Joanna Gaines
Magnolia Table

Extrait du livre

Magnolia Table
de Joanna Gaines
Éditeur : Unimedica de Éditions Narayana

https://www.editions-narayana.fr/b24566

Sur notre librairie en ligne vous trouverez un grand choix de livres d'homéopathie en français, anglais et allemand.

Copyright :
Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern, Allemagne
Tel. +33 9 7044 6488
Email info@editions-narayana.fr
https://www.editions-narayana.fr

Les Éditions Narayana/Unimedica sont spécialisées dans le publication d'ouvrage traitant d'homéopathie. Nous publions des auteurs d'envergure internationale et à la pointe de l'homópathie tels que Rosina Sonnenschmidt, Rajan Sankaran, George Vithoulkas, Douglas M. Borland, Jan Scholten, Frans Kusse, Massimo Mangialavori, Kate Birch, Vaikunthanath Das Kaviraj, Sandra Perko, Ulrich Welte, Patricia Le Roux, Samuel Hahnemann, Mohinder Singh Jus, Dinesh Chauhan.

Les Éditions Narayana organisent des séminaires spécialisés sur l'homéopathie. Des orateurs de renommée mondiale comme Rosina Sonnenschmidt, Massimo Mangialavori, Jan Scholten, Rajan Sankaran & Louis Klein attirent plus de 300 participants à chaque séminaire.

Inhalt

EINLEITUNG 1

DER VORRATSSCHRANK 6

UTENSILIEN 7

FRÜHSTÜCK 15

MITTAGESSEN 73

SUPPEN & SALATE 99

HÄPPCHEN & VORSPEISEN 131

BEILAGEN 161

ABENDESSEN 191

DESSERTS 263

UMRECHNUNGSTABELLE 317

DANK 319

INDEX 321

fres

EINLEITUNG

Den ersten Monat, den wir als verheiratetes Paar verbrachten, beschreibe ich gerne als freien Fall durch die Luft ohne den Hauch einer Ahnung, wo wir landen würden. Chip und ich hatten gerade mit der Renovierung unseres winzigen Hauses begonnen, das ich endlich mein Zuhause nennen wollte. Zur gleichen Zeit renovierten wir auch mein kleines Geschäft am Bosque Boulevard. Wenn Sie unsere Story kennen, dann wissen Sie vielleicht noch, dass wir dieses Gebäude kauften, weil Chip mich dazu ermutigt hatte, mein eigenes Geschäft zu eröffnen. Im Stillen hatte ich jahrelang davon geträumt, aber bis dahin war ich eigentlich nie ein echtes Risiko eingegangen. Ich scheute mich, Dinge auszuprobieren, die mir möglicherweise nicht lagen. Ich war davon überzeugt, dass Misserfolg etwas Schlechtes sei und somit keine Option. Im Nachhinein ist mir klar, dass ich aus Angst vor Neuem oder Unangenehmem alles Mögliche verpasst haben könnte, ohne das Lohnenswerte darin zu erkennen. Ich fühlte mich lieber sicher als überfordert. Aber bereits nach nur einem Monat Ehe gelang es Chip irgendwie, Risiko in einem völlig neuen Licht erstrahlen zu lassen – als etwas, das Spaß machen kann. Er war tief und fest davon überzeugt, dass Scheitern wertvoll sein kann, und ich erkannte so langsam, dass ich mich nicht davor fürchten musste. Chip half mir zu verstehen, dass ich, auch wenn ich an etwas scheiterte, einfach wieder aufstehen und es noch einmal versuchen konnte.

Wir waren frisch verheiratet und uns noch nicht ganz sicher, was »Ehe« überhaupt bedeutete. Als sich die Renovierungsarbeiten des Hauses dem Ende zuneigten, drängten sich mir im Hinterkopf zwei Gedanken auf: »Wie richte ich nur ein Haus ein?« und »Was in aller Welt soll ich in unserer neuen Küche für uns kochen?« Als Ehefrau fühlte ich mich plötzlich wie ein Fisch auf dem Trockenen und setzte mich selbst immens unter Druck. Doch ich war fest entschlossen, mein Bestes zu geben und mich in der Küche zu versuchen. Meine Schwägerin Shannon machte mir eines der besten Hochzeitsgeschenke: ein Kochbuch voller Gaines-Familienrezepte. Wenn ich ehrlich bin, war ich zu dem Zeitpunkt noch völlig überwältigt von dem Gedanken, ganze Mahlzeiten kochen zu müssen. Aber es bedeutete mir unheimlich viel und gab mir das Gefühl, wirklich in die Familie aufgenommen worden zu sein.

Unsere erste Nacht im fertig renovierten Haus rückte näher und auf der Suche nach Inspiration begann ich, durch die Rezepte zu blättern, die ich von Shannon erhalten hatte. Sie klangen köstlich, waren mir aber gar nicht vertraut. Da ich mich davor scheute, Neues auszuprobieren, und Angst hatte, ein heiß geliebtes Familienrezept zu ruinieren, beschloss ich, Chip als allererste Mahlzeit im neuen Haus die Spaghetti *meiner* Mom vorzusetzen. Das war eines meiner Lieblingsgerichte und noch dazu sehr einfach zuzubereiten. Während die Spaghetti kochten, briet meine Mom Rinderhack in einer Pfanne an und mischte anschließend ein Glas Tomatensauce aus dem Supermarkt unter. Wenn alles gar war, vermischte sie Nudeln und Sauce in einer Schüssel und servierte sie mit warmem Brot und Butter. Diese Mahlzeit verkörperte für mich Trost

und Geborgenheit. Sie erinnerte mich an Zuhause. Bis heute wird mir ganz warm und wohlig, wenn ich Spaghetti esse, und bekomme das Gefühl, dass mit der Welt alles im Reinen ist.

