist, überrascht sie doch mit leckeren Gerichten. Legendar der »Berg voller Schlagsahne-Pudding«, den ihr natürlich auch in diesem Buch findet. Und dank Hermines Eltern (die ja Zahnärzte sind) finden sich auch ein paar zuckerfreie Leckereien. Viel Spaß und ein zauberhaftes Schlemmen!







VORSPEISEN, SNACKS  
UND BEILAGEN

# PASTINAKENPÜREE

Wir alle können uns doch noch daran erinnern, wie Percy, vollgespritzt mit Pastinakenpüree, am Weihnachtstag aus dem Haus gestürmt war, oder? Fast zu schade um das gute Püree.

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g mehligkochende  
Kartoffeln, geschält  
und gewürfelt  
500 g Pastinaken, geschält  
und gewürfelt  
20 g Butter  
3 EL körniger Senf  
1 EL Zitronensaft  
80 ml Buttermilch  
Meersalz  
weißer Pfeffer  
natüres Olivenöl  
Kresse  
abgeriebene Schale  
von 1 Zitrone

1. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und einen Dämpfkorb daraufsetzen.
2. Kartoffeln und Pastinaken hineingeben, Deckel aufsetzen und 10–12 Minuten weich dämpfen. Leicht abkühlen lassen.
3. Butter, Senf, Zitronensaft und zwei Drittel der Buttermilch mit Kartoffeln und Pastinaken in einen Mixer geben und mit der Pulse-Funktion mixen (nicht zu lange, sonst wird die Textur kleisterig). Alternativ mit einem Kartoffelstampfer alles zerstampfen.
4. Bei Bedarf restliche Buttermilch einarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken
5. Auf Teller geben, mit Olivenöl beträufeln und mit Kresse und Zitronenschale garnieren.





# EINE LADUNG KARTOFFELBREI FÜR RON



Kartoffelbrei scheint eine sehr beliebte Speise in Hogwarts zu sein, der Schule für Hexerei und Zauberei. Harry bevorzugte seinen Kartoffelbrei mit Würstchen und einem Schluck Kürbissaft, Ron häufte sich große Berge Kartoffelbrei auf den Teller.

Und wisst ihr, wie Kartoffelbrei noch besser schmeckt? Mit einem grandiosen Topping aus Äpfeln und Zwiebeln.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

800 g mehligkochende  
Kartoffeln  
40 g Butter  
200 ml Milch  
(Zimmertemperatur)  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Muskat, frisch gerieben

### Für das Topping

2 Äpfel  
1 EL Butter  
100 g Röstzwiebeln

1. Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser 25 Minuten garen, abgießen, ausdampfen lassen und dann durch eine Kartoffelpresse drücken. Butter würfeln. Butter und Milch zugeben und vermengen. Kartoffelbrei mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
2. Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.
3. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfelspalten darin leicht anbraten.
4. Die Apfelspalten zusammen mit dem Kartoffelpüree servieren und die Röstzwiebeln darüberstreuen.

# GLASIERTE KAROTTEN



So viel hatte Harry noch nie auf einem Tisch gesehen. Dort standen Platten, überladen mit Essen. Darunter auch feinste Karotten und köstliche Erbsen.

## ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

2 Bund Karotten mit Grün  
30 g Butter  
3 TL Honig  
½ Bund Petersilie  
Salz  
Pfeffer

1. Karotten schälen, dabei etwas Grün stehen lassen, und halbieren. Butter in einem Topf erhitzen, Karotten zugeben und bei kleiner Hitze zugedeckt in 6–8 Minuten dünsten. 2–3 EL Wasser zugeben. Honig kurz vor Ende der Garzeit unter die Karotten schwenken. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
2. Zum Schluss Petersilie unterheben. Glasierte Karotten mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren.







