



Carolin Jahn

Wunderschöne Winterzeit

Vom Backen, Kochen und Schenken
in der kalten Jahreszeit



Jan Thorbecke Verlag

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

FÜR MAMA



Die Verlagsgruppe Patmos ist sich ihrer Verantwortung gegenüber unserer Umwelt bewusst. Wir folgen dem Prinzip der Nachhaltigkeit und streben den Einklang von wirtschaftlicher Entwicklung, sozialer Sicherheit und Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen an. Näheres zur Nachhaltigkeitsstrategie der Verlagsgruppe Patmos auf unserer Website

www.verlagsgruppe-patmos.de/nachhaltig-gut-leben

Alle Rechte vorbehalten

© 2023 Jan Thorbecke Verlag

Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern

www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Fotos: Carolin Jahn

Druck: PNB Print Ltd, Silakrogs

Hergestellt in Lettland

ISBN 978-3-7995-1580-1

INHALT

Willkommen in meiner Winterküche / 7

Kleine Warenkunde / 8

Backofeneinstellungen / 11

Rezeptzutaten selbst machen –
herzhaftes Gebäck / 13

Rezeptzutaten selbst machen –
Backen / 27

Wohlfühlrezepte für dich zum Selbstessen / 39

Wohlfühlrezepte für die Kaffeetafel / 75

Geschenke aus der Küche / 113

Wohlfühlrezepte für die Keksdose / 151

Wohlfühlrezepte– Winterliches zum Schlürfen / 181



Register / 198

Dank / 200

Die Autorin / 200





Willkommen in meiner Winterküche

In der kälteren Jahreszeit, in der die Stunden des Tages kürzer geworden sind, Kerzenschein das Haus erhellt, kleine Tannenzweige die Wohnung schmücken und draußen Herbstlaub unter den Stiefeln raschelt, wächst in mir das Verlangen nach absolutem Wohlfühlessen: Nach Gerichten, die mich von innen wärmen, nach winterlichen Gewürzen schmecken und mir irgendwie das Gefühl von Geborgenheit vermitteln. Ich möchte dafür nicht Stunden in der Küche verbringen, sondern hochwertige, saisonale Zutaten miteinander kombinieren, köcheln lassen oder in den Ofen schieben und mich dann mit einer kleinen, dampfenden Schüssel Maronenrisotto, einer noch warmen Zimtschnecke oder einer wohlig wärmenden Tasse voll Apfelpunsch mit Zimtsahne in meine Lieblingsecke im Haus setzen und genießen.

Der Herbst hatte schon immer etwas Magisches für mich. Lange Spaziergänge durch Herbstlaub an immer kürzer werdenden Tagen, nasse Gummistiefel im Hausflur und ein riesengroßer Topf mit dampfender Kürbissuppe machen für mich einen Herbsttag perfekt.

Auch wenn ich an die Vorweihnachtszeit meiner Kindheit denke, kann man, glaube ich, heute noch ein Funkeln in meinen Augen sehen. Ganze Tage, die wir mit unseren Schlitten im Schnee verbracht haben, eine heiße Tasse Kakao zu Hause, echte Klassiker auf dem Plätzchenteller oder der lauwarmer, selbst gebackene Hefezopf meiner Mutter – das sind die ersten Erinnerungen, die ich abrufen kann. Ich habe es geliebt, wie zu Hause erst alles herbstlich, dann winterlich geschmückt wurde. Heimlich habe ich mit meinem Vater zusammen die Tage bis Heiligabend gezählt und konnte es kaum abwarten, bis kurz vorher dann endlich der Weihnachtsbaum einzog. Bereits als Kind hatte ich das Gefühl, dass sich in den Wintermonaten die Uhren langsamer drehten, man sich wieder mehr Zeit nahm, miteinander zu essen oder einfach zusammen zu sein. Auch die früh eintretende Dunkelheit am Nachmittag hat mir schon immer gefallen.

Heute bin ich auch im Erwachsenenalter ein echter Herbst- und Winterfan. Ich mag die Behaglichkeit in dieser Zeit, gemütliche Abende vor dem Kamin und schön gedeckte Tische mit unzähligen Kerzen und Tannengrün für all meine Lieben.

In diesem Buch geht es darum, einfache, schnelle Wohlfühlrezepte der kalten Jahreszeit im eigenen Zuhause gebührend zu zelebrieren. Ob allein, mit der Familie oder mit Freunden: Lasst uns wieder die kleinen Dinge im Leben wertschätzen und verschenken. Lasst uns Zeit nehmen – gemeinsam oder auch für uns selbst – und lasst uns doch einfach mit einer großen Tasse Gewürzschokolade beginnen und die wunderbare Winterzeit genießen.

