

# Amerika kulinarisch



## USA-Küche saisonal

Die besten Rezepte zu  
Festen und Feiertagen

© Gabriele Frankemölle  
[www.usa-kulinarisch.de](http://www.usa-kulinarisch.de)

## Vorwort

Wer jemals "TV Dinner" aus der Mikrowelle genoß, wird den Amerikanern nicht mehr viel zutrauen in Sachen Esskultur. Doch es gibt sie - seien es koloniale Rezepte, regionale Spezialitäten oder ethnische Speisen. Und weil ich gerne esse, koche und reise, habe ich US-Rezepte zusammen gestellt, die über "Junk Food" weit hinausgehen. Viel Spaß beim Lesen und Nachkochen!

Gabi Frankemölle



### Copyrightinweis - aus gegebenem Anlass

Alle Rezepte stammen aus Newsgroups oder vom öffentlichen Rezeptarchiv [www.recipesource.com](http://www.recipesource.com) und wurden von mir bearbeitet und übersetzt. Das Recherchieren dieser Informationen, das Zusammentragen von Links und das Schreiben der Erläuterungstexte hat eine Menge Zeit gekostet!

Ich freue mich, wenn Sie auf USA kulinarisch verrweisen und Sie dürfen dieses Rezeptheft auch gerne zum persönlichen Gebrauch kopieren und weitergeben. Worüber ich mich allerdings ärgere: Wenn meine Rezepte weiter verkauft werden oder in großer Zahl auf Homepages veröffentlicht werden, ohne dass ich informiert werde. Ich bitte Sie darum, fair zu bleiben und das geistige Eigentum anderer zu respektieren. Falls Sie also Rezepte und Informationen veröffentlichen möchten: Bitte informieren Sie mich per Email – [info@usa-kulinarisch.de](mailto:info@usa-kulinarisch.de).

## *Inhaltsverzeichnis*

Amerika kulinarisch .....	1
Vorwort .....	2
Inhaltsverzeichnis .....	3
4th of July – Picknick .....	4
Einkochen.....	8
Eiscreme .....	13
Frozen Yoghurt.....	16
Grusel-Food für Halloween .....	18
Halloween-Rezepte.....	20
Geschenke aus der Küche .....	23
Kürbisrezepte.....	27
New Year's.....	31
Ostern .....	33
St. Patrick's Day.....	36
Thanksgiving-Dinner für 6 .....	40
Thanksgiving-Menü für 12 .....	44
Weihnachten.....	49
Weihnachtsplätzchen .....	53
Winter-Dinner .....	57

## 4th of July - Picknick

### **Picknick Gazpacho - 6 Portionen**

300 ml Tomatensaft  
2 Salatgurken, geschält und entkernt  
2 grüne Paprikaschoten, gesäubert  
2 Karotten, geputzt  
5 Stangen Staudensellerie  
4 Frühlingszwiebeln  
50 ml Olivenöl  
Salz, Pfeffer Tabasco

#### **Zubereitung**

Alles in einen Mixer geben und nicht zu fein pürieren, zuletzt mit den Gewürzen pikant abschmecken.

Diese erfrischende Suppe gut kühlen, bevor Sie sie in ein verschließbares Behältnis füllen und in den Picknickkorb packen! Dazu schmeckt Stangenweißbrot oder nehmen Sie zusätzlich Knoblauchcroutons mit, die Sie über die Suppe streuen.

---

### **American Potato Salad (Kartoffelsalat) - 8 Portionen**

2 Kilo festkochende Kartoffeln, geschält und in Würfeln  
4 hartgekochte Eier  
4 Stangen Staudensellerie, gehackt  
1 rote Parikaschote, feingehackt  
2 Gewürzgurken, gehackt  
2 Frühlingszwiebeln, in Ringen  
Für die Soße: 300 ml Majonaise, 100 ml saure Sahne, 1 TL Senf, 1 TL Zucker, Salz und Pfeffer, etwas Sahne oder kalten Fond zum Verdünnen

#### **Zubereitung**

Kartoffelstücke etwa 15 Minuten weich kochen, sie dürfen aber noch nicht zerfallen! Abgießen und gut abtropfen lassen. Soßenzutaten verrühren und Eier kleinhacken. Gemüsestückchen, Eier und Soße zu den Kartoffeln gießen und vorsichtig durchmischen. Einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

"Food Safety" ist ein großes Thema in den USA. Muss ich dazusagen, dass Sie diesen majonaisehaltigen Salat nicht stundenlang in praller Sonne stehen lassen sollten? Ich finde die Soße allerdings etwas fade und peppe sie mit Tabasco und Meerrettich auf. Übrigens müssen Sie die Kartoffeln nicht auf obige Weise garen, auch Pellkartoffeln oder übrig gebliebene Salzkartoffeln lassen sich verwenden.

## **Chicken Cashew Salad - 4 Portionen**

250 g Muschelnudeln  
200 g feingehackter Staudensellerie  
1/2 gehackte grüne Paprikaschote  
1 kl. Zwiebel, feinst gehackt  
2 Hühnerbrustfilets, gewürzt, gegart und in mundgerechte Stücke geschnitten  
150 g Cashewkerne  
für die Soße: 1 EL brauner Zucker, 200 g Miracel Whip, 1 TL Zitronensaft, 1 TL Essig, etwas Milch oder Mageryoghurt zum Verdünnen, Prise Salz, Pfeffer

### **Zubereitung**

Nudeln gar kochen und gut abtropfen lassen. Die Zutaten für die Soße verrühren und mit den Gemüstückchen, dem Fleisch und den Nüssen unter die Nudeln mischen. Im Kühlschrank durchziehen lassen.

Was die Soße angeht: Sehr dezent ;-) Ich mag sie lieber etwas würziger und benutze etwas Chili- und Currypulver.

---

## **Burrito Wraps - 6 Portionen**

1/2 Tasse Light-Majonaise  
2 TL Taco-Gewürz  
6 große Weizentortillas  
100 g geriebener Käse  
250 g Truthahnaufbrust-Aufschnitt  
1 große Tomate, gewürfelt  
2 Frühlingszwiebeln, in Ringen

### **Zubereitung**

Das Taco-Gewürz (Rezept bei den salzigen Mixes unter "Rezepte"! ) mit der Majonaise vermengen und auf die Tortillas streichen, mit etwas Käse bestreuen, mit Aufschnitt, Tomaten und Frühlingszwiebeln belegen. Dann die Tortillas aufrollen und in Frischhaltefolie wickeln und kühlen. Vor dem Verzehr halb durchschneiden.

---

## **Kabobs vom Grill - 6 Portionen**

600 g Rinderhack  
4 EL Haferflocken  
1 Ei  
Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauchpulver  
18 gefüllte Oliven  
4 Tomaten, in Achteln  
2 grüne Paprikaschoten, in breiten Streifen

6 Champignons aus dem Glas  
6 kl. gekochte Kartoffeln  
fertiges Essig-Öl-Saladressing

#### **Zubereitung**

Hack mit den Haferflocken, dem Ei und den Gewürzen verkneten, pikant abschmecken, Um jeweils eine Olive ein Hackbällchen formen. Abwechselnd jeweils 3 Fleischbällchen, zwei Tomatenachtel, zwei Stücke Paprikaschoten, je eine Kartoffel und Pilz auf Metallspieße stecken. In Frischhaltefolie verpacken, gut kühlen. Dann auf dem Grill etwa zehn Minuten lang garen und dabei mit dem Salatdressing bestreichen.

Ich finde, Bestreichen mit [Barbecue-Soße](#) passt besser zu diesen Spießen, die fast eine Mahlzeit in sich sind. Mit dem rohen Hackfleisch sollten Sie etwas vorsichtig sein: Nehmen Sie ein Kühltasche mit vielen Kühlakkus mit zum Picknick!

---

### **Maccaroni Salad - 6 - 8 Portionen**

500 g Ellbogen-Makkaroni, nach Packungsanweisung kochen und abgießen  
4 hartgek. Eier, gepellt, in Achteln  
1 Zwiebel, feingehackt  
50 g grüne Oliven, in Scheiben  
2 Stangen Staudensellerie, in Scheiben  
150 ml Miracel Whip Balance  
2 EL Essig  
1 EL Zucker  
2 EL Milch  
1/2 TL Salz  
Pfeffer, Chilipulver nach Geschmack

#### **Zubereitung**

Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermengen, einige Stunden durchziehen lassen.

Der "klassische" Nudelsalat der USA. Das Dressing ist schmeckt eher langweilig, aber lässt sich mit weiteren Gewürzen oder etwas Meerrettich aufpeppen.

---

### **Streusel Muffins -**

200 g Mehl  
25 g Haferflocken  
200 g Zucker  
2 TL Backpulver  
1/4 TL Natron  
1/2 TL gemahlene Nelken, 1 TL Zimt  
1 gr. Apfel, geschält, in feinste Scheiben geschnitten  
1/2 Tasse Walnüsse, gehackt

2 Eier, verschlagen

1/2 Tasse Buttermilch

75 g Butter, geschmolzen

für die Streusel: 75 g Mehl, 75 g Zucker, 1 TL Zimt, 50 g weiche Butter

#### **Zubereitung**

In einer Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Natron und die Gewürze vermischen, in einer zweiten Schüssel Ei, geschmolzene Butter und Buttermilch. Die flüssigen Zutaten unter das Mehl mischen, dann auch Apfelstückchen und Nüsse hinzugeben. Nicht zuviel rühren! Für die Streusel Mehl, Zucker und Zimt vermischen und die weiche Butter dazugeben. Mit einer Gabel vermischen, bis sich Streusel ergeben. Muffinteig in gefettete Formen geben, dann die Streusel darüber verteilen. Bei 200 Grad im Ofen etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Schmeckt uramerikanisch - diese Kombination aus Äpfeln, Zimt und Nüssen! Dieses Kleingebäck ist stabil genug, dass man es gut zum Picknick mitnehmen kann.

---

### **Watermelon Basket (Wassermelonen-Korb) - 8 Portionen**

1 Wassermelone

Birnen, Erdbeeren, Trauben, Bananen, Äpfel, Kiwis - also Obst nach Jahreszeit, in kleinen Stücken

2 EL Zitronensaft, Zucker nach Geschmack

#### **Zubereitung**

Zu Beginn von der Melone ein kleines Stück Schale abschneiden, damit ein Boden entsteht, auf dem der "Korb" später steht. Die Melone hinstellen und mit dem Messer ringsherum in der Mitte etwas markieren (oder nehmen Sie einen Stift). Über die Mitte nach oben einen "Henkel" markieren, etwa fünf Zentimeter breit. Von oben nach unten entlang dieses Henkels einschneiden, dann von den Außenseiten bis zu diesem Henkel. Am schönsten sieht es aus, wenn Sie v-förmige Einschnitte machen, so bekommt der Korb einen gezackten Rand. Die Seitenteile des Korbes, neben dem Henkel, vorsichtig abnehmen. Jetzt den Korb aushöhlen - am besten mit einem Melonenausstecher und das Fruchtfleisch beiseite stellen. Mit einem Löffel restliches Fruchtfleisch abschaben.

Mischen Sie die Melonenkugeln mit anderen Obststückchen, zuckern Sie sie und geben Sie etwas Zitronensaft darüber. Obstsalat in den Melonenkorb füllen.

Macht ein wenig Arbeit, ist aber nicht schwer und sieht toll aus. Auch Dosenobst wie Pfirsiche, Ananas usw. lässt sich verwenden.

## Einkochen

### Apple Butter (Apfelmus) -

5 Kilo Äpfel  
2 Tassen Weinessig  
2 Tassen Apfelwein (Cidre)  
2 1/4 Tasse weißer Zucker  
2 1/4 Tasse brauner Zucker  
2 EL Zimt  
2 EL gemahlene Nelken

#### Zubereitung

Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Früchte in Essig und Apfelwein weich kochen und durch ein Sieb drücken. Fruchtmus mit Zucker und Gewürzen sanft köcheln lassen und zwar solange, bis ein Löffel der Masse, auf einen Teller gegeben, keine große Flüssigkeit mehr abgibt. Dann heiß in Gläser füllen und kurz einkochen - portionsweise einfrieren geht natürlich auch.

Die amerikanische Art, Apfelmus zuzubereiten. Woher das "Butter" im Namen kommt, habe ich nicht herausfinden können, denn Butter wird nicht verwendet. Vielleicht von der Konsistenz oder der Farbe her?

---

### Bread and Butter Pickles (eingelegte Gurken) -

2 kg Gurken, in etwas dickere Scheiben schneiden (3 - 5 mm, am besten mit einem gerippten Messer)  
1 gewürfelte grüne Paprikaschote  
4 Zwiebeln, in dicken Scheiben  
75 g Salz  
etwas gestoßenes Eis  
400 ml Obstessig  
1 TL gemahlener Kurkuma  
1 EL Senfkoerner  
1 TL Selleriesamen  
1/2 TL schwarze Pfefferkoerner  
6 Gewürznelken  
500 g Zucker

#### Zubereitung

Gurken und Zwiebeln mit Salz und Eis in eine grosse Schüssel geben. Mit einem Teller beschweren und 3 bis 4 Stunden ziehen lassen. Essig, Gewürze und Zucker aufkochen, dabei rühren, um den Zucker aufzulösen. Vom Feuer nehmen. Gurken und Zwiebeln abseihen. Den Essigsirup nochmals aufkochen und das Gemüse hineingeben. Sobald er zu kochen beginnt, Herdplatte abstellen. Pickles in vorgewärmte, sterile Schraubgläser füllen, verschließen und zwei Wochen ruhen lassen.

Die typischen Gurkenscheiben für Hamburger und Sandwiches - sehr lecker und knackig!

---

### **Canned Spiced Peaches (eingelegte Pfirsiche) -**

24 mittelgroße Pfirsiche, etwa 3 Kilo  
8 Tassen Zucker  
2 3/4 Tassen Weinessig  
4 Zimtstangen  
4 TL ganze Nelken

#### **Zubereitung**

Zucker, Essig und 1 1/3 Tassen Wasser in sehr großen Topf gießen. Zimt und die Hälfte der Nelken in ein Tuch binden und hineingeben. Über mittlerer Hitze zunächst den Zucker auflösen, dann die Flüssigkeit für fünf Minuten sacht kochen. Inzwischen die Pfirsiche vorbereiten: Pfirsiche in kochendes Wasser tauchen und die Schale abziehen. Durchschneiden und den Kern entfernen. In jede Hälfte eine Nelke stecken.

