

JULIA CAWLEY
SASKIA VAN DEELEN
VERA SCHÄPER

HELLO SNOW

Kochen Lesen Genießen

JAN THORBECKE VERLAG

INHALT



VORWORT
S. 7



LECKERES NACH DEM
WINTERSPAZIERGANG
S. 16



SÜSSES FÜR
KALTE TAGE
S. 36



KÖSTLICHES WIE VOM
WEIHNACHTSMARKT
S. 56



FESTLICHES IN
DER WINTERZEIT
S. 76



WAS BIETET
DIE SAISON?
S. 108



EIN NACHMITTAG
AM KAMIN
S. 136

ÜBER
DIE AUTORINNEN
S. 162

REGISTER
S. 166



DAS EIS IST GEBROCHEN

Hello Snow heißt den Winter willkommen. Dieses Buch ist eine Liebeserklärung an die kalte Jahreszeit, die uns so viel Muße spendet. Während draußen die Temperaturen sinken, die Tage kürzer werden und die Straßen sich leeren, spielt sich das Leben mehr und mehr hinter verschlossenen Türen ab. Bei Kerzenschein und vor dem bullernden Ofen kehrt Ruhe ein und zugleich die Lust darauf, Neues auszuprobieren. Wann, wenn nicht jetzt?

Die Welt um uns herum, eingehüllt in einen weißen Wattebausch, scheint fast still zu stehen und die Küche wird zum willkommenen wie geselligen Rückzugsort. Die Winterküche feiert Saison und mit ihr eine vitamin- und abwechslungsreiche Ernährung, unter anderem dank Winterkohlgemüse wie zum Beispiel Wirsing, Rosen- oder Rotkohl. Und bei einer so abwechslungsreichen Küche darf es für die Seele gerne auch mal Schokolade oder duftendes Weihnachtsgebäck sein.

Ausgewählte Rezepte korrespondieren in diesem Buch mit visuellen Eindrücken der einzigartigen Landschaft Lapplands und nehmen den Leser mit auf eine Reise der Sinne. Ein Buch zum Zurücklehnen und Genießen.



ENTSCHLEUNIGUNG
NATUR IM WINTERSCHLAF
WEISSE PRACHT
KALTGEMÄSSIGTES KLIMA

WO SELBST DER SCHNEEMANN MAL EIN AUGEN ZU MACHT





APFEL-ORANGEN- PUNSCH

FÜR 4 GLÄSER

ZUTATEN

1 SÄUERLICHER APFEL
800 ML APFELSAFT
1 UNBEHANDELTE ORANGE
2 ZIMTSTANGEN
2 GEWÜRZNELKEN
4 STERNANIS
60 ML RUM

ZUBEREITUNGSZEIT

10 MINUTEN

ZIEHZEIT

10 MINUTEN

Den Apfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Den Apfel in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit 100 ml Apfelsaft kurz aufkochen. Die Apfelstückchen 5 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind. Anschließend die Hitze reduzieren. Die Orange heiß abwaschen, trocken reiben und schälen. Die Schale in den Topf geben, mit dem restlichen Apfelsaft auffüllen. Gewürze hineingeben und den Rum angießen. 10 Minuten ziehen lassen.

Gläser mit dem Apfel-Orangen-Punsch auffüllen. Gewürze und Schale nach Belieben in den Gläsern lassen oder vorher entfernen. Die Apfelstückchen mit einem Löffel aus dem Glas fischen und essen.

- TIPP -

EINIGE SCHEIBEN FRISCHER INGWER IM GLAS SIND
GESUND UND SORGEN GESCHMACKLICH FÜR
ABWECHSLUNG. FÜR EINEN KINDERPUNSCH EINFACH
DEN RUM WEGLASSEN.



SCHOKOWAFFELN MIT SALZKARAMELL- SAUCE

FÜR CA. 8 WAFFELN

ZUTATEN

125 G WEICHE BUTTER

100 G ZUCKER

3 EIER

150 G MEHL

30 G KAKAOPULVER

200 ML MILCH

1 PRISE SALZ

1 TL BACKPULVER

50 ML MINERALWASSER

FÜR DIE SALZKARAMELLSAUCE

30 ML WASSER

100 G ZUCKER

1 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER

150 ML SCHLAGSAHNE

1 EL GESALZENE BUTTER

50 G PINIENKERNE

AUSSERDEM

WAFFELEISEN

ZUBEREITUNGSZEIT

50 MINUTEN

Für die Waffeln das Waffeleisen vorheizen.

Butter, Zucker und Eier schaumig schlagen. Mehl, Kakaopulver, Milch und Salz zugeben und alles gut zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Dann das Backpulver und das Mineralwasser unterrühren.

Jeweils 3 bis 4 Esslöffel Teig auf die heißen Backflächen des Waffeleisens geben und ca. 2 bis 3 Minuten backen. Nach und nach die Schokowaffeln fertig backen.

Für die Salzkaramellsauce Wasser, Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben, aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze leicht weiterköcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Sahne und Butter zugeben und weiterhin bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten offen leicht köcheln lassen, bis die Sauce andickt. Zwischendurch immer wieder umrühren.

In der Zwischenzeit die Pinienkerne goldbraun rösten. Salzkaramellsauce über die fertigen Waffeln gießen und mit Pinienkernen bestreuen.

- TIPP -

WENN DIE KARAMELLSAUCE NICHT SALZIG GENUG IST: NOCH EIN PAAR FLOCKEN FLEUR DE SEL ÜBER DIE FERTIG ANGERICHTETEN WAFFELN STREUEN. DAZU PASSEN AUCH EINIGE SCHEIBEN BANANE.