An unserem ersten Abend deckte ich den Tisch mit dem neuen Geschirr, zündete ein paar Kerzen an, servierte Wasser in hübschen Weingläsern (wir mussten den Gürtel etwas enger schnallen, aber durch die Weingläser wirkte selbst das Wasser schick) und füllte Chips Teller mit Spaghetti. Ich war mir ziemlich sicher, dass bei diesem Gericht nichts schiefgehen konnte, wenn ich es meinem frisch vermählten Ehemann in unserem neuen Zuhause auftischte. Er aß zwei Bissen und sagte kein Wort. Das war wahrscheinlich das erste Mal, seit wir uns kannten, dass ihm die Worte fehlten. Ich ging davon aus, dass ihm die Begeisterung die Sprache verschlagen hatte und er erst noch verarbeiten musste, wie lecker mein Essen war. Nach sechs Bissen konnte ich die Stille nicht mehr ertragen und fragte ihn, was er vom Essen hielt.

Und da sagte er: »Na ja, äh ... Spaghetti von meiner Mom schmecken anders.«

Mir blieben beinahe die Nudeln im Hals stecken. Mir gingen einige weniger nette Gedanken (und Worte) durch den Kopf, aber ich schwieg und sah zu, wie er sich eine noch tiefere Grube grub.

»Ich mag einfach am liebsten die Spaghetti, die meine Mom kocht. Ich wünschte, du hättest sie nach dem Rezept gefragt. Das hier schmeckt anders. Ich bin einfach das meiner Mom gewohnt.«

Ich stand auf, räumte seinen Teller weg und teilte ihm mit, dass er das Geschirr spülen und sich um die Sauerei in der Küche kümmern könne. Ich war *fertig*. Sagen wir einfach, dass er seine Lektion lernte. Aber ich lernte an dem Abend ebenfalls eine wertvolle Lektion. Essen ist etwas sehr *Persönliches*. Es ist wie eine Art Soundtrack unseres Lebens und kann uns an bestimmte Zeitpunkte zurückversetzen – an gute und an schlechte. Essen ist außerdem emotional. Es verbindet uns mit unserer Vergangenheit. Chips tiefe Treue zu den Spaghetti seiner Mom ist in Wahrheit total süß. Heute, fünfzehn Jahre später, ist es etwas, das ich liebe und wertschätze. Und damals wurde mir irgendwann klar, dass wir beide uns einfach nur nach unseren Mamas sehnten und etwas Angst vor der Umstellung auf dieses neue, unbekannte Kapitel des Lebens hatten. Essen war das Symbol von allem, was wir bis dahin gekannt hatten. Mit dieser Mahlzeit und Chips Reaktion darauf drückten wir alles aus, was wir in dem Augenblick fühlten, als frisch verheiratetes Paar an unserem eigenen Esstisch in unserem eigenen Zuhause.

Doch erst, als ich mit unserem ersten Sohn, Drake, schwanger war, begann ich, mich in der Küche mehr ins Zeug zu legen. Das lag hauptsächlich daran, dass ich die merkwürdigsten Gelüste hatte. Oft hatte ich Lust auf etwas so Bestimmtes, dass mir gar nichts anderes übrig blieb, als es selbst zuzubereiten. Ich glaube, etwas ganz Besonderes kam dabei nie heraus, aber ich weiß, dass ich es versuchte. Chip wusste mittlerweile außerdem, dass er mich in meinem Bestreben ermutigen musste – andernfalls hätte er selbst losgehen und Takeaway holen müssen.

An zwei Dinge erinnere ich mich deutlich aus diesen Anfangstagen unserer Ehe. Erstens liebte ich es, mir eine Schürze anzuziehen. Ich glaube, die Schürze verband ich mit einer gewissen Nostalgie und erinnerte mich an meine Großmutter. Zweitens hatte ich einen Tortenstand mit Glaskuppel, den ich nicht gerne

FRÜHSTÜCK

Chip *liebt* Frühstück. Es ist seine absolute Lieblingsmahlzeit. Er ist der festen Überzeugung, dass ein warmes Frühstück für die ganze Familie das Erfolgsrezept schlechthin ist, wenn es ein großartiger Tag werden soll. Er hat eine solche Leidenschaft dafür, dass er jahrelang davon träumte, ein Restaurant zu eröffnen, in dem sich alles nur ums Frühstück dreht. Es war irre aufregend, seinen Traum mit der Eröffnung von Magnolia Table in Waco wahr werden zu lassen. Dort ist das Frühstück Herz und Seele der Speisekarte und kann den ganzen Tag über bestellt werden.

Wie seine Leidenschaft für viele andere Dinge ist auch Chips Enthusiasmus fürs Frühstück ansteckend. Dank ihm können sich unsere Kinder fast jeden Morgen auf ein warmes Frühstück freuen und ich habe zu schätzen gelernt, wie erdend es ist, morgens ein bisschen gemeinsame Zeit bei einer warmen, guten Mahlzeit zu verbringen. Die Schwierigkeit liegt natürlich darin, Zeit dafür zu finden – nicht nur, etwas für alle zuzubereiten, sondern alle von uns gleichzeitig an den Frühstückstisch zu bekommen, wenn morgens das Chaos herrscht. Chip und ich teilen uns die Zubereitung; die eine Hälfte der Zeit ist er zuständig, die andere ich. Je älter die Kids werden, desto mehr helfen auch sie mit. Die Jungs machen gerne Rührei und sind mittlerweile richtig gut darin. Glauben Sie mir, es gibt durchaus auch Tage, an denen ich gefrorene Waffeln in den Toaster stecke, mit viel weicher Butter und warmem Ahornsirup bestreiche und damit völlig zufrieden bin. (Schließlich ist ein warmes Frühstück ein warmes Frühstück, oder, Chip?)