Pfirsiche in den heißen Sirup geben und zehn Minuten sacht garkochen lassen, bis sie weich sind. Pfirsiche in Einmachgläser schichten, nach Belieben ein Stück Zimtstange mit hineingeben. Mit Flüssigkeit aufgießen, bis die Früchte bedeckt sind. Verschließen und kurz einkochen.

Lässt sich gut auch nur mit wenigen Pfirsichen frisch zubereiten und hält dann in Schraubgläsern im Kühlschrank auch eine gute Woche. Sehr leckere Beilage zu typisch deutschem Schweinebraten - in den USA isst man sie zu Ham (Schinken).

---

### **Grape Jelly (Traubengelee) -**

1 Liter Weintraubensaft (blaue)  
500 g Gelierzucker 2:1  
1 Beutel Gelier-Fix 2:1  
etwas Zitronensaft

#### **Zubereitung**

Den Zucker mit dem Gelierfix vermischen, den Traubensaft in einen Topf und mit dem Zuckergemisch unter Rühren aufkochen, etwas Zitronensaft dazugeben. Ein paar Minuten kochen lassen, in Gläser füllen, verschließen und 5 Minuten auf den Kopf stellen.

Ein Rezept von Ute, die auf der Sandwich-Seite gelesen hat, dass ich immer noch nach einem Grape Jelly suche. Sie hat mehrere Jahre in den USA gelebt und kannte bis vor einem Jahr auch nur die Fertigprodukte. Dieses Rezept hat sie sich selbst ausgedacht und "es klappt hervorragend", sagt sie: "Ist schnell und einfach zu machen und schmeckt wie die gekauften in USA. Meine Enkel lieben es!"

---

### **Ketchup hausgemacht -**

---

10 Kilo reife Tomaten  
1 Kilo Zwiebeln  
1 Kilo rote und grüne Paprikaschoten  
9 Tassen Essig (5prozentig)  
1/4 Tasse Salz  
9 Tassen Zucker  
3 EL Senfpulver  
1,5 EL Paprikapulver (rosenscharf)  
1,5 EL ganze Nelken  
1,5 EL Pimentkörner  
3 Zimtstangen

#### **Zubereitung**

Tomaten brühen und die Haut abziehen, den Stengelansatz entfernen, vierteln. Paprika entfernen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und vierteln. Gemüse im Elektromix fünf Sekunden durchhacken. In einen großen Topf geben und knapp eine Stunde kochen. Zucker, Essig und Salz einrühren sowie ein Stoffbeutelchen, in das Sie die Gewürze gegeben haben. Unter Rühren kochen bis sich die Menge auf die Hälfte reduziert und der Ketchup einen Löffel überzieht, ohne dass sich flüssige und feste Bestandteile trennen. Gewürzbeutel entfernen und Ketchup in sterilisierte Flaschen/Gläser füllen, etwa 15 Minuten einkochen.

Viel Arbeit - lohnt sich wirklich nur, wenn Sie einer Tomatenschwemme Herr/Frau werden möchten.

---

#### **Peach-Pineapple Spread (zuckerreduziert) -**

4 Tassen Pfirsich-Fruchtmasse (Zubereitung unten)  
2 Tassen Ananasstücke aus der Dose, fein gehackt  
1/4 Tasse Zitronensaft  
bis zu 2 Tassen Zucker

#### **Zubereitung**

2 bis 3 Kilo reife Pfirsiche waschen, entkernen. Fruchtfleisch mit scharfem Messer in kleine Stücke schneiden. Früchte ohne weitere Zugaben in großem Topf sehr sanft köcheln lassen, bis die Pfirsichstücke weich sind. Saft abgießen und anderweitig verwenden. Fruchtfleisch mit Ananasstücken, Zitronensaft und Zucker nach Geschmack vermischen und zehn bis 15 Minuten sanft kochen, häufig umrühren. Heiß in Marmeladengläser füllen und verschließen.

Tipp: Schmeckt sehr gut, aber hält sich wegen des eher geringen Zuckergehaltes nicht sehr lange. Ich kombiniere einfach Pfirsiche und Ananas und verwende 2:1-Gelierzucker.

---

#### **Pickled Green Beans (eingelegte Bohnen) -**

2 Kilo grüne Bohnen  
8 Stengel Dill

---

8 Knoblauchzehen  
4 Tassen Weinessig  
4 Tassen Wasser  
1/3 Tasse Salz

#### **Zubereitung**

Bohnen waschen und Enden abschneiden, in etwa fünf zentimeter lange Stücke schneiden. In einem großen Kochtopf Essig, Wasser und Salz zum Kochen bringen. In Einkochgläser jeweils etwas Dill geben, eine Knoblauchzehe dazulegen und die Bohnen daraufpacken, mit heißer Flüssigkeit bedecken. Etwa zehn Minuten einkochen, dann sind die Bohnen noch knackig.

Wie eingelegte Gurken. Ich knabbere diese Bohnen gern zum Butterbrot...

---

### **Pickled Watermelon Rind (Wassermelone) -**

1 1/2 Wassermelonen  
3 EL Salz  
gut 4 Tassen Zucker  
3 Tassen Weinessig  
ein 3 cm langes Stück Ingwer, geschält  
1 1/2 EL Nelken (ganz)  
3 Zimtstangen  
1 1/2 Zitronen, in dünne Scheiben geschnitten

#### **Zubereitung**

Wassermelonen vierteln, Fruchtfleisch und Samen entfernen, mit einem Löffel alle Reste abschaben. In zwei Zentimeter breite Streifen schneiden und dabei auch die grüne Schale restlos abschälen. Die Schalenstreifen in 3 Zentimeter lange Stücke zerteilen. Schalenstücke über Nacht in ausreichender Menge Wasser mit den drei EL Salz einweichen lassen, danach Wasser abgießen und Melonen mit frischem Wasser abspülen. Zucker und Essig in großem Topf erhitzen, Gewürze in ein Tuch binden, hinzugeben und das ganze 30 Minuten köcheln. Über Nacht ziehen lassen, dann die Gewürze entfernen. Einmachgläser mit Melonenstücken füllen, den Sirup wieder erhitzen und darübergerben. Gläser verschließen und zehn bis 15 Minuten einkochen.

Sehr gute Resteverwertung auch für nur eine viertel Melone. Dann halten sich die Pickles ohne Einkochen im Kühlschrank eine Woche.

---

### **Zucchini Relish -**

10 Tassen grob geraffelte Zucchini  
4 rote Paprikaschoten, feingehackt  
3 kleine, grüne Chilischoten, fein geschnitten  
4 Tassen feingehackte Zwiebel  
5 EL Salz  
1 TL Muskat

---

1 TL scharfer Senf  
etwas Kümmel und Koriander, gemahlen  
5 Tassen Zucker  
2,5 Tassen Essig

**Zubereitung**

Zucchini waschen, entkernen und grob raffeln. Paprika, Chili und Zwiebeln dazugeben und mit dem Salz mischen. Über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag Flüssigkeit abgießen und die Gemüstückchen kurz abspülen. In einem großen Kochtopf Gewürze, Essig und Zucker zum Kochen bringen, das Gemüse dazugeben und 15 Minuten köcheln lassen, dabei oft umrühren. Heiße Masse in Marmeladengläser geben und fünf Minuten in kochendem Wasser einkochen.

## Eiscreme

### **Bananensplit - 4 Portionen**

4 Bananen  
4 Kugel Schoko-Eis  
4 Kugeln Kirsch-Eis  
4 Kugeln Praline-Nuss-Eis  
warme Schokosoße  
Kirschoße  
warme Karamelsoße  
gesüßte Schlagsahne  
Schokostreusel  
gehackte Nüsse (Walnüsse, Erdnüsse, Pecannüsse)  
12 Maraschinokirschen

#### **Zubereitung**

Bananen längs durchteilen und an den Rand eines Desserttellers setzen. Die Kugeln Eis dazwischengeben. Schokoeis mit Schokosoße übergießen, Kirscheis mit Kirschoße, Pralineeis mit Karamelsoße. Mit Sahne garnieren, mit Nüssen und Schokostreuseln bestreuen und auf jeden "Berg" eine Maraschinokirsche setzen.

Der klassische Eisbecher schlechthin und ein sündhaft kalorienreiches Dessert: Bananensplit. Aber auch sehr lecker - vor allem mit hausgemachtem Sahne-Eis und selbstgerührter Soße. Beides gibt es natürlich auch fertig.

---

### **Hot Fudge Sauce - 4 Portionen**

125 ml Sahne  
150 g Zartbitter-Kuvertüre  
1 Tasse (ca. 50 g) Mini-Marshmallows  
Prise Salz  
1 EL Vanillesirup

#### **Zubereitung**

Schokolade grob hacken. Sahne in einem Topf bis zum Kochen erhitzen, von der Flamme nehmen, Schokolade, Marshmallows, Salz und Vanille dazugeben, gründlich durchrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist, eventuell wieder kurz auf den Herd stellen.

Eine der warmen Soßen zum amerikanischen Banana-Split, passt aber auch gut zu jedem anderen Eis oder zu Waffeln.

## **Vanilla Ice Cream (Grundrezept Vanilleeis) -**

100 ml kalte Milch  
Vanillezucker, Vanilleschote oder Vanillearoma  
1 Dose gezuckerte Kondensmilch (Milchmädchen), 400 Gramm  
Prise Salz  
500 ml Schlagsahne

### **Zubereitung**

Milch, Vanilleextrakt, Kondensmilch und Salz in einer Schüssel verrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig die Milchmasse untermischen. Masse in einer flachen Metallschüssel in die Kühltruhe stellen. Stündlich durchrühren, bis das Eis fest ist. Das dauert mindestens vier Stunden. Wenn Sie das Eis nicht auf einmal essen, hält es sich in einer verschlossenen Plastikschiessel in der Truhe etwa eine Woche.

Das ist ein Rezept für diejenigen, die keine Eismaschine besitzen - und das werden wohl nur die wenigsten. So cremig wie Eis aus der Maschine ist es nicht - aber trotzdem lecker und (wegen der Sahne) auch ziemlich kalorienreich. Wer eine Eismaschine besitzt, kann den Sahneanteil zugunsten von Milch verringern.

---

## **Cookies \*n\* Cream Ice (Oreo-Eis) -**

### **Zubereitung**

Bereiten Sie das Vanilleeis wie oben angegeben zu und heben Sie vorsichtig 10 zerkrümelte Schokokekse unter. Am besten natürlich original amerikanische Oreo-Cookies!

---

## **Erdbeereis -**

### **Zubereitung**

Lassen Sie die Milch und den Vanilleextrakt weg. Zerdrücken Sie stattdessen 400 g Erdbeeren mit etwas Zucker und rühren Sie das Fruchtpüree in die Kondensmilch.

---

## **Pina Colada-Eis -**

### **Zubereitung**

Lassen Sie die Milch und den Vanilleextrakt weg. Pürieren Sie stattdessen ein kleine Dose Ananas mit Saft und geben Sie die Masse in die Kondensmilch. Unter die Sahne heben Sie zusätzlich 125 g trocken angeröstete Kokosraspel.

## **Rocky Road-Eis -**

### **Zubereitung**

Zum Grundrezept geben Sie eine halbe Tasse gehackte Pecan- oder Walnüsse, eine halbe Tasse kleine Schokotropfen und eine halbe Tasse Mini-Marshmallows. Diese Zutaten sinken zunächst zu Boden, beim späteren Rühren werden sie wieder verteilt.

---

## **Maple Walnut-Eis -**

4 Eigelb  
2 Tassen Sahne  
1 Tasse Milch  
3/4 Tasse Walnußstückchen  
1 Tasse Ahornsirup

### **Zubereitung**

Eigelb weißschaumig schlagen. Sahne und Milch in einem Topf bis fast zum Kochen erhitzen. Etwas von der Flüssigkeit vorsichtig zu der Eigelbmischung rühren, dann nach und nach den Rest, dabei sehr gut schlagen. Masse erkalten lassen und inzwischen die Nussstückchen in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Den Ahornsirup zu der Eismasse geben, in eine Eismaschine füllen und nach Anweisung gefrieren lassen. Kurz bevor das Eis fertig ist, die Nüsse hinzugeben.

## Frozen Yoghurt

### Frozen Yogurt (gefrorener Joghurt) - 4 Portionen

2 Tassen (500 ml) Joghurt-Masse (s.u.)  
125 g Zucker, 1 TL Vanilleextrakt  
4 Eiweiß

#### Zubereitung

Für die Joghurt-Masse etwa 1 Kilo Magermilchjoghurt in ein Sieb geben, das Sie mit einem dünnen Tuch ausgelegt haben. Etwas Klarsichtfolie obenauf geben, mit einem Teller beschweren und mindestens sechs Stunden abtropfen lassen. Der Joghurt sollte jetzt die Konsistenz von festem Quark oder Frischkäse haben. Jetzt Joghurtmasse, Zucker und Vanillearoma gut verrühren. Eiweiss steifschlagen und unter den Joghurt ziehen. In der Eiscrememaschine nach Anweisung gefrieren lassen.

Ich bin seit kurzem Besitzerin einer Eismaschine und total begeistert von diesem Rezept: Schmeckt wie aus der Eisdiele! Den Zuckeranteil kann man durchaus noch verringern oder zum Teil durch Süßstoff ersetzen.

---

### Flavored Frozen Yogurt -

Grundmasse (siehe oben) und zusätzlich z.B.:  
bis zu 250 g Fruchtpüree  
10 zerkrümelte Oreo-Cookies  
1 zerdrückte, reife Banane  
Beerenstückchen nach Geschmack  
eine Handvoll Mini-Marshmallows  
geschlagene Sahne

#### Zubereitung

Fügen Sie die weiteren Zutaten der Grundmasse zu und lassen Sie alles nochmals sehr gründlich im Kühlschrank vorkühlen: So verbinden sich erstens die Aromen besser, zweitens geht die Zubereitung in der Eismaschine schneller.

Je nach Ergänzungs-Zutat ist es natürlich nicht mehr weit her mit den ursprünglich 229 Kalorien pro Portion!

---

### Peanut Butter Frozen Yogurt - 2 - 3 Portionen

125 g Erdnussbutter mit Stückchen  
100 g brauner Zucker  
1 TL Vanillearoma  
1 Paket Schlagfit und Milch nach Anweisung  
250 g Magermilchjoghurt

#### **Zubereitung**

Erdnussbutter, Zucker und Vanille verrühren, beiseite stellen. In einer Schüssel Schlagfit mit Milch zubereiten, den Joghurt untermischen, dann die Erdnussbuttermischung. In der Eismaschine zubereiten.