ROTE-LINSEN- EINTOPF

FÜR 4 PORTIONEN

ZUTATEN

1 BUND SUPPENGEMÜSE
1 ZWIEBEL
3 EL OLIVENÖL
1 TL KREUZKÜMMEL
2 EL GELBE CURRYPASTE
250 G ROTE LINSEN
1 L GEMÜSEBRÜHE
500 ML KOKOSMILCH
400 G CABANOSSI
500 G BROKKOLI
500 G TOMATEN
1 EL WEISSER BALSAMICO-ESSIG
SALZ
PFEFFER

ZUBEREITUNGSZEIT

45 MINUTEN

Das Suppengemüse putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig andünsten. Gewürfeltes Suppengemüse zugeben und 5 Minuten mit anschmoren. Mit Kreuzkümmel und gelber Currypaste würzen. Linsen abspülen, dazugeben und weitere 5 Minuten mitdünsten.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen, die Kokosmilch zugießen und alles im zugedeckten Topf 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Inzwischen die Cabanossi in Scheiben schneiden, den Brokkoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Die Tomaten waschen, halbieren, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Alles mit in den Topf geben, 5 Minuten durchschmoren lassen und zum Schluss mit Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

- TIPP -

DIE SELBST GERÖSTETEN NÜSSE (REZEPT S. 25) ODER GESALZENE ERDNÜSSE KLEIN HACKEN UND ÜBER DEN EINTOPF STREUEN.

REGISTER

A

- Antipasti aus dem Ofen _ **S. 113**
- Apfel-Orangen-Punsch _ **S. 19**
- Apfeltarte mit Walnuss-Topping _ **S. 27**
- Apfel-Ziegenkäse-Burger _ **S. 83**

B

- Bratapfel mit Cranberrys, gehackten Mandeln und Marzipan _ **S. 65**
- Burger mit selbstgemachtem Zwiebelconfit _ **S. 151**

C

- Chili con Carne mit Zimt und dunkler Schokolade _ **S. 21**
- Chilimayonnaise als Dip _ **S. 153**
- Cookies mit weißer Schokolade und gesalzenen Erdnüssen _ **S. 47**
- Cremiger Wirsing Kohl mit gebratenen Gnocchi und Putenbruststreifen _ **S. 111**

E

- Eierlikör _ **S. 63**

F

- Frikadellen mit Zimt und Piment _ **S. 85**

G

- Gebrannte Mandeln _ **S. 61**
- Gemüsechips aus dem Ofen _ **S. 141**
- Getrocknete Apfelringe mit Schokoladendip _ **S. 39**
- Glühwein mit Cranberry-Saft _ **S. 139**

H

- Hefezopf mit Orangen-Cranberry-Marmelade _ **S. 143**
- Heiße Schokolade mit Marshmallows _ **S. 147**
- Herzhaftes Stockbrot mit Parmesan und Thymianblättchen _ **S. 161**
- Hummus als Dip _ **S. 117**

K

- Krosse Gänsekeule _ **S. 89**

L

- Lebkuchen-Crème-brûlée _ **S. 97**
- Liebesäpfel im rot kandierte Zuckermantel _ **S. 59**

M

- Mango-Chutney _ **S. 159**

O

- Orangen-Cranberry-Marmelade _ **S. 145**

P

Pasta mit Rosenkohl, Gorgonzola
und Walnüssen _ **S. 127**

Pikant geröstete Nüsse _ **S. 25**

Pikanter Blumenkohl aus
dem Ofen _ **S. 121**

Q

Quarkkugeln mit Puderzucker _ **S. 67**

Quiche mit Lachs und
Lauchzwiebeln _ **S. 149**

R

Rindfleischspieße mit
Sojasauce und Ingwer _ **S. 157**

Rote-Bete-Risotto _ **S. 95**

Rote-Linsen-Eintopf _ **S. 119**

Rotkohl mit Holunderbeersaft _ **S. 91**

S

Schokoladenmuffins mit
cremigem Kern _ **S. 45**

Schokowaffeln mit

Salzkaramellsauce _ **S. 41**

Sekt auf Eis mit Cranberry-Sirup _ **S. 79**

Selleriecreme-Süppchen mit

Laugengebäck-Croûtons _ **S. 81**

Spekulatius-Schokoladen-

Guglhupf _ **S. 43**

Spinatsalat mit Rote Bete, Schafskäse
und Pinienkernen _ **S. 115**

Süßkartoffeln mit Spinat, Fetakäse und
Pinienkernen _ **S. 125**

T

Tomatenketchup
als Dip _ **S. 154**

W

Warmer Eierpunsch mit kalter
Sahnehaube _ **S. 63**

Winterliche Bowl mit
Granatapfelkernen _ **S. 123**

Winterstampfgemüse
als Beilage _ **S. 87**

Würziges Brot mit
getrockneter Tomate _ **S. 23**

Z

Zitronentarte mit Baiser _ **S. 93**

Zwiebelconfit als Dip _ **S. 155**

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten

© 2018 Jan Thorbecke Verlag,
ein Unternehmen der Verlagsgruppe
Patmos in der Schwabenverlag AG,
Ostfildern
www.thorbecke.de

Fotos: Julia Cawley

Autorenfoto Julia: Saskia van Deelen

Autorenfoto Vera: Hanna Witte

Gestaltung: vrej designbüro

Texte: Karen Hüning

Rezepte: Saskia van Deelen

Druck: Grafisches Centrum Cuno GmbH & Co. KG, Calbe

Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-1290-9