Aber meistens gibt es etwas Gehaltvolleres und wir haben einige tolle Tricks gelernt, die uns das ermöglichen. Wenn die Kids abends im Bett sind, verbringe ich fünfzehn Minuten damit, schnell einen Auflauf, zum Beispiel French Toast oder einen Eggs-Benedict-Auflauf, zusammenzustellen, der über Nacht in den Kühlschrank kommt, sodass Chip ihn morgens direkt in den Ofen schieben kann. Manchmal mische ich die flüssigen und die trockenen Zutaten für Ricotta-Pancakes getrennt an, damit sie am nächsten Morgen nur zusammengerührt und in die Pfanne gegossen werden müssen – so dauert die Zubereitung nur wenige Minuten.

Es hat seine Gründe, dass ich Frühstück als Chips Sprache der Liebe bezeichne, und zwar nicht nur, weil er es liebt zu frühstücken. Sondern auch, weil es ihm so viel bedeutet, wenn wir alle zusammen am Tisch sitzen und gemeinsam ein warmes Frühstück essen. Es geht darum, uns einen Moment Zeit zu nehmen innezuhalten, bevor wir alle in die Welt hinausgehen. Und ich finde, das ist der wunderbarste Start in den Tag überhaupt.

JOJOS BRÖTCHEN

ZUBEREITUNGSZEIT:	GARZEIT:	ABKÜHLZEIT:
20 Minuten zzgl. mindestens 30 Minuten Kaltstellen	*15 bis 20 Minuten*	*5 Minuten*

480 g Mehl zzgl. etwas mehr für die Arbeitsfläche
3 Esslöffel Backpulver
1 Teelöffel Backnatron
340 g gesalzene Butter, kalt, in 1,5 cm große Stücke geschnitten oder geraspelt
2 große Eier, geschlagen, zzgl. 1 großes Ei zum Bestreichen
375 ml Buttermilch oder nach Bedarf zzgl. 1 Esslöffel zum Bestreichen
Pops Erdbeerkonfitüre oder Bobos klassisches Gravy, zum Servieren (optional; Seite 22, Seite 23)

1. Mehl, Backpulver und Backnatron in einer großen Schüssel vermischen. Die Butter zugeben und mit einem Teigmischer in das Mehl einarbeiten, bis die Stücke alle ungefähr erbsengroß sind. (Siehe Foto a.)

2. Die geschlagenen Eier mit einem Holzlöffel untermischen. 375 Milliliter Buttermilch einrühren, sodass ein klebriger Teig entsteht. Wenn er zu trocken ist, esslöffelweise mehr Buttermilch zugeben und untermixen, bis der Teig die richtige Konsistenz hat. Die Schüssel zugedeckt mindestens 30 Minuten oder über Nacht kalt stellen.

3. Einen Rost auf die mittlere Backofenschiene schieben und den Backofen auf 200° C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

4. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen. Die Hände mit Mehl einreiben und den Teig zu einem circa 1,5 Zentimeter dicken Kreis mit ungefähr 35 Zentimetern Durchmesser formen.

5. Einen runden Brötchen-Ausstecher (ø 7,5 cm) mit Mehl bestäuben, dann circa 20 Brötchen ausstechen. Wenn nötig, die Teigreste aufsammeln und erneut flach drücken, um weitere Brötchen auszustechen. (Siehe Foto b.)

6. Die Brötchen auf das vorbereitete Backblech legen, sodass sie einander berühren.

7. Das übrige Ei und 1 Esslöffel Buttermilch in einer kleinen Schüssel verquirlen. Anschließend die Brötchen mit der Flüssigkeit bestreichen. (Siehe Foto c.)

8. 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Auf dem Blech auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen. (Siehe Foto d.)

9. Die Brötchen schmecken am selben Tag am besten (und idealerweise frisch aus dem Ofen!). Wenn Sie möchten, mit Erdbeerkonfitüre oder Gravy servieren. Übrige Brötchen können für bis zu 2 Tage bei Zimmertemperatur in einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahrt werden.

Für circa 20 Brötchen

ANMERKUNG: *Zur längeren Aufbewahrung zwei Backbleche mit Backpapier auslegen, die Brötchen mit circa 1,5 Zentimetern Abstand darauf ausbreiten und einfrieren. Sobald sie tiefgefroren sind, in einen Gleitverschlussbeutel aus Plastik füllen und für bis zu 2 Wochen im Tiefkühlschrank aufbewahren. Sie müssen vor dem Backen nicht auftauen.*

MITTAGESSEN

Unter der Woche gibt es in unserer Familie, wie wahrscheinlich in vielen anderen Familien auch, schlichte Sandwiches und Reste zum Mittagessen. Das ist zwar nicht die Mittagsmahlzeit meiner Träume, aber ich werde muffelig, wenn ich zu Mittag etwas essen muss, das mir nicht richtig gut schmeckt. Ich liebe Essen einfach zu sehr, um jeden Tag eine Mahlzeit auf etwas zu verschwenden, das nicht *wirklich* großartig ist.

Deshalb finde ich die Rezepte in diesem Kapitel ganz besonders aufregend. Sie sind superflexibel und ich bereite sie normalerweise am Wochenende sowohl für den unmittelbaren Bedarf als auch für die kommende Woche zu. Das Tolle an vielen dieser Rezepte ist, dass sie im Kühlschrank lange haltbar sind und sich gut mitnehmen lassen, wie beispielsweise Hähnchensalat und Pimiento Cheese. Das heißt, dass ich eine so große Portion machen kann, dass wir es nicht nur am Wochenende genießen, sondern uns auch am Wochenanfang an den Resten gütlich tun können. Montags packe ich frisches Blattgemüse in einen Behälter und Reste vom Wochenende in einen anderen und schon hat die ganze Familie innerhalb weniger Minuten ein großartiges Mittagessen für unterwegs. Bei uns ist gegen Mittag immer sehr viel los, daher verhindern diese einfach abwandelbaren, praktischen Gerichte, dass wir auswärts essen, und wir genießen stattdessen etwas, das aus der eigenen Küche kommt. Viele der Rezepte in diesem Kapitel sind außerdem gut zum Mitnehmen und damit ideal für Picknicks oder die Schule. Ich bringe viele davon sogar mit zu Babypartys und Potlucks.