Angeblich sorgt das Schlagfit ("künstliche" Sahne) dafür, dass die Masse besonders cremig wird. Nachdem ich das Zeugs aber nicht mag und schon lange nicht mehr im Supermarkt gesehen habe, würde ich 250 ml Sahne verwenden.

---

### **Strawberry Frozen Yogurt - 4 Portionen**

1 Tütchen gem. Gelatine  
6 EL Milch  
500 ml Magermilch-Joghurt  
1 EL Zitronensaft  
100 g Zucker, Prise Salz  
250 g Erdbeeren, in Stückchen  
250 ml Sahne, geschlagen

#### **Zubereitung**

Gelatine in Milch einweichen, nach einigen Minuten langsam in einem Topf erwärmen, bis sich alles gelöst hat. Mit dem Joghurt, Zitronensaft und Zucker vermischen und kühlen, bis die Masse etwas eindickt. Dann mit einem Schneebesen schlagen, bis der Joghurt schaumig wird. Vorsichtig Erdbeeren und Schlagsahne unterziehen. In eine flache Plastik- oder Metallschüssel geben, abdecken und einfrieren. Alle drei Stunden durchrühren.

## Grusel-Food für Halloween

### Abgehackte Finger -

#### Zubereitung

Knackwürstchen aus dem Glas durchbrechen, am nicht abgebrochenen Ende eine halbe Mandel als Fingernagel anbringen, dafür mit dem Messer eine kleine Tasche schneiden und reinschieben. Auf einem Teller Ketchup in die Mitte geben, die abgehackten Finger an diesen Blutfleck legen, dekorativ das Ketchup wie Blut auseinanderziehen.

Eine Anregung von Ingrid R. und wirklich eklig-schön ;-)

---

### Augäpfel -

#### Zubereitung

Mozarella-Kugeln mit einer schwarzen Olive versehen oder mit einer dünnen Scheibe von einer schwarzen Olive. Auch Salatgurke und Olivenscheibe sehen eklig-gruselig aus!

Diana kennt eine fruchtige Version: Man nehme Litschies (aus der Dose, bereits entkernt) und steckt in jede eine Weintraube. Wer weniger Wert auf guten Geschmack, aber mehr auf Optik legt, kann auch eine grüne, paprikagefüllte Olive verwenden.

---

### Blut -

#### Zubereitung

Sprite (oder eine andere klare Limonade) mit Grenadine-Sirup vermischen. Lässt sich natürlich auch in Reagenzgläsern servieren und wirkt dann gleich noch ein bisschen ekliger!

---

### Die kalte Hand des Todes -

#### Zubereitung

Einen (sauberen) Gummihandschuh mit Wasser (oder Fruchtsaft) füllen, zubinden und gefrieren lassen. Den Handschuh abziehen und die "Hand" dekorativ in eine Bowle legen, am besten noch einen Ring über einen der Finger ziehen.

---

### **Masern-Pfannkuchen -**

#### **Zubereitung**

Ganz normale Pfannkuchen mit einem Gesicht aus Pfirsichspalten (als Mund) und Bananenscheiben (als Augen) versehen, mit kleinstgehackten Erdbeerstückchen als "Masern" verzieren.

---

### **Schokogespenster -**

#### **Zubereitung**

Auf Schokoküsse mit geschmolzener weißer Schokolade grosse Augen aufmalen oder aus solchen verzierten Mini-Schokoküssen eine "Gespensterkette" auf dem Buffet aufbauen.

---

### **Tausendfüssler-Braten -**

#### **Zubereitung**

Hähnchenschenkel als Beine an einen Phantasie-Körper aus Reiskugeln legen.

---

### **Wurm-Burger -**

#### **Zubereitung**

Ganz normale Hamburger zubereiten. Eine Packung Sojabohnenkeime kurz in etwas Fett andünsten, jeweils einige davon als "Würmer" auf die Hackfleischscheibe legen.

---

### **Wurm-Häppchen -**

#### **Zubereitung**

Gelbe Götterspeise nach Anleitung zubereiten und in Eiswürfel-Behälter gießen. In jedes Segment einen Weingummi-Wurm legen. Hart werden lassen und würfelweise servieren.

---

## Halloween-Rezepte

### **Erdnussbutter-Monster -**

2 1/2 Tassen Mehl

2 TL Backpulver

1/4 TL Salz

3/4 Tasse Zucker

125 g weiche Margarine

150 g Erdnussbutter ohne Stückchen

1 Ei

etwas Vanillezucker

Zum Verzieren: Mini-Salzstangen, Mini-Salzbrezeln, Schokotropfen, Nussstückchen, bunte Schokostreusel

#### **Zubereitung**

Zucker, Salz, Butter und Erdnussbutter in großer Schüssel schön schaumig rühren. Ei und Vanillezucker gut einrühren. Vorsichtig das Mehl und Backpulver einrühren. Teig in zwei Rollen formen und mindestens zwei Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Ofen auf 190 Grad vorheizen. Für Gruselschlangen: Teigportionen zunächst in etwa 4 cm dicke Bälle rollen, dann zu langen Schlangen formen, den Kopf etwas dicker als den Schwanz. Auf ein Backblech legen, mit einer Gabel ein Schuppenmuster eindrücken. Als Zunge ein Stück Salzstange, als Augen Nussstückchen verwenden.

Für Gruselkäfer: Teig in drei Zentimeter große Kugel rollen und etwas flachdrücken, auf zwei aneinandergelegte Salzbrezeln legen. Kleine Teigkugel für den Kopf auflegen, Augen aus Schokotropfen, Antennen aus Salzstangen formen.

"Schlangen" und "Käfer" etwa zehn Minuten backen.

---

### **Frozen Jack o Lanterns - 12 Portionen**

12 Orangen

12 Zimtstangen

1 Kilo Vanille- oder Schokoladeneis

#### **Zubereitung**

Deckel von den Orangen abschneiden, Früchte aushöhlen. Gesichter in die Orangen schnitzen, dann die Früchte mit Eiscreme füllen. Loch in die Deckel schneiden, Zimtstange einsetzen. Mindestens drei Stunden einfrieren.

---

### **Halloween Cookies -**

400 g brauner Zucker  
300 g weiche Margarine  
2 Eier  
250 g Mehl  
1 TL Natron  
1/4 TL Salz  
1/2 TL Zimt  
100 g zarte Haferflocken  
1 Paket Schokotropfen  
Zum Verzieren: Zuckerguss, Mini M&Ms, Speisefarbe

#### **Zubereitung**

Ofen auf 175 Grad vorheizen. In großer Schüssel Margarine und Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln hinzufügen und wieder gründlich verrühren. Mehl, Gewürze, Natron unterrühren und zuletzt Schokotropfen und Haferflocken einrühren. Mit einem Eßlöffel etwas höhere Häufchen (Kürbisform) auf das Blech geben. 12 bis 14 Minuten backen. Kekse mit Zuckerguß überziehen (wer es mag, orange eingefärbt) und mit bunten Mini M&Ms Gesichter auflegen.

---

#### **Kürbis-Brot -**

1/3 Tasse Pflanzenöl  
1/2 TL gemahlene Nelken  
1 Tasse frisches Kürbispüree  
3 Eier  
1 Tasse Mehl  
2 TL Zimt, Prise Muskat  
1/2 Tasse Rosinen  
2 1/3 Tassen Bisquick-Pfannkuchen-Mix

#### **Zubereitung**

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Mittelgroße Kastenform einfetten. Alle Zutaten mit einem Holzlöffel gut verrühren und einfüllen. Etwa 45 Minuten backen und erst nach dem Abkühlen aus der Form nehmen.

Tipp: Bisquick gibt es über Mailorder-Händler. Bezugsquellen auf der [Linkseite](#)! Oder machen Sie diesen Mix selbst - Anleitungen finden Sie auf einer [extra Seite](#). Kürbispüree stellt man her, indem man das Fruchtfleisch mit wenig Wasser gar kocht und püriert.

---

#### **Kürbis-Pecan-Muffins -**

2 1/4 Tassen Mehl (gut 300 g)  
2 TL Backpulver  
zus. 2 TL Muskat, Nelken und Zimt, gemahlen  
1/2 TL Salz

3/4 Tasse Milch (ca. 200 ml)  
3/4 Tasse Kürbispüree  
3/4 Tasse brauner Zucker (ca. 200 g)  
100 g Margarine, geschmolzen  
1 P. Vanillezucker  
2 Eier  
1/2 Tasse gehackte Pecan- oder Walnüsse

#### **Zubereitung**

Ofen auf 200 Grad vorheizen, Muffinblech fetten oder mit Papierförmchen auslegen. In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver, Gewürze und Salz vermischen. In einer kleineren Schüssel Milch, Kürbispüree, Zucker, geschmolzene Margarine, Vanille und Eier mit Schneebesen gründlich verrühren. Die Mehlmischung nur kurz unterrühren, bis sich alles eben vermischt hat. Mit dem Teig Muffinformen gut zur Hälfte füllen und mit gehackten Nüssen bestreuen. Etwa 25 bis 30 Minuten backen.

Das Rezept ergibt etwa 18 Muffins, die supergut lauwarm mit etwas Vanilleeis schmecken! Verwenden Sie ein amerikanisches Cup-Maß für dieses Rezept oder einen größeren Kaffeebecher, sonst stimmen die Mengenverhältnisse nicht - die Grammangaben sind nur für den "Notfall" gedacht! Wie Sie Kürbispüree herstellen, lesen Sie bei den Kürbisrezepten unter "Saisonales".

## *Geschenke aus der Küche*

### **Apple Maple Jam (Winterkonfitüre) -**

1,5 Kilo geschälte, aromatische Äpfel, in sehr feine Stücke geschnitten  
1,2 Kilo Zucker  
1 Tasse Ahornsirup  
1 TL Zimt  
Prise gemahlene Nelken  
Prise Muskat  
1 TL Zitronensaft

#### **Zubereitung**

Alle Zutaten in einen großen Topf geben und langsam zum Kochen bringen. Etwa zehn Minuten lang kochen und dabei rühren, damit nichts ansetzt. Etwas von der heißen Masse für die Gelierprobe auf einen kalten Teller tropfen lassen. Wird der Tropfen noch nicht fest, weiterkochen lassen. Marmelade heiß in Gläser füllen und fest verschließen.

Ich benutze statt des Zuckers 600 g 2:1-Gelierzucker - das funktioniert genauso gut und man kann sicher sein, dass die Marmelade auch fest wird! PS. Die Winterkonfitüre, die Verona derzeit bewirbt, enthält auch noch Pflaumen - vielleicht haben Sie ja noch eingefrorene in der Truhe. Einfach die Hälfte der Äpfel ersetzen.

---

### **Cajun Seasoning (Cajun-Gewürzmischung) -**

1/2 Tasse Salz  
1/4 Tasse Cayennepfeffer  
2 EL weißer Pfeffer  
2 EL schwarzer Pfeffer  
2 TL Paprikapulver  
2 TL Zwiebelsalz  
2 TL Knoblauch, granuliert

#### **Zubereitung**

Schütten Sie die Gewürze getrennt jeweils in eine Tasse. Füllen Sie sie dann schichtweise mit einem Teelöffel in kleine, verschließbare Gläser um. Nutzen Sie dabei Salz und Cayennepfeffer dazu, Lagen anderer Gewürze zu trennen.

Diese Würzmischung eignet sich dazu, Hühnchen und Gemüse das richtige Cajun-Aroma zu geben.

---

### **Christmas Ornaments (Baumschmuck) -**

1 Tasse Apfelmus  
50 g Zimt  
30 g Muskat  
30 g Ingwerpulver  
30 g gemahlene Nelken  
ev. etwas weiteres Mehl

#### **Zubereitung**

Apfelmus mit den Gewürzen und ev. etwas weiterem Mehl zu einem festen Teig verkneten. Dünn ausrollen und mit schönen Plätzchenformen Motive ausstechen. Mit einer Stecknadel ein kleines Loch zum Aufhängen anbringen. Ornamente auf einem mit Backpapier belegten Blech trocknen lassen, dabei alle 12 Stunden umdrehen.

Bloss nicht essen! Diese Ornamente sind ein wunderbar duftender Baumschmuck. Verliert sich der Geruch, einfach die Rückseite mit etwas Zimt-Duftöl beträufeln. Die Vorderseite lässt sich mit Deko-Farbe auch bemalen.

---

### **Hot Cocoa Mix (Kakao-Mix) -**

600 g Milchpulver  
300 g Puderzucker  
125 g Kakaopulver  
80 g Instant-Kaffeeweiß

#### **Zubereitung**

Alle Zutaten vermischen, in luftdicht verschlossenen Gläsern aufbewahren. Für amerikanische Geschmacksnote: 2 TL Zimtpulver dazugeben. Zubereitung: 2 geh. Esslöffel des Pulvers mit heißem Wasser auffüllen, gut umrühren. Nach Geschmack mit Sahne (oder amerikanisch: einigen Mini-Marshmallows) garnieren.

Wirklich einfach zuzubereiten und schlägt vom Geschmack her die Instant-Zubereitungen für heiße Schokolade, die man hierzulande kaufen kann.

---

### **Jack Daniels Honey Mustard (Honig-Senf-Dressing) - 8 Portionen**

1/2 Tasse Honig  
1/2 Tasse Apfelessig  
1/4 Tasse brauner Zucker  
2 Eier  
2 EL Mehl  
2 EL scharfer Senf  
1 Schnapsglas Whiskey  
1 EL Sahnemeerrettich

#### **Zubereitung**

Alle Zutaten, bis auf Senf, Whiskey und Meerrettich, mit einem Schneebesen gründlich verschlagen. Zutaten in einen Topf geben und auf dem Herd bei mittlerer Stufe erhitzen, dabei immer wieder mit dem Schneebesen durchschlagen. Mischung wird dicklich, sobald sie zu kochen anfängt. Senf und Whiskey zugeben, 30 Sekunden köcheln lassen, vom Herd ziehen. Meerrettich untermischen. Ganz abkühlen lassen und dann in fest verschließbare Flasche füllen. Dressing hält sich sechs Wochen im Kühlschrank.

Eine Version aus Kentucky des beliebten süß-scharfen Dressings...

---

### **Oatmeal Cookie Mix (Haferflocken-Rosinen-Kekse) -**

3/4 Tasse brauner Zucker  
1/2 Tasse weißer Zucker  
3/4 Tasse Rosinen  
2 Tassen zarte Haferflocken  
1 Tasse Mehl, gemischt mit einem Teelöffel Zimt, 1 TL Vanillezucker, 1/2 TL Muskat, 1/2 TL Salz und 2 TL Backpulver

#### **Zubereitung**

Zutaten in beschriebener Reihenfolge in ein Glas schichten, einzelne Lagen gut andrücken, luftdicht verschließen. Folgende Anleitung dazuheften: "Mischung in eine Schüssel geben und gut durchrühren. 225 g weiche Butter und 1 Ei (leicht verschlagen) dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Jeweils einen Teelöffel Teig zu einer Kugel rollen, auf ein gefettes Backblech setzen. Bei 175 Grad elf bis 13 Minuten backen."