„Manchmal sind es die kleinsten Dinge, welche den meisten Platz in deinem Herzen einnehmen.“

The Pooh Bear

Kleine Warenkunde

Verschiedene Mehlsorten

Hier gilt: Je kleiner die Nummer, desto weniger Mineralstoffe sind im Mehl enthalten. Ich verwende meistens Weizenmehl Type 405 und Type 550.

Das Weizenmehl mit der Type 405 ist besonders gut für Kleingebäck wie Kekse, Plätzchen oder Kuchen geeignet. Das Weizenmehl mit der Type 550 verwende ich gerne für Hefengebäck jeglicher Art, Brötchen und helle Brote wie etwa Toastbrot. Für Sauerteigbrote nehme ich gerne Roggenmehl Type 1150.

Süßungsmittel

Ist die Zugabe von Süßungsmitteln notwendig, greife ich neben Honig sehr gerne auf braunen Zucker zurück. Dieser hat eine schöne Karamellnote. Für Keksteige verwende ich am liebsten Puderzucker statt Kristallzucker. Der Teig wird so schön geschmeidig.

Schokolade, Kuvertüre & Kakaopulver

Kuvertüre: Der Fettanteil ist höher als bei herkömmlicher Schokolade. Daher ist sie besonders gut geeignet, um Kuchen damit zu überziehen. Kuvertüre nie neben stark aromatischen Lebensmitteln lagern, da sie Gerüche schnell annimmt. Für die Verwendung in Desserts ist Kuvertüre besonders geeignet, da sie bei sinkender Temperatur schneller fest wird als Schokolade. Auch Pralinen oder Plätzchen lassen sich damit verzieren. Kuvertüre wird nach dem Überziehen von Kuchen, Plätzchen und Co. oft stumpf oder verfärbt sich weiß. Der Grund ist die zu hohe Temperatur beim Schmelzen. Grundsätzlich sollte Vollmilch-Kuvertüre nicht über 42 °C erhitzt werden. Beim Schmelzen über einem Wasserbad lässt sich die Temperatur mit Hilfe eines Küchenthermometers gut kontrollieren. Senkt man die Temperatur der Kuvertüre nach dem Schmelzen wieder auf etwa 30 °C, zieht sie beim Erstarren keine Schlieren.

Schokolade: Schokolade hingegen verwende ich dank ihres besseren Geschmacks gerne in Pudding, Schokoladenmousse oder direkt als Zutat im Kuchenteig.

Kakaopulver: Kakaopulver nutze ich gerne noch im rohen Teig, um diesen gleichmäßig einzufärben. Am liebsten nehme ich hier Backkakao, da dieser im Gegensatz zu Trinkkakao nicht zusätzlich mit Zucker versetzt ist, was den Teig unnötig zusätzlich süßen würde.

Gewürze

Wann immer es mir möglich ist, mahle ich meine Gewürze frisch. Fertig gemahlene Gewürze verlieren schnell an Aroma, weswegen ich Gewürze wie Kardamom und Muskat gerne als ganze Kapseln bzw. Nüsse kaufe und erst kurz vor deren Benutzung mörsere oder reibe.

Kräuter

Wenn es die Jahreszeit zulässt, ernte ich meine Kräuter für die Küche, wenn möglich, frisch. Alternativ lassen sich jedoch auch getrocknete oder eingefrorene Kräuter verwenden. Zum Einfrieren eignen sich beispielsweise Eiswürfelformen. So lassen sich die Kräuter gut vorportionieren.



Öle & Fette

Wenn nicht anders angegeben, sollte Butter immer in Zimmertemperatur verwendet werden. Beim Kochen wie auch beim Backen bevorzuge ich Butter und greife eher selten zu Margarine. Geklärte Butter (Ghee) nutze ich wegen ihrer besseren Hitzebeständigkeit gerne zum Braten von Fleisch und Fisch.

Dafür 250 g Butter in einem kleineren Topf ohne Deckel bei geringer Hitze sehr langsam schmelzen. Nach einigen Minuten setzt sich an der Oberfläche ein weißlicher Schaum aus geronnenem Milcheiweiß ab. Diesen Schaum immer wieder gründlich abschöpfen, bis die Butter goldgelb und klar bleibt. Die flüssige, klare Butter nun durch ein sehr feines Sieb filtern und in ein sauberes, gut verschließbares Glas füllen.