Am Wochenende laden wir auch gerne Freunde zu einem gemütlichen späten Mittagessen ein, und mit Gerichten wie dem Gaines-Brothers-Burger wird das Essen sowohl entspannt als auch sättigend. Wenn hingegen meine Mom vorbeikommt oder einige meiner Freundinnen, mache ich stattdessen eher meine Pancetta-Frittata mit frischer, süßer Paprika. All diese Gerichte können auch als simples Abendessen serviert werden. Ich bin immer völlig von den Socken, wie viel Enthusiasmus mir Chip und die Kids entgegenbringen, wenn ich mit einer großen Platte BLT-Sandwiches oder meiner Version von gegrillten Käse-Sandwiches mit Havarti, Tomaten und Basilikum aus der Küche komme. Samstagabends, wenn wir einen langen Tag voll Hausarbeit, Besorgungen und Sportereignissen der Kids hinter uns haben, ist diese simple und leckere Mahlzeit in jeder Hinsicht ein Hit.

CURRY-HÄHNCHENSALAT

MIT GERÖSTETEN NÜSSEN

Ich serviere diese besondere Variation des Hähnchensalats gerne auf herzhaftem Mehrkorntoast oder in einer frisch gebackenen Pita mit Gurkenscheiben und roten Zwiebeln. Als hübsche Vorspeise können Sie Chicoréeblätter mit dem Hähnchensalat füllen, dann in einem besonderen Muster auf einer Servierplatte anrichten und mit Mandeln und Schnittlauch bestreuen. Die angegebene Menge Currypulver kommt Ihnen vielleicht sehr groß vor, aber dem Curry hat der Salat seinen großartigen Geschmack zu verdanken. Wenn Sie lieber auf Nummer sicher gehen möchten, dann mischen Sie zunächst nur die Hälfte unter die Mayonnaise und kosten Sie, bevor Sie den Rest zugeben. Wasserkastanien bringen etwas Biss mit; alternativ können Sie auch 125 Gramm gewürfelten Stangensellerie oder Jicama verwenden. Am besten schmeckt der Salat, wenn er vor dem Servieren für 2 Stunden kalt gestellt wird.

ZUBEREITUNGSZEIT: *15 Minuten zzgl. 2 Stunden Kaltstellen*	**GARZEIT:** *keine*	**ABKÜHLZEIT:** *keine*

- 950 g Fleisch von einem Drehspieß-Hähnchen oder pochierter Hähnchenbrust (Seite 87), in Stücke gezupft
- 1 Dose (à 225 g) gewürfelte Wasserkastanien, abgetropft
- 100 g gehackte Mandeln oder Mandelblättchen, geröstet (siehe unten)
- 15 g fein gehackter Schnittlauch
- 380 g Mayonnaise, vorzugsweise von Hellmann's
- 2 Esslöffel Sojasauce
- 3 Esslöffel Currypulver
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- ½ Teelöffel koscheres Salz
- ½ Teelöffel gemahlener weißer Pfeffer
- 1 herzhaftes Brot (450 g), in 1,5 cm dicke Scheiben geschnitten und getoastet
- Chicoréesalatblätter (optional)

1. Hähnchenfleisch, Wasserkastanien, geröstete Mandeln und Schnittlauch (je eine kleine Menge Mandeln und Schnittlauch bewahre ich für die Garnierung auf) in einer großen Schüssel vermischen. Gut durchmischen, dann beiseitestellen.

2. Mayonnaise, Sojasauce, Currypulver, Knoblauchpulver, Salz und weißen Pfeffer in einer mittelgroßen Schüssel vermischen. Zum Hähnchen geben und gut untermischen.

3. Die Schüssel zugedeckt vor dem Servieren für 2 Stunden kalt stellen. Den Hähnchensalat mit den übrigen Mandeln und Schnittlauch bestreuen und zu Toast und Chicoréesalat (falls verwendet) servieren.

4. Der Hähnchensalat kann für bis zu 3 Tage in einem verschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Für 6 Portionen

NÜSSE & SESAM RÖSTEN

AUF DEM HERD: Nüsse, Kerne oder Samen in einer Lage in einer trockenen Pfanne ausbreiten und auf mittlerer Stufe unter häufigem Rühren für 4 bis 8 Minuten rösten, bis sie leicht gebräunt sind und duften. Sofort zum Abkühlen auf einen Teller geben.

IM BACKOFEN: Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Nüsse oder Samen auf einem Backblech ausbreiten und für 10 bis 12 Minuten im Backofen rösten, bis sie leicht gebräunt sind und duften. Dabei das Blech ein- oder zweimal schütteln. Sofort zum Abkühlen auf einen Teller geben.

ABENDESSEN

Vielleicht klingt es merkwürdig, aber das Abendessen zu kochen, ist meine liebste Art, mich nach einem hektischen Arbeitstag zu entspannen und runterzukommen. Ich weiß, dass manche Leute genau das Gegenteil empfinden, aber so geht es mir wirklich – solange die Mahlzeitenplanung und der Einkauf bereits erledigt wurden. Das Wichtige ist für mich, nach einem langen Tag nicht allzu viel nachdenken zu müssen. Wenn ich mich im Schneiden und Braten verlieren kann, bin ich glücklich. Muss ich jedoch hin- und herrennen und das Kochen unter Mühe irgendwie auf die Reihe kriegen, bin ich am Ende frustriert und verliere die Freude, die es mir normalerweise bereitet. Aber wenn ich genau weiß, was es zu Abend gibt, und die Zutaten bereits im Kühlschrank habe, dann fühle ich mich glücklich und dieses Ritual kommt mir nicht mehr vor wie eine lästige Pflicht.