---

### **Orange-Pineapple-Spread (Orangen-Ananas-Marmelade) -**

1 Ananas  
7 Orangen (oder mehr)  
50 g gehackte Pecannüsse  
500 g Gelierzucker 2:1

#### **Zubereitung**

Ananas putzen, in sehr kleine Stücke schneiden und den Saft dabei auffangen. Orangen filetieren, ebenfalls in kleine Stücke schneiden und den Saft auffangen. Ananas, Orangen und Saft sollten zusammen ein Kilo ergeben, sonst mit extra Orangensaft auffüllen. Mit dem Gelierzucker in einen Topf geben und nach Anweisung kochen. Zuletzt gehackte Pecannüsse zugeben und untermischen. Noch heiß in verschließbare Gläser füllen.

Die Nüsse lasse ich weg: Verteilen sich nie vernünftig in der Marmelade ;-)

---

### **Victorian Christmas Potpourri -**

3 Tassen Wacholderzweige mit Beeren  
2 Tassen getrocknete Rosenblätter  
1 Tasse Lorbeerblätter  
6 Zimtstangen, in Stücke geschnitten  
3 EL Nelken  
10 Tropfen Rosenöl  
3 Tropfen Kiefernöl  
6 Tropfen Zimtöl  
6 Tropfen Orangenöl  
einige kleine Stücke Baumrinde  
einige getrocknete Rosen  
24 kleine Tannenzapfen, goldfarben bemalt

#### **Zubereitung**

Alle Zutaten bis auf die letzten drei vermischen. In einen luftdicht verschließbaren Behälter geben und etwa eine Woche durchziehen lassen. Etwas Potpourri in eine schöne Schüssel oder Suppenterrine geben und Rinde, getrocknete Blüten und Tannenzapfen darauf arrangieren.

Eigentlich müssen Sie im Sommer damit beginnen, die Blumen zu trocknen. Statt Wacholderzweigen lassen sich auch andere Nadelhölzer verwenden, deren zweige Sie im Wald sammeln. Geben Sie dann einige zerdrückte Wacholderbeeren in die Mischung. Die ätherischen Öle bekommen Sie am besten in der Apotheke. Kleine Warnung: Dieses Potpourri ist ein teurer Spaß!

## Kürbisrezepte

### Kürbis-Chutney -

500 g geputzter Kürbis, fein gewürfelt  
2 Zwiebeln, fein gehackt  
1 EL Öl  
200 g Gelierzucker  
150 ml Weißweinessig  
8 EL Ketchup  
etwas Ingwerpulver  
4 Gewürznelken  
1 Zimtstange  
getrocknete Chilischoten nach Geschmack  
Salz

#### Zubereitung

Zwiebel in Öl andünsten, Essig und Gelierzucker, Kürbis, Ketchup und Gewürze dazugeben. Statt Chilischoten hinzuzugeben, können Sie auch mit Tabasco pikant abschmecken. Masse etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen, Zimtstange herausfischen und das Chutney heiß in Einmachgläser geben und verschließen.

Eine leckere süß-scharfe Beilage zu Fleischgerichten.

---

### Kürbis-Muffins -

1 Stück Kürbis, etwa 250 g  
225 g Mehl  
je 1/2 TL Backpulver und Natron  
125 g brauner Zucker  
je 1/4 TL Muskatnuss und gem. Ingwer, Prise Salz  
6 EL Öl  
125 g saure Sahne oder Schmand  
2 Eier  
Streusel aus: 100 g Mehl, 60 g brauner Zucker, 1 TL Zimt, 50 g geschmolzener Butter

#### Zubereitung

Backofen auf 200 Grad (Heißluft 170 Grad) vorheizen. Kürbis säubern, entkernen und von groben Fasern befreien, fein raffeln, 150 g abwiegen. Streuselzutaten mit einer Gabel zu groben Krümeln vermischen, beiseite stellen. Trockene Zutaten und Gewürze in einer Schüssel mischen, in einer weiteren Schüssel Zucker, Eier, Öl und saure Sahne verquirlen. Kürbisraffeln unterheben. Feuchte Zutaten schnell mit der Mehlmischung vermengen, Muffinteig zu 2/3 Höhe in gefettete oder mit Papiermanschetten ausgelegte Muffinformen geben. Je einen TL der Streuselmischung über dem Teig verteilen. Muffins etwa 25 Minuten backen. Ergibt 12 Stück.

---

Superschnell gemacht, da man hier endlich mal kein Kürbispüree herstellen muss! Wer keinen Kürbis hat oder mag: Auch TK-Blaubeeren oder Apfelstückchen lassen sich verwenden.

---

### **Kürbispüree (als Beilage oder Füllung, Pumpkin Puree) - 6 Portionen**

1 kg Kürbis, ungeputzt  
3 EL Butter  
etw. Muskatnuss  
Salz, Pfeffer  
150 ml Sahne

#### **Zubereitung**

Kürbis schälen, entkernen, grobe Fasern entfernen und würfeln. In Salzwasser weich garen und abgießen. Mit der Butter und der Sahne (eventuell nicht alles nehmen) pürieren, mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Wenn Sie das Salz weglassen und die Kürbiswürfel in nur wenig Wasser sehr weich dünsten, erhalten Sie Kürbispüree, das Sie sehr gut für Pumpkin Pie verwenden können. Bitte lassen Sie es gut abtropfen! Das ungewürzte Püree lässt sich gut portionsweise einfrieren, wenn Sie beispielsweise einer Kürbisschwemme Herr werden wollen oder einen sehr großen Kürbis verarbeiten.

---

### **Kürbissuppe - 6 Portionen**

500 g Kürbisfleisch, geputzt und gewürfelt  
500 g Kartoffeln  
1 Zwiebel, gehackt  
1 Stange Lauch, geputzt, in Ringen  
3/4 l Gemüsebrühe (aus Fertigprodukt)  
1 EL Öl  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
etwas Balsamico-Essig  
Klecks Creme Fraiche  
2 EL Kürbiskerne

#### **Zubereitung**

Kürbiskerne trocken in einer Pfanne rösten und beiseite stellen. Zwiebel und Lauch im Öl glasig dünsten, dann Kartoffeln und Kürbis dazugeben. Mit der Brühe aufgießen, mit Gewürzen abschmecken und etwa eine Viertelstunde kochen lassen, bis das Gemüse weich ist, pürieren. Mit einem Klecks Creme Fraiche und Balsamico-Essig verfeinern, mit den gerösteten Kürbiskernen garnieren.

Es sieht ganz toll aus, wenn Sie diese Suppe in einem ausgehöhlten Kürbis servieren.

---

## **Pumpkin Bread with Orange Cream Cheese (Kürbisbrot) -**

100 g Rosinen  
2 Eier  
200 g Zucker  
125 ml Pflanzenöl  
200 g Kürbispüree (ungesüßt)  
275 g Mehl  
1 TL Backpulver  
je eine gute Prise Zimt, Muskatnuss und Salz  
60 g gehackte Haselnüsse

### **Zubereitung**

Ofen auf 180 Grad vorheizen, Kastenform einfetten. Rosinen in etwas Wasser einweichen, quellen lassen und abgießen. Eier mit Zucker schaumig schlagen, das Öl tröpfchenweise dazugeben. Kürbispüree untermischen. Mehl mit Backpulver und Gewürzen mischen, mit den Nüssen und Rosinen unter die Eiermasse geben und schnell verrühren. Teig einfüllen und etwa 60 Minuten lang backen.

Orangen-Frischkäse: 1 Packung Frischkäse mit 3 EL Puderzucker, etwas Vanillezucker und Orange-Back (oder wenig Orangensaft und abgeriebener Orangenschale) cremig rühren. Zum Kürbisbrot servieren.

Dieses Brot (ja eigentlich mehr ein Rührkuchen) hält sich hervorragend einige Tage lang.

---

## **Summer Squash Bake (Zucchini gratin) - 6 Portionen**

6 kl. Zucchini (oder anderer Sommer-Squash)  
Salz, Pfeffer, Paprika  
3 EL Margarine oder Öl  
2 Zwiebeln, gehackt  
1/2 Tasse Paniermehl  
1 Tasse geriebener Käse  
1 TL gehackte Petersilie

### **Zubereitung**

Zucchini halbieren und etwa fünf Minuten in Wasser vorkochen. Fruchtfleisch in der Mitte (das mit den Kernen) entfernen. Zwiebeln in Fett sehr weich dünsten, abkühlen lassen. Paniermehl und Käse dazugeben, pikant abschmecken, Zucchini damit füllen und in eine gefettete Form setzen. Im Ofen bei 200 Grad überbacken, bis die Füllung braun wird und die Zucchini weich sind.

---

## **Pumpkin Pie (Kürbiskuchen) -**

---

**Mürbeteig:** 250 g Mehl, 1/2 TL Backpulver, 75 g Zucker, 1 kleines Ei, 125 g Butter

**Füllung:** 350 g Kürbispüree (selbstgemacht aus gekochtem oder gebackenem Kürbis)

150 g brauner Zucker

je 1/2 Teelöffel Ingwer u. Muskatnuß

1 TL Zimt, Prise gem. Nelken

2 EL Rübenkraut (Zuckerrübensirup)

3 Eier, verquirlt

1 Becher Sahne, 200 bis 250 ml

#### **Zubereitung**

Zutaten für den Mürbeteig verkneten und kalt stellen, dann Springform (26 bis 28 cm) damit auskleiden, Rand etwa 3 Zentimeter hoch formen. Die restlichen Zutaten verrühren und in die Teigform gießen. Etwa 45 Minuten bei 180 Grad backen.

Der klassische Nachtisch für das amerikanische Thanksgiving-Dinner. Wer Teig übrig hat, kann Formen ausstechen, davon separat Plätzchen backen und diese als Dekoration verwenden. Lassen Sie sich nicht von der flüssigen Füllung irritieren: Die setzt sich beim Backen und wird fest.

---

### **Pumpkin Spice Bagels (Kürbis-Bagel, Brotmaschine) -**

1/2 Tasse Wasser, lauwarm

3 Tassen Mehl

3 EL brauner Zucker

Prise Salz

1/2 Tasse Kürbispüree (siehe Warenkunde Kürbis)

1 TL Zimt

gute Prise Muskatnuss, gem. Nelken, Piment

1/2 Würfel Hefe

zusätzlich: 1 Ei, verquirlt, etwas Maismehl

#### **Zubereitung**

Zutaten nach Anleitung des Herstellers in den Behälter der Brotmaschine füllen, Teigprogramm wählen und etwa 30 Minuten gehen lassen. Teig aus der Brotmaschine nehmen und in acht Stücke teilen. Zu kleinen Bällen rollen und mit dem Daumen in der Mitte eindrücken, Kuhle vorsichtig vergrößern, bis Bagel entstanden sind. Bagel zugedeckt gehen lassen, bis sie sich im Volumen verdoppelt haben. Wasser mit 1 EL Zucker zu Kochen bringen. Jeweils etwa zwei bis drei Bagel in das siedende Wasser geben, auf jeder Seite eine halbe Minuten kochen lassen, kurz auf einem Rost abtropfen lassen, mit verquirltem Ei bestreichen und auf ein mit Maismehl bestreutes Backblech setzen. Bei 200 Grad etwa 15 Minuten backen lassen.

Etwas aufwendig, aber lecker. Die Bagel duften herrlich nach den Gewürzen!

## New Year's

### Honey-glazed Ham (Honigschinken) - 12 Portionen

etwa 2,5 Kilo gekochter, mild gepökelter Schinken am Stück, möglichst mit dünnem Fettrand  
eine Handvoll Nelken (ganz)  
3 EL Zuckerrübensirup  
300 ml Honig  
100 g Butter

#### Zubereitung

Backofen auf 165 Grad vorheizen. Schinken auf der Fettseite kreuzweise einschneiden und mit den Nelken spicken. In eine mit Alofolie ausgelegte Form setzen. Butter, Zuckerrübensirup und Honig in einem Töpfchen schmelzen. Schinken etwa 60 bis 75 Minuten backen, dabei alle 15 Minuten mit der warmen Honiglösung bestreichen. Zuletzt Kruste unter dem Grill braun backen oder Ofentemperatur für fünf bis zehn Minuten auf 200 Grad erhöhen, damit der Honig karamelisiert.

In dünnen Scheiben servieren, mit Biscuits oder Maisbrot und Collard Greens. Den Schinken bekommen Sie vielleicht als "Prager Schinken" im Großhandel (Metro) oder fragen Sie einen guten Metzger. Unser Leser Günter hat noch ein [Rezept für Ham](#) mit einer ungewöhnlichen Marinade - mit Cola!

---

### Hopping John - 4 - 6 Portionen

1 Tasse getrocknete Schwarzaugenbohnen (oder schwarze oder Kidneybeans)  
125 g Räucherspeck in Würfeln  
1 gehackte grüne Paprikaschote  
1 gehackte große Zwiebel  
1 Tasse roher Reis  
1 TL Öl  
Prise Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer

#### Zubereitung

Bohnen über Nacht in Wasser einweichen, am nächsten Tag waschen und abgießen. Mit Speckwürfeln, Paprika und Zwiebel in einen großen Topf geben, mit Wasser bedecken und etwa zwei Stunden kochen lassen, bis die Bohnen weich sind. Nach Bedarf Wasser zugeben, nicht zuviel! Reis getrennt nach Packungsanweisung gar kochen, abgießen. Reis, Öl und Gewürze zu den Bohnen geben, mischen und offen garen, bis die restliche Flüssigkeit aufgesogen wurde.

Wer Hopping John zu Ham serviert, kann den Speck auch weglassen. Das Gericht ist übrigens afrikanischen Ursprungs und hat (angeblich!) seinen Namen daher, dass die Kinder des Hauses vor dem traditionellen Neujahrsessen um den Tisch hüpfen mussten. Das sollte Glück bringen...