# BUTTERERBSEN



ZUTATEN FÜR  
4 PORTIONEN

450 g TK-Erbsen  
4 EL Butter  
1 EL Salz (je nach  
Geschmack)

Erbesen in einem Topf mit Salzwasser 12 Minuten gar kochen. Abseihen und zurück in den Topf geben. Butter zugeben und den Topf mit geschlossenem Deckel mehrmals hin und her schwenken. Mit Salz würzen und sofort servieren.

# DREIERLEI KARTOFFELN AUS HOGWARTS

Sein erstes großes Festessen! So viele Speisen auf einmal. Neben Roastbeef, Brathähnchen, Schweine- und Lammkoteletts, Würsten, Schinken und Steaks kamen auch Pellkartoffeln, Bratkartoffeln und Pommes auf den Tisch.

## POMMES FRITES MIT POMMESGEWÜRZ



### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 kg festkochende Kartoffeln  
3 EL Olivenöl  
4 EL Salz  
2 TL Paprikapulver, scharf  
1½ TL Currypulver  
½ TL Cayennepfeffer  
1 TL Garam Masala  
1 TL Knoblauchpulver

1. Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Stifte (½–1 cm breit) schneiden. Pommes in kaltem Wasser 2–3-mal waschen, sodass die Stärke austreten kann. Pommes auf ein Handtuch geben und gründlich abtrocknen. Pommes mit dem Olivenöl vermengen.
2. Backofen auf Umluft 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Pommes auf dem Backpapier verteilen. Darauf achten, dass sie sich nicht berühren oder übereinanderliegen. Im Ofen 45 Minuten goldbraun backen. Ab und zu wenden.
3. In der Zwischenzeit alle Gewürze miteinander vermengen und mit den noch warmen Pommes vermischen.





# PELLKARTOFFELN MIT KRÄUTERQUARK



## Pellkartoffeln

ZUTATEN FÜR  
4 PORTIONEN

1 kg festkochende,  
kleine Kartoffeln  
2 TL Salz

1. Kartoffeln gründlich waschen, anschließend in einen Topf mit viel Salzwasser geben und 15–20 Minuten kochen. Topf vom Herd nehmen und Wasser abgießen. Schale mit einem scharfen Messer abziehen.
2. Dazu passt ein frischer Kräuter-Dip.

## Kräuterquark

ZUTATEN FÜR  
4 PORTIONEN

2 Knoblauchzehen  
350 g Magerquark  
2 TL Senf  
Salz  
Pfeffer  
5 EL Vollmilch  
1 Bund frische Kräuter  
(Basilikum, Petersilie,  
Dill, Schnittlauch)

1. Knoblauch häuten und fein reiben. Magerquark, Senf, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Vollmilch in eine Schüssel geben und verrühren.
2. Kräuter waschen, trocken schütteln, fein hacken und unter die Quarkmasse rühren.



# BRATKARTOFFELN



## ZUTATEN FÜR

2 PERSONEN

600 g festkochende Kartoffeln

3 EL Sonnenblumenöl

1 Zwiebel

Salz

Pfeffer

1. Kartoffeln schälen, in möglichst gleich große Stücke schneiden und kurz in kaltes Wasser legen. So kann die Stärke am besten aus der Kartoffel austreten, und die Bratkartoffeln werden schön knusprig und nicht matschig. Kartoffeln durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Das Öl in eine Pfanne geben und auf der höchsten Stufe erhitzen. Kartoffeln zugeben und die Pfanne mit einem Deckel verschließen. Nach etwa fünf Minuten die Kartoffeln das erste Mal wenden. Hitze etwas reduzieren. Zwischendurch die Kartoffeln weiter wenden und anschließend immer wieder den Deckel auf die Pfanne setzen. Circa 35 Minuten braten.
3. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und würfeln. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Zwiebeln zu den Kartoffeln geben. Nicht durchmengen. Zwiebel in der geschlossenen Pfanne 5 Minuten mit dünsten lassen, dann unterheben und nochmals 5 Minuten offen braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.