Aber es geschieht noch etwas, wenn ich mir erlaube, den Zubereitungsvorgang einer tollen Mahlzeit zu genießen. Meine Familie erkennt, ob mir das Kochen abends lästig ist oder ob ich viel Spaß dabei habe und mit dem Essen, das ich zubereite, meine Liebe für sie kommuniziere. Die Kids werden wirklich aufgeregt, wenn sie sehen, wie ich glücklich die Schneidebretter hervorhole oder sie etwas auf dem Herd riechen – ganz besonders, wenn es sich dabei um eins ihrer Lieblingsessen handelt, wie Chicken and Dumplings oder Sour-Cream-Hähnchen-Enchiladas. Vielleicht liebt die Familie Gaines es einfach nur zu essen, aber wir zeigen bei diesen Dingen wirklich Gefühl. Als ich klein war, wollte ich immer nur *auswärts* essen; ich bettelte meine Eltern ständig an, zu einem Restaurant zu gehen. Dass meine Kids lieber zuhause bleiben und das Essen essen wollen, das ich koche, finde ich etwas verwunderlich, aber auch total süß.

Vielleicht möchte ich ihnen deshalb so viele Abendessen wie möglich kochen, weil ihr Enthusiasmus so ansteckend ist und mir so viel bedeutet. Es ist vielleicht etwas ungewöhnlich, wie sehr ich dieses abendliche Ritual genieße, aber ich glaube, dass ich mit der Ansicht nicht alleine bin, dass, wenn wir auf bedeutsame Weise Zeit miteinander verbringen möchten, wir uns diese Zeit bewusst nehmen müssen. Ob gemeinsam mit Freunden oder der engsten Familie, am Essenstisch passiert etwas Wichtiges. Für viele Familien ist das Abendessen die einzige Tageszeit, zu der es ihnen überhaupt möglich ist, Zeit miteinander zu verbringen. Eine gute Auswahl simpler und allseits beliebter Rezepte zu haben, ist wirklich hilfreich, um gemeinsame Abendessen wahr werden zu lassen. Aus diesem Grund befinden sich all die Lieblingsrezepte meiner Familie in diesem Kapitel. An Stellen, an denen es besonders sinnvoll erscheint, finden Sie außerdem einige zum Hauptgericht passende Beilagen, entweder als Teil des Rezepts oder als Vorschlag in der Rezeptbeschreibung. Ich bin überzeugt davon, dass sich unsere Kinder lange bis ins Erwachsenenalter hinein an diese gemeinsamen Abendessen erinnern werden – und das allein ist mir die Mühe wert.

SOUR-CREAM-HÄHNCHEN-ENCHILADAS

Diese Enchiladas sind das ganze Jahr über ein Favorit in unserer Familie. Ich mache sie mindestens ein paar Mal im Monat, egal zu welcher Jahreszeit, weil die Kinder sie so gerne essen. Und wenn meine Freunde Babys bekommen, dann bringe ich ihnen dieses Gericht häufiger als alle anderen. Ich glaube, diese Enchiladas sind bei allen so beliebt, weil sie so ein unerwarteter Seelentröster sind, sowohl cremig als auch herb. Ich verwende hier Mozzarella, da er mild schmeckt und gut schmilzt. Wenn Sie die Oberfläche schön braun mögen, dann schalten Sie den Backofengrill für eine oder zwei Minuten ein, nachdem der Käse vollständig geschmolzen ist. Behalten Sie die Enchiladas dabei gut im Auge, da der Käse schnell anbrennen kann. An den meisten Abenden verzichte ich auf diesen zusätzlichen Schritt, da die Kids es goldgelb lieber mögen. Aber so oder so schmeckt dieses Gericht köstlich. Zu diesen Enchiladas serviere ich mexikanischen Reis und warme Charro-Bohnen und stelle Tomaten, Koriander und Limette in einzelnen Schälchen als Garnierungen auf den Tisch, sodass sich jeder selbst daran bedienen kann. Wenn ich Zeit habe, bereite ich den mexikanischen Reis selbst zu, aber zur Not sind die mexikanischen Reismischungen aus dem Supermarkt ein guter Ersatz.

ZUBEREITUNGSZEIT:	**GARZEIT:**	**ABKÜHLZEIT:**
20 Minuten	*35 Minuten*	*keine*

Trennspray
2 Dosen (à 280 g) milde grüne Enchilada-Sauce
1 Dose (à 300 g) konzentrierte Hühnercremesuppe
225 g Sour Cream
650 g Fleisch von einem Drehspieß-Hähnchen oder dem perfekten Brathähnchen (Seite 203), in Stücke gezupft
1 Dose (à 110 g) gewürfelte grüne Chilis
400 g geraspelter Mozzarella (Tüte)
10 weiche, 25 cm große Weizen-Tortillas (siehe Anmerkung)
1 Rispentomate, in 6 mm große Würfel geschnitten
2 Esslöffel gehackter frischer Koriander
1 Limette, in Spalten geschnitten
Mexikanischer Reis (Seite 197) oder 2 Packungen (à 150 g) mexikanische Reismischung, gekocht, zum Servieren (ich mag die von Knorr)
Charro-Bohnen aus der Dose oder beliebige gewürzte Bohnen, aufgewärmt, zum Servieren

1. Einen Ofenrost ins obere Drittel des Backofens schieben und den Backofen auf 180° C vorheizen. Eine 23 x 33 x 7,5 Zentimeter große Backform mit Trennspray einsprühen.

2. Enchilada-Sauce, Hühnersuppe und Sour Cream in einer großen Schüssel verrühren. Circa 125 ml der Sauce in der Backform verstreichen. Die übrige Sauce beiseitestellen.