## Collard Greens (Grünkohl) - 6 Portionen

1 Liter Wasser  
1 Stück Kasseler Nacken, etwa 300 Gramm  
1,5 Kilo Collard Greens (Markstammkohlblätter oder Grünkohl, siehe unten)  
etwas Öl, Salz und Pfeffer  
etwas Tabasco

### Zubereitung

Wasser und das Fleisch in großem Topf zum Kochen bringen, 30 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen. Den Grünkohl, Strünke entfernt und kleingeschnitten, und Tabasco nach Geschmack dazugeben und eine gute weitere Stunde kochen. Einige Löffel Öl dazugeben, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und weitere 30 Minuten köcheln lassen.

Collard Greens sind Markstammkohl oder Grünkohl. Auf US-Art habe ich sie nie probiert und kann daher dieses Rezept nicht beurteilen. Ich habe aber einen Tipp bekommen: Oft wird das Gemüse säuerlich angemacht, also noch einen Schuß Weißweinessig dazugeben...

---

## Corn Bread (Maisbrot) -

1 Ei  
250 ml Buttermilch  
50 g Butter, geschmolzen  
1/2 Teelöffel Salz  
2 EL Zucker  
je 1 gestr. Teelöffel Backpulver und Natron  
120 g feines gelbes Maismehl (Polenta)  
150 g Mehl

### Zubereitung

Ei in einer Schüssel verschlagen, Buttermilch und Butter dazugeben und gut rühren. In einer anderen Schüssel die trockenen Zutaten vermischen, die Flüssigkeit dazugeben und kurz zu einem glatten Teig rühren. In einer Kuchenform (rund etwa 18 bis 20 cm, eckig 20 bis 23 cm) etwa 25 Minuten bei 200 Grad backen. Etwas abkühlen lassen und in Quadrate schneiden.

Ebenfalls ein Gebäck, das im Süden der USA gern als Beilage gereicht wird, beispielsweise zu Chili, anderen herzhaften Suppen oder Fried Chicken. Einfache Variationen: Für Blueberry Cornbread 1 EL Zucker mehr zum Teig geben und 100 g TK-Blaubeeren untermischen. Für Mexican Cornbread 1/2 Dose Mais, 75 g geriebenen Käse und 1 gehackte Frühlingzwiebel untermischen.

## Ostern

### Deviled Eggs with Salmon (gefüllte Eier) -

6 hartgekochte Eier, gepellt  
75 g Räucherlachs  
50 g Philadelphia  
50 g saure Sahne  
gehackter, frischer Dill  
Salz und Pfeffer

#### Zubereitung

Eier durchschneiden, das Eigelb entfernen und mit Lachs, Philadelphia, saurer Sahne, Salz und Pfeffer fein pürieren, gehackten Dill daruntermischen. Eventuell etwas mit Sahne verdünnen. Masse mit Spritzbeutel in die Eierhälften spritzen und mit Dill verzieren.

Gute Resteverwertung nach Ostern...

---

### Easter Lamb (Osterlamm) - 6 Portionen

2,5 kg Lammkeule ohne Knochen  
100 ml Olivenöl  
200 ml Rotwein  
2 Knoblauchzehen, zerdrückt  
je 1 Bund Petersilie und Dill, gehackt  
1 TL Oregano, Pfeffer

#### Zubereitung

Alle Zutaten zu einer Marinade verrühren, über das Fleisch gießen. Am besten über Nacht im Kühlschrank abgedeckt ziehen lassen. Lammkeule in einer Fettpfanne im Ofen mindestens 45 Minuten bei 210 Grad backen lassen. Wenn das Fleisch dann noch zu rosa ist, Braten mit Alufolie abdecken und bei 180 Grad weiter braten lassen, bis zu einer halben Stunde.

---

### Spinach Eggs - 4 Portionen

200 g TK-Blattspinat  
2 EL Mehl  
2 EL Butter  
gut 1/4 l Milch  
200 g geriebener Käse (Cheddar oder mittelalter Gouda)  
4 Eier

---

### **Zubereitung**

Ofengrill vorheizen. Spinat auftauen und ablaufen lassen. Aus Mehl, Butter und der Milch eine Mehlschwitze herstellen, salzen und pfeffern, den Käse darin schmelzen. Spinat in vier kleine feuerfeste Förmchen verteilen, darauf jeweils ein Ei aufschlagen, die Käsesauce darübergeben und eventuell mit weiterem Käse bestreuen. Unter dem heißen Grill etwa 10 Minuten backen, bis die Eier fest sind.

Prima zum Brunch, lässt sich auch für viele Gäste vor- und zubereiten.

---

### **Truffle Easter Eggs -**

125 g Philadelphia  
250 g Puderzucker  
125 g Kokosraspeln  
etwas Vanille- oder Pina-Colada-Sirup  
200 g weiße Kuvertüre, weitere Kokosraspeln

### **Zubereitung**

Philadelphia, Puderzucker, Aroma mit dem Mixer cremig rühren, Kokosraspeln unterrühren. Kleine Portionen mit einem Teelöffel abstechen und auf einen Teller legen, einige Stunden kalt stellen, dann mit den Händen schnell zu Ostereiern formen. Über Nacht, nicht abgedeckt, im Kühlschrank trocknen lassen. Kuvertüre sanft schmelzen lassen, die Eier hineintauchen, mit weiteren Kokosraspeln bestreuen.

Leckeres Konfekt! Wem die Eiform nicht gelingen will - Kugeln tun es natürlich auch.

---

### **Scotch Eggs (schottische Eier) - 8 Portionen**

2 rohe Eier  
1 TL Senf  
Paniermehl  
8 hartgekochte Eier, gepellt  
500 g gewürztes Mett  
Öl zum Fritieren

### **Zubereitung**

Eier und Senf verschlagen und in eine Schüssel geben, Paniermehl in eine andere Schüssel. Eier jeweils mit einer dünnen Schicht Mett umhüllen, in Ei dippen und dann im Paniermehl wälzen. Eier in dem heißen Öl bei etwa 175 Grad goldbraun fritieren, etwa zehn Minuten lang. Etwas abkühlen lassen, durchschneiden und mit weiterem Senf servieren.

---

## **Hot Cross Buns (Osterbrötchen) -**

1 Packung Trockenhefe  
ca. 180 ml lauwarme Milch  
50 g weiche Butter  
50 g Zucker  
1 Paket Vanillezucker  
1/2 TL Salz  
1/2 TL Zimt  
1 Ei, 1 Eiweiß  
gut 400 g Mehl  
75 g Korinthen oder Rosinen  
Zum Bepinseln: 2 TL Wasser, 1 Eigelb

### **Zubereitung**

Trockenhefe in der warmen Milch in einer großen Schüssel auflösen. Zucker, Butter, Vanille, Zimt, Salz und die Hälfte des Mehl dazugeben und gut glatt rühren. Dann die Eier und die Trockenfrüchte einarbeiten, zuletzt das restliche Mehl. Auf der Arbeitsfläche gut durchkneten. Wenn der Teig noch klebt, weiteres Mehl dazugeben, sonst mehr Milch, wenn er zu trocken ist. Teig zugedeckt eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig wieder durchkneten und etwa 12 Bälle formen, auf einem gefetteten Backblech etwa 30 Minuten gehen lassen. Mit einem scharfen Messer jeweils ein Kreuz in die Oberfläche schneiden. Eigelb und Wasser verquirlen und die Brötchen damit bestreichen. Bei 190 Grad etwa 15 bis 20 Minuten backen.

Hot Cross Buns sind weiche, süße Brötchen, die traditionell am Karfreitag gegessen werden - man beachte das Kreuzsymbol! Der Teig lässt sich auch gut im Brotbackautomaten kneten.

## St. Patrick's Day

### **Irish Soda Bread -**

400 g Mehl  
2 TL Backpulver  
1 TL Natron  
1/2 TL Salz  
50 g Zucker  
1 Ei verschlagen  
knapp 350 ml Buttermilch  
25 g Butter, geschmolzen

#### **Zubereitung**

Ofen auf 225 Grad vorheizen, Backblech fetten. Mehl mit Salz, Zucker, Backpulver und Natron vermischen. Ei, Butter und Buttermilch verschlagen. Flüssige Mischung zum Mehl geben, mit einer Gabel nur so lange durchrühren, bis sich alles zu einem nicht zu feuchten Teig vermischt hat - eventuell nicht die ganze Flüssigkeit verwenden. Kurz kneten und zu einem runden Laib formen, kreuzweise einschneiden. Etwa 15 Minuten backen, dann Hitze auf 190 Grad reduzieren und weitere 20 bis 25 Minuten backen. Garprobe: Klopfen Sie mit dem Finger auf den Boden - wenn es hohl klingt, ist das Brot durch.

Schmeckt am besten superfrisch mit gesalzener Butter. Auch Vollkornmehl lässt sich gut verwenden oder kneten Sie Trockenfrüchte in den Teig.

---

### **Irish Breakfast (irisches Frühstück) - 4 Portionen**

8 Scheiben Frühstücksspeck  
Butter zum Braten  
4 Eier  
2 Tomaten, in Scheiben  
einige Champignons aus der Dose  
4 Scheiben irisches Sodabrot

#### **Zubereitung**

Je zwei Scheiben Speck in einer Pfanne knusprig ausbraten, beiseite stellen. Dann die Zutaten für jeweils eine Portion (Brot, Tomatenscheiben, Pilze und Ei) in das Speckfett geben (getrennt) und jeweils gar braten. Auf das gebratene Brot Tomaten, Ei, Pilze und Speck legen, sofort servieren.

Statt Sodabrot kann man auch Grau- oder Mischbrot verwenden.

---

### **Colcannon (Kohl-Kartoffelgericht) - 8 Portionen**

450 g Weißkohl  
450 g Kartoffeln  
2 Stangen Lauch  
235 ml Milch  
Salz und Pfeffer  
125 g Butter

#### **Zubereitung**

Kohl putzen, hacken, in Streifen schneiden und in Wasser weich dünsten, abgießen, beiseite stellen und warm halten. Kartoffeln in Stücke schneiden und ebenfalls in Wasser weich kochen, abgießen und warm halten. Lauch putzen, in Rinde schneiden und in der Milch weich dünsten. Kartoffeln stampfen, Lauch und Milch dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt den Kohl untermischen und gut verrühren, bis ein weiches, hellgrünes Püree entsteht. Zuletzt geschmolzene Butter untermischen.

Colcannon wird traditionell zu Halloween als fleischloses Gericht serviert, ist aber auch eine prima Beilage zu Braten jeder Art. Oft wird eine (gesäuberte!) Münze in dem Gericht versteckt - wer die findet, dem winkt im nächsten Jahr besonderes Glück!

---

### **Irish Coffee - 1 Portion**

1 Tasse frischgebrühter Kaffee  
2 Stück Würfelzucker  
3 EL irischer Whiskey

#### **Zubereitung**

Kaffee in eine große Tasse geben, Zucker hinzugeben und auflösen, dann Whiskey einrühren. Mit geschlagener Sahne servieren.

---

### **Irish Muffins (mit Baileys) -**

2 Eier  
150 g Mehl  
120 g Zucker  
2 TL Backpulver  
100 g Brunch-Streichrahm  
60 ml Baileys  
Prise Salz

#### **Zubereitung**

Die Eier mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Den Rahm in der Mikrowelle etwas flüssig werden lassen. Baileys und den flüssigen Rahm zufügen und glatt rühren. Mehl und Backpulver darauf sieben und kurz unterheben. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Teig in 12er-

Minimuffinform füllen und knapp 20 Min. backen. Die fertigen Muffins mit einer Glasur aus Puderzucker und Baileys überziehen.

---

### **Raisin Scones -**

250 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 TL Natron  
Prise Zimt und Muskatnuss  
1/2 TL Salz  
75 g Butter  
75 g Rosinen  
2 EL Zucker  
150 ml Buttermilch

#### **Zubereitung**

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Trockene Zutaten in einer Schüssel mischen. Butter mit einem Messer unterhacken, Rosinen und Zucker ebenfalls untermischen. Buttermilch dazugeben und mit der Gabel schnell unter die Mehlmischung rühren, bis sich ein Teigballen formt, ein- oder zweimal durchkneten. Teig auf einer bemehlten Fläche zu einer gut zwei Zentimeter dicken Platte drücken, mit einem Glas Scones von etwa fünf Zentimetern Durchmesser ausstechen. Scones etwa 12 bis 15 Minuten auf einem Backblech goldbraun backen.

Hervorragend schmecken Scones auch mit anderen Trockenfrüchten wie getrockneten Cranberries oder Kirschen.

---

### **Steak and Guinness Pie - 6 Portionen**

1 kg Rinderbraten, in "gulaschgroße" Würfel geschnitten  
1 EL Mehl  
1 TL brauner Zucker  
5 Zwiebeln, gehackt  
300 ml Guinness-Bier  
8 Scheiben Frühstücksspeck, in Würfeln  
50 g Schmalz gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer  
i Pckung TK-Blätterteig

#### **Zubereitung**

Mehl mit Salz und Pfeffer würzen. Fleischwürfel mit Mehl bestäuben und in dem Schmalz in Portionen goldbraun braten. Speck, Zwiebeln, Zucker und Gewürze dazugeben, das Guinness-Bier angießen, abschmecken. In einem festverschlossenen Topf etwa zwei Stunden simmern lassen, bis das Fleisch weich ist. Auflaufform mit der Hälfte des Blätterteiges auslegen, im Ofen bei 200 Grad etwa zehn Minuten vorbacken und dann wieder zusammendrücken. Ragout einfüllen, mit

---

dem Rest des Blätterteiges als "Deckel" verschließen und weitere 10 bis 15 Minuten fertigbacken lassen.

---

### **Traditional Irish Stew - 6 - 8 Portionen**

900 g Lammfleisch, in kleinen Würfeln  
900 g Kartoffeln, geschält, in Würfeln  
8 mittelgroße Zwiebeln, geschält und grob gewürfelt  
4 kl. weiße Rüben, geschält, in Scheiben  
400 g Möhren, geputzt, in Scheiben  
700 ml Wasser oder Fleischbrühe (Instant)  
Salz und Pfeffer  
Zweig Rosmarin, Thymian, Lorbeerblatt

#### **Zubereitung**

Fleisch und Gemüsesorten in einen großen Topf geben. Wasser oder Brühe angießen, Gewürze zugeben und gut abschmecken. Topf abdecken und Eintopf zwei Stunden bei kleiner Hitze garen. zwischendurch nachsehen, ob noch genug Flüssigkeit vorhanden ist, falls nicht, weiteres Wasser angießen.

