

Cremige Zwiebelsuppe

(serviert Mrs. Weasley Harry Potter als er nachts zu ihnen kommt in „Harry Potter und der Halbblutprinz“)

(für 6 Personen)

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
2 große Zwiebeln	Zwiebeln schälen, halbieren und in 3mm dicke Scheiben schneiden.
30g Butter	In einem großen Topf Butter erhitzen und die Zwiebelscheiben darin dünsten, bis sie goldbraun sind.
500ml Hühnerbrühe	Mit Hühnerfond/Geflügelbrühe ablöschen und aufkochen. Dann 30 Minuten leise köcheln lassen bei mittlerer Hitze, bis die Zwiebeln weich sind.
40g Mehl 500ml Milch	Derweil Mehl in eine Tasse Milch einrühren oder im Schüttelbecher mischen, bis keine Klümpchen mehr drin sind. Milch-Mehl-Mischung in die Suppe geben und dabei ständig rühren, bis es etwas bindet und die Suppe cremig wird.
Salz, Pfeffer	Restliche Milch angießen und erhitzen, ohne dass die Suppe kocht! Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu ein kräftiges Brot reichen!

glasierte Schweinelende

(In „Harry Potter und die Kammer des Schreckens“ serviert Harrys Tante Petunia Geschäftspartnern ihres Mannes „diese“ Schweinelende. Der Hauself Dobby sorgt dann aber für gehöriges Chaos...)

(für 6 Personen)

Zutaten

900g Schweinelende

250ml Wasser

300g Honig

80g Apfelgelee

**60g Cranberries,
getrocknet**

**60g eingelegte
Kürbiswürfel**

1TL grober Pfeffer

¼ TL

Cayennepfeffer

Zubereitung

Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Schweinelende abwaschen und trockentupfen.

Wasser, Honig und Apfelgelee in einem Kochtopf gut verrühren.

Cranberries, Kürbiswürfel mit Pfeffer und Cayenne zugeben und zum Kochen bringen.

Den Topf vom Herd nehmen und zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

In eine **gefettete Bratenform** die **Schweinelende** hineinlegen und mit der **Hälfte der Sauce** übergießen, sodass sie schön bedeckt ist.

Schweinelende im Backofen 30 Minuten braten,

vom Rest der Sauce **die Hälfte** über den Braten geben und ihn für weitere 10 Minuten im Ofen braten.

Wenn die Lende nach 40 Minuten gar ist, herausnehmen und 10 Minuten ruhen lassen.

Aufschneiden und beim Anrichten die Scheiben mit der **restlichen Sauce** beträufeln.

Buttererbsen

(Werden direkt beim ersten Mahl in Hogwarts erwähnt, in Harry Potter und der Stein der Weisen)

(für 6 Personen)

Zutaten

**600g-800g
Erbsen, TK
200 bzw. 250ml
Wasser
½ TL Salz
¼ TL Pfeffer
2 EL Butter
1 EL Zucker**

Zubereitung

Erbsen und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten leise köcheln, bis die Erbsen zart sind und noch Biss haben.

Dann das Wasser abgießen.

Zu den **Erbsen** im Topf dann **Butter, Salz, Pfeffer** und **Zucker** geben und alles im Topf schwenken, bis die Butter geschmolzen und alles gut vermischt ist.

Glasierte Karotten

(Stehen bei vielen Festen auf dem Tisch in Hogwarts, so auch als der Sprechende Hut ganz zu Beginn Harry dem Haus Gryffindor zuordnet, in Harry Potter und der Stein der Weisen)

(für 4 Personen)

Zutaten

**6 mittelgroße
Karotten**

120ml Wasser

2 EL

Agavendicksaft

½ TL Salz

**1 TL gemahlener
Zimt**

Zubereitung

Karotten schälen und schräg on 5mm dicke Scheiben schneiden.

Karotten mit **allen weiteren Zutaten** in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Dabei ständig rühren.

Bei offenem Topf 5 Minuten köcheln, bis die Karotten zart aber noch nicht weich sind.

Hitze erhöhen und dann unter ständigem Rühren die Flüssigkeit verkochen und bis die Karottenscheiben schön karamellisieren.

Alle sich am Topfboden festsetzenden Bestandteile immer wieder abschaben und unterrühren.

WICHTIG: Wenn die Karotten fertig sind, direkt servieren!

Fluffy Mashed Potatoes **(Fluffiger Kartoffelbrei)**

(In Harry Potter und der Feuerkelch lädt sich Ron beim Festessen vor dem Trimagischen Turnier eine riesen Ladung Kartoffelbrei auf den Teller, sodass der fast-kopflose Nick nur den fastlosen Kopf schütteln kann ;-)

(für 6 Personen)

Zutaten

**1,5Kg Kartoffeln,
mehlig**

**Wasser
3-4 TL Salz**

**350ml Milch
180g Butter
Salz, Pfeffer,
Muskat**

Zubereitung

Kartoffeln schälen und vierteln oder würfeln.

In einen Topf geben und mit **Wasser** bedecken und etwas **salzen**.

Dann aufkochen und ca 20-25 Minuten köcheln, bis die Kartoffeln weich sind und beim einstechen auseinanderfallen.

Kartoffeln abgießen und gut abtropfen, dann mit der Kartoffelpresse in den Topf pressen.

ODER Kartoffeln abgießen, in den Topf zurückgeben und abdampfen lassen zum Stampfen.

Milch und **Butter** dazugeben, mit **Salz, Pfeffer** und **Muskat** würzen und alles zu fluffigem Kartoffelbrei verarbeiten.

Butterbier

(Als sich Harry Potter heimlich in der Gefangene von Askaban nach Hogsmeade schleicht, kommt er zum ersten mal in den Genuß)

(für ALLE Personen - 6-8 Portionen)

Zutaten

**500ml Milch
4 EL Sahne
1 TL Kakaopulver
2 Pck
Vanillezucker**

Zubereitung

Milch mit der Sahne, Kakao und Vanillezucker in einen Topf geben und aufkochen.

**500ml Malzbier

(200ml Sahne)
Od. Sprühsahne**

Vom Herd nehmen und das **Malzbier** unterrühren.
Auf dem Herd warmhalten aber NICHT kochen!

Rest der Sahne aufschlagen, bis sie steif ist.

Butterbier in hitzefeste Gläser füllen und mit Schlagsahne toppen!

Ein sehr mächtiges und sättigendes Getränk, ideal für kalte Winterabende.

Sieht aus wie cremiges Bier und schmeckt einfach nur karamellig-süß und leckerer als man fürchtet.

Ein irres Gebräu und für alle Potter-Fans ein Muss!

(In manchen Rezeptvarianten kommen noch Butterflocken, 3-4 Eigelbe Zimt und Muskatnuss rein aber vielleicht sollten wir unsere kontinental-europäischen Mägen nicht überstrapazieren...)