3. Hähnchenfleisch und Chilis in eine mittelgroße Schüssel geben. Gut vermischen. Beiseitestellen.

4. Für den Belag circa 230 g Mozzarella beiseitestellen. Den Rest griffbereit in eine mittelgroße Schüssel geben.

5. Etwas Mozzarella, gefolgt von der Hähnchen-Chili-Mischung, auf eine Tortilla streuen. Die Tortilla eng aufrollen und mit der Naht nach unten in die vorbereitete Backform legen. Mit den übrigen Tortillas, dem Hähnchen und Mozzarella (außer dem Anteil, den Sie für den Belag beiseitegestellt haben) ebenso verfahren und die gefüllten Tortillas in die Backform legen. Wenn nötig, die anderen Tortillas zur Seite schieben, sodass alle gefüllten Tortillas in einer Lage in die Form passen.

Fortsetzung auf der nächsten Seite...

Fortsetzung von Seite 195

6. Die gefüllten Tortillas mit der übrigen Sauce übergießen. 20 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und mit dem beiseitegestellten Mozzarella bestreuen. Erneut circa 15 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.

7. Die gehackten Tomaten, Koriander und Limettenspalten am Tisch herumreichen.
Dazu mexikanischen Reis und warme Charro-Bohnen oder andere Bohnen servieren.

8. Reste können für bis zu 4 Tage in einem verschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahrt werden. Dann im Backofen bei 150° C wieder aufwärmen.

Für 6 Portionen

ANMERKUNG: *Wir haben Glück, dass es bei uns in Waco gleich mehrere ausgezeichnete, unabhängige Tortillerias gibt, wo wir frisch zubereitete Weizen-Tortillas kaufen können. Die verwende ich für dieses Gericht am liebsten. Wenn Sie eine gute Bezugsquelle für frische Weizen-Tortillas haben, nutzen Sie sie, andernfalls kaufen Sie einfach die besten Tortillas, die Sie finden können.*

MEXIKANISCHER REIS

Diesen Reis serviere ich gerne zu Enchiladas. Wenn auf der Packung steht, dass der Reis gewaschen werden soll, dann schütten Sie ihn in eine große Schüssel und bedecken ihn großzügig mit Leitungswasser. Mit den Händen ein paar Mal durchmischen, dann durch ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen. Mehrmals wiederholen, bis das Wasser in der Schüssel beim Waschen des Reises klar bleibt.

ZUBEREITUNGSZEIT:	GARZEIT:	ABKÜHLZEIT:
5 Minuten	*35 Minuten*	*10 Minuten*

- 3 Esslöffel Pflanzenöl
- 330 g weißer Langkornreis, gewaschen
- 1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 1 weiße Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Dose (à 225 g) Tomatensauce
- 300 ml fertige Hühnerbrühe oder hausgemachte Hühnerbrühe (Seite 216) oder Wasser, oder nach Bedarf
- 1 Teelöffel koscheres Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ½ Bund fein gehackter Koriander oder Petersilie, zum Garnieren

1. Das Öl auf mittlerer Stufe in einem großen Topf erhitzen. Den Reis zugeben und circa 10 Minuten unter Rühren anbraten, bis er leicht gebräunt ist. Kreuzkümmel zugeben und 30 Sekunden mitbraten. Zwiebel und Knoblauch zugeben und unter häufigem Rühren circa 5 Minuten weich dünsten.

2. Die Tomatensauce in einen Glas-Messbecher gießen, der mindestens 1 Liter fassen kann. Mit Hühnerbrühe aufgießen, bis Sie insgesamt 770 Milliliter Flüssigkeit haben, dann auf den Reis gießen und verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Zum Kochen bringen. Einmal umrühren, die Hitze reduzieren, einen Deckel aufsetzen und 20 Minuten köcheln lassen. Den Topf mit Deckel vom Herd nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen.

4. Den Reis mit einer großen Gabel auflockern, dann mit Koriander bestreuen. Servieren.

5. Übriger Reis kann für bis zu 3 Tage in einem verschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahrt werden. Ein paar Spritzer Wasser zugeben, bevor Sie ihn in der Mikrowelle oder auf dem Herd wieder aufwärmen.

Für 10 bis 12 Portionen

DESSERTS

Ich sage gerne, dass das Dessert nach dem Abendessen zu einer ausgewogenen Mahlzeit dazugehört. Meine Kinder haben dem nie etwas entgegenzusetzen. Ich habe nach einem deftigen Abendessen immer Lust auf etwas Süßes und die Kids scheinen nach ihrer Mama zu kommen! Aber für mich geht es dabei um mehr als nur darum, wie sehr ich Süßes mag (obwohl das gar nicht überbetont werden kann). Mehr als alle anderen Arten des Kochens verbinde ich Backen und die Zubereitung von Desserts mit der allerbesten Nostalgie. Für eine Tarte Butter ins Mehl einzuarbeiten oder Cookieteig zu mischen, gibt mir das Gefühl, wirklich mit meiner Familie verbunden zu sein – mit meinen Kindern, Eltern, Großeltern und all den Generationen, die vor ihnen kamen. Das ist wahrscheinlich mit ein Grund, weshalb ich die Kuchenetagere auf meiner Küchenablage immer gerne mit etwas frisch Gebackenem und Köstlichem gefüllt sehe. Für mich ist Backen ein greifbarer Ausdruck meiner tiefen Liebe und Dankbarkeit für meine Familie und meine Freunde.

Wenn ich in die Küche gehe und die Töpfe und Pfannen fürs Abendessen hervorhole, heißt das, dass ich fast mit Sicherheit auch vorhabe, etwas Süßes für danach vorzubereiten. Aber ich finde nicht, dass Desserts edel oder kompliziert sein müssen. Die meisten meiner Lieblingsdesserts sind einfach zuzubereiten und für einige davon habe ich praktisch immer alle Zutaten im Vorratsschrank. Normalerweise habe ich mindestens drei Tüten Schokotropfen (es kommt mir nie in den Sinn, nur eine zu kaufen), Nüsse, Kekse für Keksböden, Kakaopulver, Zitronen und reichlich Butter, Eier, Mehl und Zucker in Vorrat, sodass ich jederzeit etwas zaubern kann, auch wenn ich nichts im Voraus geplant habe. Noch leichter wird es, das Haus mit wunderbaren Aromen zu füllen, wenn Sie den Teig für Limetten- oder Zitronen-Lavendel-Cookies fertig im Tiefkühlschrank haben und ihn bei Bedarf nur noch in Scheiben schneiden und backen müssen.