---

### **Apple Amber (Apfeldessert) - 6 Portionen**

500 g saure Kochäpfel, geschält, in Ringe geschnitten  
Zucker nach Geschmack, etwa 100 g  
Zitronensaft, Prise Zimt  
2 große Eier, getrennt

#### **Zubereitung**

Äpfel in sehr wenig Wasser gar dünsten, bis sie sehr weich sind, etwas abkühlen lassen. Etwa 3/4 des Zuckers, Zitronensaft, Zimt und Eigelb dazugeben, durchrühren. In eine ofenfeste Form geben und etwa eine Viertelstunde bei 175 Grad backen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker sehr steif schlagen, auf die Apfelmasse geben, weitere zehn bis 15 Minuten backen. Heiß oder lauwarm servieren.

---

## Thanksgiving-Dinner für 6

### **Blue Cheese, Port and Walnut Spread (Feiner Käseaufstrich) - 6 Portionen**

450 g Blauschimmelkäse (Gorgonzola)  
100 g weiche Butter  
50 ml Portwein  
125 g gehackte Walnüsse

#### **Zubereitung**

Käse, Butter und Portwein mit dem Mixer glatt rühren, die Walnüsse mit einem Löffel untermischen. Gut kühlen, mit Nüssen garnieren und in einer hübschen Schale mit Crackern oder Baguette servieren.

---

### **Pumpkin Apple Soup (Kürbis-Apfel-Suppe) - 6 Portionen**

500 g Kürbispüree  
Prise Ingwer  
je 1/4 TL gem. Nelken und Muskat  
125 g Apfelmus  
1 l Hühnerbrühe (Instant oder selbstgekocht)  
1 Becher Sahne  
brauner Zucker, Salz und Pfeffer nach Geschmack

#### **Zubereitung**

Alle Zutaten (bis auf die Sahne) gut verrühren und fünf Minuten köcheln lassen. Zuletzt die Sahne hinzugeben und kurz erhitzen, abschmecken.

Eine süßliche Herbstsuppe aus Neuengland.

---

### **Green Bean Casserole - 6 Portionen**

1 kl. Zwiebel, fein gehackt  
150 g frische Champignons, in Scheibchen  
2 kl. Dosen Prinzessbohnen, abgegossen  
1 Dose Champignoncremesuppe, tafelfertig  
125 g geriebener Käse  
2 EL Sojasoße  
Prise Pfeffer u. Knoblauchpulver  
2 EL Paniermehl

### **Zubereitung**

Zwiebel und Pilze glasig dünsten. Mit den restlichen Zutaten (bis auf Paniermehl und 1/3 des Käses) mischen und abschmecken, in gefettete Auflaufform geben. Mit Paniermehl und restlichem Käse bestreuen, mit Alufolie abdecken und bei 180 Grad etwa 25 Minuten backen, Folie abnehmen und weitere fünf bis zehn Minuten leicht bräunen.

Die in den USA bekannte Version benötigt Condensed Cream of Mushroom-Soup und French Fried Onions, beides Dosenware und so hier nicht unbedingt zu bekommen. Daher hier ein etwas abgewandeltes Rezept. Gefragt danach hatte Maren, die "gerade aus Florida wieder zurück ist und da gehört zum Thanksgiving-Dinner ganz unbedingt eine Green Bean Casserole."

---

### **Turkey Breast with Apricot Glaze (Truthahnbrust mit Aprikosensauce) - 6 - 8 Portionen**

Truthahnbrust, 2 bis 3 Kilo  
1 Glas Aprikosenmarmelade  
3 TL scharfer Dijon-Senf

### **Zubereitung**

Truthahnbrust leicht salzen und pfeffern und in der Fettpfanne im Backofen (180 bis 200 Grad) etwa zwei Stunden garen. Aprikosenmarmelade mit dem Senf verrühren und auf das Fleisch streichen. Weitere 15 Minuten backen, bis der Überzug leicht gebräunt ist und glänzt.

Super-einfach und lecker, nämlich süß-scharf.

---

### **Turkey Breast with Maple Glaze (Truthahnbrust mit Ahornsirup) - 6 - 8 Portionen**

250 ml Apfelwein (Cidre)  
100 ml Ahornsirup  
etwas gehackter Majoran und Thymian (oder getrocknet, dann weniger nehmen)  
100 g Butter  
etwas abgeriebene Zitronenschale  
Truthahnbrust, 2 bis 3 Kilo, ohne Haut und Knochen

### **Zubereitung**

Apfelwein und Ahornsirup in einem Topf auf die Hälfte einkochen, Butter und Gewürze dazugeben, verrühren und dann gut kühlen. Fleisch mit dem Buttermix einreiben und bei 180 Grad im Ofen gut zwei Stunden braten, dabei immer wieder mit der Butter bestreichen. Falls das Fleisch zu dunkel werden sollte, mit Alufolie abdecken.

Ebenfalls ganz einfach zuzubereiten. Zu diesem Braten passen Cranberry-Sauce und Kartoffelpüree.

---

### **Cranberry Sauce (Preisselbeer-Soße) - 8 Portionen**

370 g (1 Tüte) frische oder gefrorene Cranberries  
1 große Orange, Schale abgerieben, Saft ausgepresst  
75 ml Cranberry- oder Orangensaft  
100 ml Wasser  
200 g feinsten Zucker

#### **Zubereitung**

Cranberries verlesen, waschen, mit dem Wasser, Säften, der abgeriebenen Orangenschale und dem Zucker vermischen, in einem Topf zum Kochen bringen. Solange unter Rühren köcheln, bis die Beeren zerplatzen. Kalt servieren.

Lecker auch zu auch Truthahn-Sandwiches oder Ente.

---

### **Sweet Potato Pie (Süßkartoffel-Kuchen) -**

500 g Süßkartoffeln (Yams)  
100 g weiche Butter  
175 g Zucker  
125 ml Milch  
2 Eier  
Prise Muskat und Zimt  
Vanillezucker  
eine einfache Piecrust, ungebacken ([Rezept hier](#))

#### **Zubereitung**

Süßkartoffeln in der Schale etwa 40 bis 50 Minuten kochen, bis sie ganz weich sind. Mit kaltem Wasser abschrecken und Schale entfernen. Die Süßkartoffeln in einer Schüssel fein zerdrücken, Butter dazugeben und mit dem Mixer durchrühren. Zucker, Milch, Eier und Gewürze hinzufügen, Füllung in die vorbereitete Piecrust geben. Pie bei 175 Grad etwa 50 Minuten backen. Lauwarm mit etwas Vanilleeis servieren.

Also, ich finde ja, Süßkartoffeln schmecken nach gar nichts ;-)) Dieser Pie ist aber recht würzig, obwohl ich den "echten" Pumpkin-Pie vorziehe.

---

### **Harvest Muffins (Ernte-Muffins) -**

225 g Zucker  
2 TL Backpulver  
1/4 TL Salz  
100 g Butter  
2 Eier

---

250 g Mehl  
100 ml Orangensaft  
1/2 Paket frische Cranberries, grob gehackt, knapp 200 g

**Zubereitung**

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter schmelzen, mit Zucker, Eiern und Orangensaft verrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und schnell unter die flüssigen Zutaten mischen. Zuletzt die Cranberries unterheben. Teig in gefettete Muffinformen füllen und etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Im Herbst findet man gelegentlich frische Cranberries im Supermarkt. Falls nicht - Bezugsquellen für getrocknete Cranberries sind rechts unter dem Menüpunkt "US-Shops" gelistet.

## Thanksgiving-Menü für 12

### Corn Chowder (Maissuppe) - 4 - 6 Portionen

1/2 Tasse gehackte Zwiebeln  
3 EL Mehl, 75 g Margarine  
2 Tassen gegarte Kartoffelwürfel  
1 Dose Maiskörner, abgossen  
3 Tassen heiße Milch, zwei Tassen Wasser o. Fond  
etwas Zucker, Pfeffer und Salz  
gekörnte Brühe  
Kräuter zum Garnieren

#### Zubereitung

Zwiebeln in der Margarine glasig dünsten, Mehl darüber stäuben und unter Rühren fünf Minuten sacht schmurgeln lassen. Erst Wasser und Brühepulver dazugeben und kochen lassen, dann die restlichen Zutaten dazugeben, abschmecken und nochmals erhitzen (aber nicht mehr kochen!).

Gut schmeckt es auch, wenn man etwas Frühstücksspeck knusprig anbrät, zerbröseln und über die Suppe gibt.

---

### Roast Turkey (gebratene Pute) - 8 bis 12 Portionen

1 Pute (etwa 6 Kilo)  
250 g geräucherter Speck in Würfeln  
3 gr. gehackte Zwiebeln  
1/3 Tasse gehackten Staudensellerie  
1 Bund gehackte Petersilie  
5 Eßlöffel Butter  
1/4 Tasse Weißwein  
1/2 Tasse kräftige Hühnerbrühe  
500 g Weißbrot vom Vortag, in Stücke gebrochen  
Salz, Pfeffer, Prise Muskat, Paprika  
Für die Soße: Hals und Abschnitte von der Pute, 3 Eßlöffel Mehl, 1/2 Tasse Weißwein, Hühnerfond, Salz und Pfeffer

#### Zubereitung

Pute innen und außen salzen. Speck in einer Pfanne auslassen, Zwiebeln, Sellerie und Petersilie kurz mitbraten, Butter einrühren. Diese Masse, Wein und Brühe mit dem Brot gut vermengen und kräftig würzen - das Stuffing soll feucht, aber nicht suppig-nass sein. Pute damit füllen (Reste in einer Auflaufform separat 45 Minuten backen) und im Backofen in einer Fettpfanne bei 160 Grad etwa 4 bis 4 3/4 Stunden garen. Dabei regelmäßig mit Fleischsaft bestreichen.

Für die Soße Puten-Abschnitte in Wasser und Wein auskochen, Fond durchseihen, mit Hühnerbrühe verlängern. Fond und entfetteten Fleischsaft aus der Pfanne aufkochen, mit Mehl andicken und würzen.

Der "Klassiker" zum US-Thanksgiving-Fest. Dazu gibt es traditionell gebackene Süßkartoffeln und eine [Preiselbeersoße](#) (Cumberlandsoße), zum Nachtisch Pumpkin-Pie (Kürbiskuchen). Für die Soße benutze ich Geflügelfond und etwas Johannisbeergelee, da ich keine Innereien mag!

---

## **Roast Turkey with Currant Glaze (Truthahn) - 12 - 16 Portionen**

10 Liter Wasser, 1 Tasse Salz

Truthahn von sechs bis acht Kilo Gewicht

200 Gramm Butter

1/2 Tasse Johannisbeergelee

2 TL getrockneter Majoran

je 1 EL Zitronen- und Orangenschale, feinst gehackt

1 Tasse Schalotten, gehackt

1 Tasse Hühnerfond (Fertigprodukt)

Für die Soße: Brühe aus den ausgekochten Truthahn-Innereien (oder Hühnerfond aus dem Glas)

1/4 Tasse Mehl

1/4 Tasse roten Portwein

je 2 EL Orangen- und Zitronensaft

etwas geriebene Orangenschale

### **Zubereitung**

Wasser und Salz in einem sehr großen Topf verrühren. Truthahn waschen, dann über Nacht in Salzwasser legen. Topf abdecken und sehr kühl stellen.

Butter und Gelee in einem Topf schmelzen lassen, Majoran und geriebene Schalen einrühren.

Etwa eine Stunde einfrieren, dabei immer wieder umrühren, bis die Masse halbfest ist.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Truthahn abtropfen lassen und abtrocknen. Die Schalotten in einen sehr große, etwas eingölte Fettpfanne streuen, den Truthahn darauf setzen und die Haut mit etwa der Hälfte der Gelee-Mischung bestreichen. 45 Minuten braten, dabei etwas Wasser in die Pfanne geben, wenn der Bodensatz zu sehr bräunt. Truthahn leicht mit Alufolie abdecken, Temperatur auf 160 Grad reduzieren und gut drei bis vier weitere Stunden braten.

Für die Soße die Flüssigkeit aus der Pfanne abgießen, Fett entfernen. Mit Hühnerbrühe auf 4 Tassen (900 ml) auffüllen, zum Kochen bringen. 4 Eßlöffel der Gelee-Mischung mit Mehl und etwas Wasser anrühren, Soße damit andicken. Portwein und Orangenschale dazugeben, salzen und pfeffern und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Restliche Gelee-Mischung vor dem Anschneiden über den Truthahn streichen.

Dieses Rezept ist bei uns weihnachtsbraten-getestet und wurde für gut befunden!

---

## **Cajun Cornbread Stuffing -**

1 fertig gebackenes Maisbrot (Rezept bei "Rezepte > Brot")

100 g Butter

1 Pfund scharfe Chorizo-Wurst (oder scharfe Cabanossi)

3 Tassen gehackte rote Paprika

2 Bund gehackte Frühlingszwiebeln

1 gehackte Gemüsezwiebel

---

1 Tasse gehackter Staudensellerie  
3 Knoblauchzehen, zerdrückt  
je 2 TL getrockneter Thymian und Salbei  
Cayennepfeffer nach Geschmack  
4 Eier, verschlagen  
etwa 1,5 Tassen Hühnerfond (Fertigprodukt)

#### **Zubereitung**

Ofen auf 185 Grad vorheizen. Maisbrot klein würfeln und auf Backblech etwa 20 Minuten goldbraun rösten. In große Schüssel geben und auskühlen lassen. Butter in Kasserole schmelzen lassen, alle Gemüse, Wurst und Gewürze dazugeben. Etwa 15 Minuten leicht schmoren lassen, auf das Maisbrot geben. Eier und Brühe darübergeben und gut durchmischen. Weitere Zubereitung In Truthahn füllen und garen.

Dieses würzige Stuffing sorgt für ordentlich Schärfe beim ansonsten eher milden Truthahnfleisch.

---

#### **Truthahnfülle "deutsch" -**

3 Laugenbrezeln  
2 Kaisersemmeln  
1 gr. Zwiebel, gehackt  
1 EL Butter zum Dünsten der Zwiebel  
1 Bund Petersilie  
1/4 l Milch  
4 Eier  
Salz, Pfeffer  
1 Handvoll Champignons, blättrig geschnitten  
500 g Schweinemett

#### **Zubereitung**

Brot zerrupfen und in der Milch einweichen. Zwiebel in der Butter weichdünsten. Fleisch, Brotwürfel, Eier, Zwiebeln und Gewürze zu einer Masse vermengen und mit Salz, Pfeffer und Kräutern nach Wunsch abschmecken.

Das ist ein Rezept, das mir Günter zur Verfügung gestellt hat. An "hohen amerikanischen Feiertagen" überlässt der begeisterte Hobbykoch den Herd seiner Frau, da diese Amerikanerin ist und dann entstehen deutsch-amerikanische Gerichte wie diese Truthahnfülle.