Die Rezepte in diesem Kapitel sind alle Lieblingsrezepte meiner Familie. Jedes unserer Kinder hat seine eigenen Vorlieben. Das sind die Desserts, die ihnen als erstes einfallen, wenn ich frage, was ich zum Nachtisch machen soll. Mindestens einer will ausnahmslos immer Zitronentarte, Brownie-Tarte oder Chocolate Chip Cookies. Wenn es nach mir ginge, hätten wir immer Schokoladenkuchen im Haus, und Chip wäre am glücklichsten mit Strawberry Shortcake, denn das ist das Rezept aus diesem Kapitel, das am nächsten an Frühstück herankommt. Ich hoffe sehr, dass Sie und Ihre Familie auch einige Lieblingsrezepte in diesem Kapitel finden werden. Und denken Sie daran: Wenn Sie jemanden kennen, der sich Sorgen um die zusätzlichen Kalorien in der Nachspeise macht, dann sagen Sie ihm, dass er immer Frühstück, Mittagessen oder Abendessen auslassen kann!

ZITRONENTARTE

In der Anfangszeit meiner Ehe bekam ich dieses simple Rezept von einer Freundin und ich konnte kaum glauben, wie lecker es war, obwohl nur so wenig Arbeit drinsteckt. Der Keksboden, die Zitronenfüllung und die frische Schlagsahne sind eine Kombination, die etwas Besonderes an sich hat. Diese Tarte ist das perfekte Dessert und zudem auch noch wunderschön!

ZUBEREITUNGSZEIT:	GARZEIT:	ABKÜHLZEIT:
20 Minuten	*weniger als 20 Minuten*	*1 ½ Stunden*

ZITRONENTARTE

Trennspray
150 g zerdrückte Vollkornkekse
30 g Zucker
6 Esslöffel gesalzene Butter, zerlassen
750 ml gesüßte Kondensmilch
3 Eigelbe
160 ml frisch gepresster Zitronensaft (von 3 bis 4 Zitronen)
Prise Meersalz

SCHLAGSAHNE-TOPPING

250 ml Schlagsahne
2 Esslöffel Zucker
1 Teelöffel Vanilleextrakt

GARNIERUNG

Zitronenscheiben
Geriebene Zitronenschale
Frische Minze

1. Für die Zitronen-Tarte: Den Backofen auf 180° C vorheizen. Eine Pie-Form mit 23 Zentimetern Durchmesser mit Trennspray einsprühen.

2. Die zerdrückten Kekse und 60 Gramm Zucker in einer großen Schüssel vermischen. Die zerlassene Butter zugeben und alles gut vermengen. Die Keksmischung in die vorbereitete Pie-Form füllen und am Boden und den Seiten festdrücken. Circa 8 Minuten backen, bis der Boden fest ist.

3. In der Zwischenzeit für die Füllung Kondensmilch, Eigelbe, Zitronensaft und Salz in der Küchenmaschine mit dem Flachrührer (oder in einer großen Schüssel mit einem elektrischen Handmixer) auf mittlerer Stufe für 4 Minuten mixen.

4. Die Füllung auf den gebackenen Keksboden gießen. Die Form zurück in den Backofen stellen und circa 10 Minuten backen, bis die Füllung in der Mitte fest bleibt, wenn Sie die Form sachte anstupsen.

5. Die Tarte für 30 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Zum Festwerden für mindestens 1 Stunde oder bis zu 3 Tage in den Kühlschrank stellen.

6. Kurz vor dem Servieren das Schlagsahne-Topping zubereiten: Sahne, Zucker und Vanilleextrakt in einer mittelgroßen Schüssel mit einem elektrischen Handmixer auf hoher Stufe leicht und luftig schlagen, bis die Sahne weiche Spitzen formt, wenn Sie die Rührbesen aus der Schüssel nehmen.

7. Die Sahne auf der abgekühlten Tarte verstreichen. Mit frischen Zitronenscheiben, Zitronenschale und frischer Minze garnieren.

Für 8 Portionen

INDEX

A

Äpfel, Apfel
- Dulce-de-Leche-Apfeltarte 271–272
- Gebackener Brie 152

Apfel-Vinaigrette 121

Artischocken
- Gebackener Spinat-Artischocken-Dip mit Knoblauchtoast 141–142
- Gedünstete Artischocken mit Knoblauchbutter 187
- Hähnchen-Piccata mit Artischockenherzen 217
- Last-Minute-Partydip 151

Aufstriche
- 1919 Pimiento Cheese 91
- Bacon-Tomaten-Drip-Jam 84
- Einfache Kräuter-Mayonnaise 79
- Jalapeño-Drip-Jam 85
- Pops Erdbeerkonfitüre 22

Avocados
- Guacamole 147
- Mexikanischer Jicama-Salat 207
- Tortilla-Suppe 103

B

Bacon. *Siehe* Speck

Balsamicoreduktion 168

Bananen
- Bananenbrot 69–71
- Tante Opals Bananenpudding 285

Basilikum
- Gebackene Bruschetta mit Tomaten, Basilikum & Fontina 145
- Gegrillte Sandwiches mit Havarti, Tomaten & Basilikum 93
- Pfirsich-Caprese 119
- Tomaten-Basilikum-Suppe mit gegrillten Käsehäppchen 109

Birnen-Vinaigrette, Rucola-Schichtsalat mit 123

Blaubeeren. *Siehe* Heidelbeeren

Blumenkohlsuppe 106

Bohnen
- Backblech-Nachos 153
- Gaines-Chili 254
- Grüne Bohnen mit Mandeln 177
- King-Ranch-Hähnchenauflauf mit mexikanischem Jicama-Salat 207–208
- Party-Queso 137
- Shepherd's Pie 244–245
- Weiße-Bohnen-Hummus 155