---

#### **Zwiebel-Kastanien-Stuffing -**

1 Baguettebrot (500 g), zentimetergroß gewürfelt  
100 g Butter  
2 gr. Zwiebeln, gehackt  
2 Dosen Kastanien, einzelne Nüsse fein gehackt

---

3 Stangen Staudensellerie, gehackt  
1 Bund gehackte Petersilie  
1 Tasse Hühnerbrühe (Fertigprodukt)  
2 Eier, verquirlt

#### **Zubereitung**

Ofen auf 190 Grad vorheizen, Brotwürfel daraufgeben und etwa 15 Minuten braun backen. In großer Schüssel auskühlen lassen. Butter in Pfanne erhitzen und darin zunächst die Zwiebeln zehn Minuten andünsten, dann Sellerie dazugeben. Kastanien daruntermischen und erhitzen. Gemüse zusammen mit der Brühe und den Eiern auf die Brotwürfel geben, Petersilie einrühren, gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung entweder in die Körperhöhle des Truthahns geben und mitbacken (Rest eventuell in gebutterter Auflaufform nur etwa 30 Minuten in den Ofen stellen). Oder das Stuffing direkt extra garen: In Form füllen, im 175 Grad warmen Ofen 30 Minuten backen.

---

### **Whipped Sweet Potatoes (Süßkartoffel-Püree) - 8 Portionen**

6 große Süßkartoffeln (Yams)  
4 Möhren  
3 EL Butter, Salz, Pfeffer  
Brühepulver  
Prise Zucker

#### **Zubereitung**

Süßkartoffeln und Möhren schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit Brühepulver in Wasser sehr weich kochen und gut abgießen. Die Gemüse pürieren, Butter einrühren, evtl. auch noch etwas Kochflüssigkeit, bis ein weiches Püree entsteht. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

---

### **Maple Butter Carrots (Möhren mit Ahornsirup) - 12 Portionen**

12 große Möhren  
Ahornsirup, Butter, Salz, Muskatnuss, geh. Petersilie

#### **Zubereitung**

Möhren schälen, längs vierteln und dann in etwa 3 cm lange Stifte schneiden. In Salzwasser weichkochen und sehr gut abgießen. Etwas Ahornsirup und Butter darübergerben und gut mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß abschmecken, evtl. mit Petersilie garnieren.

Etwas edler: Dünsten Sie die Möhren bei sanfter Hitze in Butter und Ahornsirup weich.

---

### **Cranberry-Pear-Pie - 8 Portionen**

---

125 g Butter

60 g Zucker, etw. Vanillezucker

150 g Mehl, Prise Salz

Füllung: 5 reife Birnen, 200 g frische Cranberries, 125 g Zucker, 1 EL Mehl, etw. Zitronensaft

Streusel: 80 g Zucker, 50 g Mehl, 3 EL kalte Butter

#### **Zubereitung**

Butter und Zucker schaumig rühren, zuletzt das Mehl kurz unterkneten. Teig in eine Pie-Form (oder Springform, 24 cm) geben, dabei einen Rand hochziehen. Kalt stellen. Ofen auf 200 Grad vorheizen und Teig 15 Minuten vorbacken, dabei mit doppelt gefalteter Alufolie beschweren. Birnen schälen und in schmale Scheiben schneiden, mit Zitronensaft, Zucker, Cranberries und Mehl mischen, auf den Teig geben. Die Streuselzutaten krümelig verkneten und auf die Füllung geben, nochmals 40 Minuten bei jetzt 180 Grad backen. Dazu eine Kugel Vanilleeis oder kalte, geschlagene Sahne.

Statt Cranberries können Sie in diesem Fall auch TK-Himbeeren verwenden.

---

### **Pumpkin Pie (Kürbiskuchen) -**

**Mürbeteig:** 250 g Mehl, 1/2 TL Backpulver, 75 g Zucker, 1 kleines Ei, 125 g Butter

**Füllung:** 350 g Kürbispüree (selbstgemacht aus gekochtem oder gebackenem Kürbis)

150 g brauner Zucker

je 1/2 Teelöffel Ingwer u. Muskatnuß

1 TL Zimt, Prise gem. Nelken

2 EL Rübenkraut (Zuckerrübensirup)

3 Eier, verquirlt

1 Becher Sahne, 200 bis 250 ml

#### **Zubereitung**

Zutaten für den Mürbeteig verkneten und kalt stellen, dann Springform (26 bis 28 cm) damit auskleiden, Rand etwa 3 Zentimeter hoch formen. Die restlichen Zutaten verrühren und in die Teigform gießen. Etwa 45 Minuten bei 180 Grad backen.

Der klassische Nachtisch für das amerikanische Thanksgiving-Dinner. Wer Teig übrig hat, kann Formen ausstechen, davon separat Plätzchen backen und diese als Dekoration verwenden. Lassen Sie sich nicht von der flüssigen Füllung irritieren: Die setzt sich beim Backen und wird fest.

## Weihnachten

### Cocktail Meatballs (Cocktail-Frikadellen) - 8 Portionen

500 g Rinderhack  
1 Ei, verschlagen  
4 EL Wasser  
1/2 Tasse Paniermehl  
1 Zwiebel, feingehackt  
Salz und Pfeffer  
Soße: 1 Glas Preiselbeeren, 450 g  
5 EL Chilisoße  
gut 100 ml Wasser  
Zitronensaft nach Geschmack

#### Zubereitung

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Fleisch und die anderen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, gut salzen und pfeffern, zu etwa 30 Mini-Frikadellen formen. Etwa 20 bis 25 Minuten im Ofen backen, dabei einmal umdrehen. Zutaten für die Soße in großen Topf geben und glatt rühren. Die Fleischbällchen dazugeben und alles weitere 30 Minuten köcheln lassen.

Ich mag es lieber getrennt: Fleischbällchen mit Zahnstochern aufspießen und die leckere, süß-scharfe, warme Soße als Dip dazu. Dafür die Garzeit der kleinen Frikadellen im Ofen etwas verlängern. Oder die Bällchen gleich in einer Pfanne braten.

---

### Ente mit Wildreis-Füllung - 8 Portionen

1 Ente, 3 bis 4 Kilo schwer  
4 Tassen Wildreis, gekocht  
1 Paket Haselnussblättchen, geröstet  
2 saure Äpfel, geschält und feingehackt  
1 gehackte Zwiebel  
1 TL gehacktes Bohnenkraut  
2 EL Petersilie, gehackt  
Salz und Pfeffer  
2 EL Mehl  
4 Tassen Wasser

#### Zubereitung

Wildreis, Nüsse, Äpfel, Zwiebeln und Gewürze vermischen, kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ente ausnehmen, waschen und abtrocknen, mit der Reismischung füllen, Öffnung mit Rouladennadeln oder Zahnstochern zustecken. Braten bei 165 Grad mit der Brustseite nach unten etwa 90 Minuten braten, Fett abgießen, wenden, bestreichen und eine gute weitere Stunde braten. Die Ente ist gar, wenn beim Anstechen mit einer Nadel klarer Saft aus dem Schenkel austritt. Während die Ente brät, die Innereien mit Salz zu einer Brühe kochen oder Hühnerbrühe

verwenden. Nach dem Braten der Ente das Mehl in die Pfanne stäuben und alles mit der Brühe aufkochen, gut würzen. Sauce zur Ente servieren.

---

### **Prime Rib Roast (Hochrippen-Braten) - 8 - 12 Portionen**

4 Kilo Rinderbraten mit Knochen (Hochrippe am Stück)  
1 EL Ingwerpulver  
1/2 Glas Orangenmarmelade  
3 TL Soja-Sauce  
2 TL brauner Zucker  
4 Knoblauchzehen, gehackt  
1/4 TL Tabasco  
1 TL Senf  
1 Tasse Bier  
1/4 Tasse Olivenöl  
schwarzer Pfeffer

#### **Zubereitung**

Alle Zutaten für die Soße verrühren. Fleisch mit einer langen Fleischgabel mehrmals einstechen, mit der Marinade übergießen und mindestens zwei Stunden lang im Kühlschrank ziehen lassen. Ofen auf 200 Grad vorheizen, Fleisch abtropfen lassen und auf einen Rost in eine Fettpfanne setzen. Braten mit dem Öl übergießen, etwas pfeffern, eine Tasse der Soße in die Fettpfanne geben. Form dicht mit Alufolie verschließen. Eine Stunde braten - dann Folie entfernen, den Ofen auf 165 Grad heruntersetzen und mindestens eine weitere Stunde braten - dann ist der Rib Roast etwa medium durch. Vor dem Anschneiden das Fleisch fünf Minuten ruhen lassen, die restliche Soße dazu servieren.

---

### **Corn Pudding - 8 kl. Portionen**

1 Dose Mais, abgegossen  
1 Tasse Milch  
2 Eier, verschlagen  
2 geh. EL Mehl  
1/2 TL Backpulver  
1/4 Tasse Zucker, Prise Salz

#### **Zubereitung**

Ofen auf 175 Grad vorheizen. In einer Schüssel Milch, Eier, Mehl, Backpulver und Zucker mit einem Schneebesen glatt verschlagen. Mais daruntermischen und gut durchrühren. Mischung in einer ofenfesten Form 40 Minuten backen.

Wieder eine Beilage süßer Natur, die zu herzhaften Braten serviert wird.

---

### **Creamed Onions (Zwiebeln in Sahnesoße) - 8 Portionen**

8 kleine Zwiebeln  
250 ml Sahne  
2 EL Mehl  
2 EL Butter  
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

#### **Zubereitung**

Zwiebeln in Ringe schneiden und in Wasser fünf Minuten vorkochen. Aus den restlichen Zutaten eine weiße Soße kochen. Wenn Sie stärkeren Zwiebelgeschmack möchten, etwas Zwiebelwasser dazugeben oder sonst mit Wasser oder Hühnerbrühe verdünnen. Zwiebeln zur Soße geben, in einer ofenfesten Ofen im Backofen (180 Grad) etwa 30 Minuten backen.

---

### **Party Potatoes - 8 Portionen**

8 große Kartoffeln, geschält  
1 kl. Becher Frischkäse (Philadelphia)  
200 g Creme Fraiche  
2 TL Zwiebelsalz  
2 EL Butter  
Salz und Pfeffer

#### **Zubereitung**

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Große Auflaufformen einfetten und beiseite stellen. Kartoffeln schälen und in einem Topf weich kochen, abgießen und in großer Schüssel sehr fein zerstampfen. Alle restlichen Zutaten hinzurühren, bis eine sehr glatte Masse entsteht. In die Form füllen, mit zusätzlichen Butterflocken besetzen und etwa 30 Minuten backen. Eine Art Gourmet-Kartoffelpüree - lässt sich gut vorbereiten oder mit etwas aufgestreutem Parmesankäse verfeinern.

---

### **Christmas Pudding Ice Cream - 8 - 12 Portionen**

2 Liter-Pack Vanilleeis  
500 g gemische Trockenfrüchte (Aprikosen, Äpfel, Pflaumen, Feigen, Datteln, Rosinen) und gehackte Nüsse  
1 TL Zimt  
100 g kandierte, rote Kirschen  
Prise Muskatnuss  
1 Weinglas dunklen Rum oder Portwein  
500 g gefrorene Himbeeren

---

2 TL Puderzucker  
Spritzer Zitronensaft

#### **Zubereitung**

Eis im Kühlschrank etwa eine Stunde antauen lassen. Trockenfrüchte zerhacken und in dem Rum einweichen lassen, dann mit den Gewürzen unter das weiche Eis (nicht ganz geschmolzen!) rühren. Wieder in einer schönen Form einfrieren. Für die Soße Himbeeren auftauen lassen und mit Puderzucker (es darf auch mehr sein) und dem Zitronensaft pürieren, durch ein Sieb geben. Zum Servieren das Eis stürzen und mit der Soße umgießen.

---

### **Traditional Fruit Cake -**

450 g Zucker  
450 g Butter  
500 g Mehl  
10 Eier  
450 g getrocknete Datteln  
450 g Rosinen  
250 g kandierte, rote Kirschen  
900 g weitere getrocknete Früchte oder Nüsse (Aprikosen, Äpfel, Pflaumen usw., zwei Tage in Rum einweichen)  
1/2 TL Ingwerpulver  
2 TL Zimt  
2 TL Muskatnuss  
2 TL gemahlene Nelken

#### **Zubereitung**

Ofen auf 160 Grad vorheizen. Butter und Zucker sehr schaumig rühren, dann die Eier einzeln hinzugeben und immer wieder gut rühren. Mehl und Gewürze mischen und etwas davon über die Früchtestäuben. Den Rest in die Butter-Eier-Masse rühren, dann die Früchte untermischen. Teig in zwei große, gefettete Kastenformen geben und etwa zwei bis zweieinhalb Stunden backen. Wenn der Kuchen zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.

Fruitcake hält sich wunderbar wochen-, sogar monatelang, wenn er immer wieder gut in Alufolie oder Dosen verpackt wird. Wer trotzdem nur mal kosten möchte, kann das Rezept natürlich auch halbieren. In jedem Fall sollte der Kuchen erst einige Tage (ebenfalls verpackt) durchziehen, bevor man ihn anschneidet.

# Weihnachtsplätzchen

## Chocolate-Nut-Cookies (Schoko-Nuss-Kekse) -

250 g Mehl  
1,5 TL Backpulver  
1/2 TL Salz  
4 EL Milch  
200 g weiche Butter oder Margarine  
2 Eier  
2 P. Vanillezucker  
250 g brauner Zucker  
250 g Haferflocken  
150 g gehackte Nüsse  
200 g Zartbitterschokolade, grob gehackt  
35 ganze (Hasel-)Nüsse

### Zubereitung

Mehl, Backpulver und Salz sieben. Butter, Zucker, Eier, Milch und Vanillezucker hinzufügen und glatt rühren. Haferflocken und gehackte Nüsse zugeben. Löffelweise aufs Backblech setzen. Vor dem Backen ein Stück Schokolade und eine Nuß auf jeden Keks setzen. 12 bis 15 Minuten bei 180 Grad backen.

Das ist ein amerikanisches Weihnachtskeksrezept von Barbara, "das alle meine Freunde sehr schätzen und zwar nicht nur zu Weihnachten", wie sie schreibt...