Brokkoli-Soufflé-Auflauf 173

Brot. *Siehe auch* Brötchen; Scones
- Bananenbrot 69–71
- Croutons 127
- Gebackene Bruschetta mit Tomaten, Basilikum & Fontina 145
- Jalapeño-Maisbrot 260
- Knoblauchbrot mit geröstetem Elefantenknoblauch 139
- Knoblauchtoast 141
- Schnelle Orangen-Walnuss-Schnecken 59

Brötchen
- Drop Biscuits mit Speck & Greyerzer 51
- Jojos Brötchen 19

Brotpudding
- Boursin-Brotpudding mit gebackenen Eiern, Spinat & Speck 31
- Herzhafter Käse-Schinken-Brotpudding mit Tomaten-Hollandaise 39–40
- Overnight French Toast 43
- Schokoladen-Orangen-Brotpudding 291

Brownie-Tarte 275

Brühe, Hausgemachte Hühner- 216

Bruschetta mit Tomaten, Basilikum & Fontina, Gebackene 145

Burger mit Drip-Jam, Gaines-Brothers- 83

Buttermilch-Ranch-Dressing 127

C

Chili, Gaines- 254

Chilis
- 1919 Pimiento Cheese 91
- Cremiger Kürbisauflauf mit grünen Chilis 179
- Eingelegte Jalapeños 251–253
- Jalapeño-Drip-Jam 85
- Jalapeño-Maisbrot 260
- Jalapeño-Sour-Cream 247–248
- Party-Queso 137

Cookies. *Siehe* Kekse
Croutons 127
Curry-Hähnchensalat mit gerösteten Nüssen 81

D

Desserts. *Siehe auch* Kuchen; Kekse; Donuts
- Buttermilch-Heidelbeer-Auflauf 289
- Dulce-de-Leche-Apfeltarte 271–272
- Gegrillte Honig-Thymian-Pfirsiche mit Vanilleeis & gereiftem Balsamico 279
- Kirsch-Mandel-Crisp 277
- Minas Zitronenriegel 307
- Mocha-Trifle 287
- Pfirsich-Mandel-Tarte mit aufgeschlagenem Mascarpone 268–269
- Pie- & Tarte-Boden 30
- Schokoladen-Orangen-Brotpudding 291
- Spiced Pecan Pie 273
- Strawberry Shortcake 283
- Tante Opals Bananenpudding 285
- Zitronentarte 267

Dips
- Frische Tomatensalsa 159
- Gebackener Spinat-Artischocken-Dip mit Knoblauchtoast 141–142
- Guacamole 147
- Last-Minute-Partydip 151
- Party-Queso 137
- Weiße-Bohnen-Hummus 155

Donuts
- Syrische Donuts 45–49
- Vanillekuchen-Donuts mit Ahorn-Glasur 41

Dressings
- Apfel-Vinaigrette 121
- Birnen-Vinaigrette 123
- Buttermilch-Ranch-Dressing 128
- Rotwein-Vinaigrette 129

Dulce-de-Leche-Apfeltarte 271–272

E

Eier. *Siehe auch* Quiche
- Boursin-Brotpudding mit gebackenen Eiern, Spinat & Speck 31
- Eggs-Benedict-Auflauf 37
- Eiersalat-Sandwiches 95
- Overnight French Toast 43
- Paprika-Pancetta-Frittata 97
- Russische Eier 135

Eingelegte Jalapeños 251–253
Eintopf mit Jalapeño-Maisbrot, Rinder- 259
Enchiladas
- Beef Enchiladas 255
- Sour-Cream-Hähnchen-Enchiladas 195–196

Erdbeeren
- Pops Erdbeerkonfitüre 22
- Strawberry Shortcake 283

F

Fisch
- Fisch-Tacos mit Rotkohl-Mango-Slaw 232
- Gegrillter Lachs mit Meyer-Zitronen & cremigem Gurkensalat 231
- Kabeljau-Päckchen mit Zitrone & Gemüse 235

French Toast, Overnight 43
Frittata, Paprika-Pancetta 97
Frühstücksspeck. *Siehe* Speck

G

Gemüse. *Siehe auch* einzelne Sorten
- für eine Rohkostplatte zubereiten 156
- Kabeljau-Päckchen mit Zitrone & Gemüse 235

Gravy, Bobos klassisches 23
Grüne Bohnen
- Grüne Bohnen mit Mandeln 177
- Shepherd's Pie 244–245

Grünkohl
- Schleifchen-Pasta mit Baby-Grünkohl & sonnengetrockneten Tomaten 229
- Wurst-Grünkohl-Suppe 111

Guacamole 147
Gurken
- Cremiger Gurkensalat 231
- Gurken-Kimchi-Salat 237–239
- Libanesischer Salat 241–243

H

Hackbraten. *Siehe* Meat Loaf
Hähnchen
- Chicken & Dumplings 215
- Chicken Pot Pie 199–200
- Curry-Hähnchensalat mit gerösteten Nüssen 81
- Das perfekte Brathähnchen 203–204
- Dedication Casserole 201
- Fried Chicken mit süßer Mohn-Honigsauce 223–224
- Gebackenes Hähnchen mit Speck & Wildreis 221
- Hähnchen-Piccata mit Artischockenherzen 217
- Hähnchensalat-Croissant-Sandwiches 86
- Hähnchen-Spaghetti 213
- Hähnchen-Wildreis-Suppe 107

Joanna Gaines

Magnolia Table

Gemeinsam Kochen und Essen mit Familie und Freunden

344 pages, relié
sera disponible en 2019

acheter maintenant

Plus de livres sur homéopathie, les médecines naturelles et un style de vie plus sain
www.editions-narayana.fr