---

## Cinnamon Cookies (Zimt-Plätzchen) -

225 g Mehl, gesiebt  
2 TL Zimt  
1/2 TL Salz  
100 g Walnüsse  
200 g Zucker  
150 g Butter  
2 große Eier  
zum Garnieren: Zuckerguss (ev. gefärbt), Plätzchenschmuck

### Zubereitung

Walnüsse in der Küchenmaschine sehr fein hacken, eine Paste sollte sich allerdings nicht bilden! Mit dem Mehl und dem Zimt mischen. Butter und Zucker weißschaumig rühren, die Eier einzeln sehr gut unterrühren. Mehl und Nüsse dazugeben und alles gut mit dem Mixer verrühren. Teig in Klarsichtfolie wickeln und einige Stunden gut kühlen (unbedingt nötig, da er sonst klebt!), dann ausrollen und beliebig ausstechen. Bei 180 Grad etwa zehn Minuten backen, die Kekse sollten nur am Rand so eben braun werden. Mit Zuckerguss bestreichen und beliebig garnieren.

Diese Kekse habe ich einmal bei einer Gastfamilie gegessen, wo jedes einzelne Stück ein echtes Kunstwerk war: Weihnachtsmann-, Rentier- und Tannenbaumfiguren, alle entsprechend mit buntem Zuckerguss bemalt und mit Liebesperlen verziert.

---

### **Fruit Cake Cookies -**

500 g Butter  
500 g brauner Zucker  
3 Eier  
1/2 TL Salz  
1 EL Milch  
500 g Mehl  
1 TL Natron  
1 Paket Kokosraspeln (200 g)  
500 g helle Rosinen  
500 g gemischte Nusskerne, gehackt (natürlich keine gesalzenen Sorten!)  
je 1 Paket kandierte Kirschen in rot und grün, feingehackt

#### **Zubereitung**

400 g Mehl mit Natron mischen und den Rest über die Früchte stäuben. Butter und Zucker sehr schaumig rühren, Eier einzeln sehr gut unterrühren. Erst das Mehl untermischen, dann die Früchte und Nüsse. Teig teelöffelweise mit genügend Abstand auf ein Blech setzen und bei 175 Grad gut zehn Minuten backen.

Ergibt gaaanz viele! Die Kekse halten sich aber, gut in Dosen verpackt, eine ganze Weile. Statt nur Rosinen zu verwenden, können Sie auch andere Trockenfrüchte (Aprikosen, Äpfel, Pflaumen) kleinhacken.

---

### **Gingerbread Cookies (Lebkuchen-Plätzchen) -**

300 g Mehl  
1 TL Zimt  
etwas gem. Ingwerpulver  
Prise Muskatnuss und Nelken  
Prise Salz  
180 g Butter  
120 g Zucker  
100 g Rübenkraut (Zuckerrübensirup)  
1 großes Ei  
1 TL Natron

#### **Zubereitung**

Mehl, Gewürze und Natron in einer Schüssel vermischen. Butter, Zucker und Rübenkraut in einem Topf erhitzen, bis sich alles gelöst hat, etwas abkühlen lassen. In die Mehlmischung schütten, Ei dazugeben und alles gründlich mit den Knethaken vermischen. Teig noch warm

---

zwischen Klarsichtfolie einen halben Zentimeter dick ausrollen auf Plätzchenbleche legen und mindestens zwei Stunden gut kühlen. Dann Figuren ausstechen, Reste erneut ausrollen und ebenfalls Plätzchen ausstechen. Lebkuchen-Plätzchen bei 175 Grad etwa zehn Minuten lang backen.

Diese Plätzchen steche ich immer als "Gingerbread Men" aus, also kleine Männlein-Figuren. Um den Rand kommt ein Strang dicker Zuckerguss, als Augen klebe ich Liebesperlen auf. Bei den Kids sehr beliebt!

---

### **Gingerbread Muffins (Lebkuchen-Muffins) -**

150 g Honig  
100 g brauner Zucker  
100 g Butter  
5 EL Milch  
300 g Mehl  
1,5 TL Backpulver  
1 Prise Kardamon  
je 1/2 TL Nelkenpulver und Muskat  
2 TL Zimt  
1 TL Lebkuchengewürz  
1 EL Backkakao  
2 Eier  
100 g gehackte Mandeln  
Puderzucker zum Bestreuen, als Dekoration Schokosterne, Trockenfrüchte o.ä.

#### **Zubereitung**

Ofen auf 180 Grad vorheizen, Muffinblech einfetten. Honig, Zucker, Butter und Milch in einem Topf sanft erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat, wieder etwas abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver, Gewürzen und Kakao mischen, unter die Honigmasse rühren, anschließend Eier unterrühren und Mandeln unterheben. Muffinformen bis zu 2/3 Höhe mit dem Teig füllen. Muffins 20 bis 25 Minuten backen lassen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben und mit Schokodekor oder gehackten Trockenfrüchten verzieren (mit Zuckerguss aufkleben).

Dieses Rezept stand im Forum bei Chefkoch.de - es klang lecker, aber ausprobiert habe ich es noch nicht.

---

### **Walnut Rounds (Walnuss-Scheiben) -**

250 g Butter  
150 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1 Ei, Prise Salz  
200 g Mehl  
75 g Speisestärke

---

150 g Walnusskerne zum Belegen  
Zuckergussglasur aus 1 Eiweiß und 150 g Puderzucker

#### **Zubereitung**

Alle Zutaten zu einem cremigen Teig rühren (klebt sehr!). Teig zu mehreren Rollen von drei Zentimetern Durchmesser formen, jeweils in Klarsichtfolie wickeln und einige Stunden im Kühlschrank sehr gut kühlen oder kurz in die Gefriertruhe legen. Von den Rollen jeweils 1 cm dicke Taler abschneiden und auf Bleche legen, jeweils eine Walnuß aufsetzen und andrücken. Bei 200 Grad etwa 15 Minuten backen. Mit dem Zuckerguss kleine Tupfer rund um die Nüsse aufmalen.

Meine Lieblingsplätzchen - sehr butterig und lecker. Wenn der Teig sehr kalt ist, klebt er nicht mehr - also unbedingt die Zeit für das Kühlen einkalkulieren.

---

### **Cream Cheese Christmas Cookies -**

200 g weiche Butter  
200 g Philadelphia  
250 g Zucker  
1/2 Päckchen Vanillezucker, Prise Salz  
400 g Mehl  
1/2 Tasse feingeriebene Wal- oder Pecannüsse  
rote und grüne Zuckerstreusel oder Zuckerperlen  
halbe Pecan-Nüsse

#### **Zubereitung**

Butter, Frischkäse und Zucker gut schaumig rühren. Mehl, Salz und Nüsse darunter rühren. Teig eine Stunde kaltstellen. Dann Teig in mehrere Rollen von etwa drei Zentimetern Durchmesser formen, in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank hart werden lassen (oder eine Weile in den Gefrierer legen). Zur Zubereitung Ofen auf 175 Grad vorheizen und die leicht angetauten Teigrollen zunächst in Zuckerstreuseln rollen, dann Plätzchenscheiben abschneiden (etwa einen halben Zentimeter dick) und auf ein gefettetes Backblech legen, mit einer halben Nuss verzieren. Plätzchen 14 bis 16 Minuten backen, bis sie unten leicht braun sind.

Sehr hübsche Plätzchen, deren Zubereitung allerdings etwas aufwändig ist. Die Kühlzeit muss eingehalten werden, da der Teig sonst entsetzlich klebt.

## Winter-Dinner

### Baked Potatoes with Lox - 4 Portionen

4 große Kartoffeln  
2 EL Öl  
25 g Butter  
100 g saure Sahne  
Salz, Pfeffer  
Prise Zwiebelsalz  
Schnittlauchröllchen  
200 g Räucherlachs

#### Zubereitung

Kartoffeln einige Male einpieksen, rundum mit etwas Öl betupfen und im Backofen weich garen, (bei 170 bis 200 Grad, etwa eine Stunde). Einen Deckel abschneiden, Kartoffel etwas aushöhlen. Das Innere der Kartoffeln mit Butter und saurer Sahne ganz glatt verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zwiebelsalz abschmecken. Kartoffelschalen mit dem Püree füllen, in eine Form setzen, im Ofen nochmals eine Viertelstunde leicht braun backen. Mit Schnittlauch bestreuen und zusammen mit dem Lachs und etwas Honig-Senf-Soße auf einem Teller servieren.

Lässt sich problemlos auch für einen größeren Personenkreis vervielfachen, dieses Rezept.

---

### Brunch Casserole - 6 Portionen

600 g TK-Rösti (die "Flocken", keine geformten Ecken)  
4 Frühlingszwiebeln, gehackt  
100 g ger. Schinken in Würfeln  
200 g ger. pikanter Käse  
Salz, Knoblauchsatz, Pfeffer  
5 Eier  
200 ml Milch

#### Zubereitung

Eine mittelgroße Auflaufform leicht ausfetten. Speck in einer Pfanne knusprig ausbraten und abtropfen lassen. In einer großen Schüssel die Kartoffel-"Stückchen" mit Eiern, Milch, 2/3 des Käses, Speck und den Zwiebeln verrühren, mit Salz und Pfeffer und etwas Knoblauchsatz abschmecken. Masse in die Auflaufform geben und glattstreichen, mit restlichem Käse bestreuen und im Backofen bei 175 Grad (Umluft 160) etwa eine Stunde braun backen.

Leckere Variation zum Brunch oder Abendessen: Obenauf grüne Spargelstangen (fünf Minuten vorgekocht) legen und mitbacken.

---

### **Christmas Muffins (Weihnachtsmuffins) -**

250 g Mehl  
3 EL Haferflocken  
1 TL Backpulver, Prise Natron  
1 TL Zimt, Prise Muskat, Nelken, Piment  
Prise Salz  
50 g grobgehackte Walnüsse  
125 g brauner Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Ei  
125 ml Buttermilch  
75 g zerlassene Butter  
1 Orange

#### **Zubereitung**

Ofen auf 200 Grad vorheizen, Muffinblech vorbereiten (fetten oder mit Papierformen auslegen). Trockene Zutaten (Mehl bis Walnüsse) in einer Schüssel mischen. In einer zweiten Schüssel Zucker, Ei, Buttermilch und Butter. Orange abwaschen, abgeriebene Schale zu der Zuckermischung geben. Orange halbieren, die Filets mit einem scharfen Messer herausscheiden und mit etwas Saft ebenfalls zu den feuchten Zutaten geben, alles mit der Mehlmischung vermengen. Etwa 25 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

---

### **Mulled Cider (gewürzter Cider) - 4 Portionen**

Pro Liter Cidre (Apfelwein):  
2 - 4 TL brauner Zucker  
4 Nelken  
2 Pimentkörner  
1 Zimtstange

#### **Zubereitung**

Alle Zutaten in einem Topf langsam erhitzen, aber nicht kochen, bis der Zucker gelöst ist. Abdecken und weiter ziehen lassen - je länger, umso würziger der Punsch. Heiß in Teegläsern servieren.

Ein hübsches, schnelles Geschenk: Gewürze in ein Leinensäckchen binden, hübsch verzieren, Apfelwein und eine Anleitung dazu geben!

---

### **Tiger Butter (Schokokonfekt) -**

455 g weiße Schokolade  
345 g Erdnussbutter mit Stückchen  
450 g Zartbitterkuvertüre, geschmolzen

### **Zubereitung**

Große Auflaufform oder große, rechteckige Backform mit Pergamentpapier auslegen. Weiße Schokolade und Erdnussbutter in einem Topf im Wasserbad schmelzen, dabei ständig rühren. In die vorbereitete Form gießen, die geschmolzene dunkle Schokolade darübergeben. Ein Messer durch die beiden Schichten ziehen, damit sich ein Marmor- oder Streifenmuster bildet. Abkühlen lassen und dann in kleine Stückchen schneiden und als Konfekt servieren.

Die Kalorienzahl ist mir hier weder bekannt noch möchte ich sie überhaupt wissen!

---

### **Tom & Jerry - 20 Gläser**

8 frische (!) Eier  
200 g Puderzucker  
300 ml Weinbrand  
gut 2 l Vollmilch  
Prise gem. Muskatnuss

### **Zubereitung**

Eier mit dem Puderzucker in einer sehr großen Rührschüssel sehr schaumig schlagen, bis sich eine hellgelbe, fast steife Masse ergibt. Kalt stellen. Milch in einem Topf bis kurz vorm Kochen erhitzen, heiß halten. In große, feuerfeste Tassen oder Teegläser jeweils 2 EL Weinbrand und 1 EL Eimischung geben, umrühren und mit kochendheißer Milch auffüllen, weiteren Teelöffel der Eimischung aufschwimmen lassen und mit etwas Muskatnuss besprenkeln.

Tom & Jerry ist eine Art warmer, sehr cremiger Eggnog und wird häufig bei Weihnachtsparties serviert. Woher der Name kommt? Keine Ahnung - aber vielleicht weiß das ja jemand von Ihnen ;-)

---

### **Winter Delight (Winterdessert) - 4 Portionen**

500 ml Maple-Walnut-Eis (oder anderes Nusseis)  
1 Glas Pflaumen  
1 EL Speisestärke  
Zucker nach Geschmack  
300 ml Schlagsahne  
1 Päckchen Sahnesteif  
6 EL Cinnamon-Flavorsirup  
zum Garnieren: Zimtstangen, Schokorapsel, Sternanis-Kapseln

### **Zubereitung**

Pflaumen abgießen, Früchte etwas kleiner schneiden. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, Pflaumensaft süßen, in einem Topf erhitzen und mit der Speisestärke binden. Früchte wieder dazugeben, Soße warmstellen. Sahne mit Sirup und Sahnesteif steifschlagen. Zum Servieren: Auf

---

jeden Dessertteller eine Kugel Eis geben, rundherum Tuffs der Zimtsahne spritzen. Teller garnieren, die warme Fruchtsoße getrennt dazu reichen.

Kaltes Eis, warme Pflaumensoße, Zimtsahne - das riecht und schmeckt wohlig-winterlich!

---

### **Christmas Scent (Weihnachtsduft) -**

5 Zimtstangen  
4 Lorbeerblätter  
2 Esslöffel Nelken (ganz)  
1 Zitrone, in Scheiben  
1 Orange, in Scheiben  
1 l Wasser

#### **Zubereitung**

Gewürze in einem Topf mit dem Wasser erhitzen und solange kochen, bis die Küche vom Duft erfüllt ist ;-) Beispielsweise Potpourri oder Stoffservietten damit besprenkeln. Lösung in verschlossenem Glas im Kühlschrank aufbewahren und bei Bedarf in einem Duftöllämpchen oder im Topf wieder erhitzen.

Dieser Duft schafft Weihnachtsstimmung im Handumdrehen ;-) In den USA riechen alle einschlägigen Dekogeschäfte um die Weihnachtszeit danach. Da kommt das Aroma aus speziellen Verdampfern.