Geklärte Butter ist auch ungekühlt aufgrund des Wasserentzuges mehrere Monate haltbar.

Backtriebmittel

Hefe: Bei der Verwendung von Hefe setze ich, wenn möglich, auf frische Hefe. Diese kaufe ich mir immer auf Vorrat in größeren Mengen. Frisch ist Hefe bis zu 14 Tage haltbar. Verwende ich die Hefe nicht in absehbarer Zeit, friere ich mir die einzelnen Würfel ein. Frische Hefe kurz vor dem Ablauf-

Ich liebe frischen Ingwer in Suppen und Eintöpfen. In Verbindung mit Äpfeln und typischen Wintergewürzen hat er einen wunderbar süßlich-scharfen Geschmack.

Scharfe Ingwerwürzpaste mit Apfel

ZUTATEN FÜR 2 GLÄSER À 150 G

3 kleinere, mittelscharfe Chilischoten
3–4 mittelgroße Äpfel
100 g frischer Ingwer
1–2 Knoblauchzehen
1–2 TL Paprikapulver edelsüß
2 EL Koriandersamen
1 EL Kreuzkümmel
3–4 TL Zimt
Salz & Pfeffer
5 EL neutrales Öl

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Die Chilischoten waschen, putzen und grob hacken. Die Äpfel ebenfalls waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Ingwer und die Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Die Chilischoten, die Äpfel, den Ingwer und den Knoblauch in einer größeren Schüssel mit den restlichen Zutaten gut vermengen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
3. Anschließend alles auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen, in einem leistungsstarken Mixer zu einer Paste verarbeiten und sofort in saubere, gut verschließbare Gläser füllen.

HALTBARKEIT & VERWENDUNG

Im Kühlschrank ist die Paste 3–4 Wochen haltbar. Um die Oberfläche der Paste vor Schimmel oder Austrocknung zu schützen, kann nach jeder Entnahme etwas Öl hinzugegeben werden. Das Öl verschließt die Oberfläche luftdicht. Die Paste ist zum Würzen von Suppen und Saucen geeignet.

Auf frische Kräuter kann ich in den Sommermonaten fast unbegrenzt aus dem Garten zugreifen. In den Wintermonaten bin ich jedoch fast ausschließlich auf meine Vorratskammer angewiesen. Liebstöckel verarbeite ich gerne zu Würzpaste.

Liebstöckel-Würzpaste

ZUTATEN FÜR 1 GLAS À 100 G

70 g frischer Liebstöckel
10 g Salz

ZUBEREITUNG

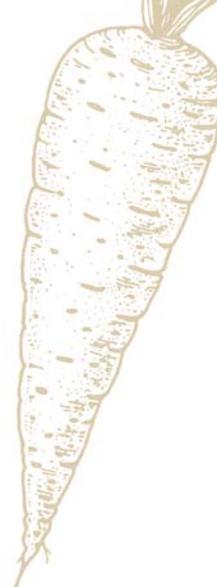
Die Blätter des Liebstöckels unter fließendem Wasser waschen und etwas trocken tupfen. Die frischen Blätter zusammen mit dem Salz in einen leistungsstarken Mixer geben und zu einer Paste verarbeiten. Sofort in saubere, gut verschließbare Gläser abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

HALTBARKEIT & VERWENDUNG

Dank des hohen Salzgehaltes ist die Liebstöckel-Würzpaste ca. 3 Monate haltbar. Winterliche Suppen, Eintöpfe sowie Fisch und Fleisch lassen sich sehr gut mit Liebstöckel abschmecken.



Diese einfache Suppe mag ich im Herbst besonders gerne. Dank der Äpfel hat sie ein wunderbares, leicht süßliches Aroma, ist schnell gemacht und herrlich vielseitig. Die Menge an Petersilienwurzeln, Äpfeln und Kartoffeln variere ich gerne — je nachdem, was mein Vorrat hergibt.



Petersilienwurzelsuppe

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

SUPPE

2 Schalotten
Öl zum Anbraten
400 g Petersilienwurzeln
175 g säuerliche Äpfel
200 g Kartoffeln
50 ml Weißwein
700 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
1–2 TL Salz
½ TL Pfeffer
1–2 Msp. Muskat
1 TL Curry

TOPPING

1 Handvoll Petersilienwurzelschalen
Salz & Pfeffer
3–4 EL Paniermehl
Butter zum Ausbacken
etwas Blattpetersilie zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Die Schalotten schälen, in kleine Würfel schneiden und in etwas Öl in einem mittelgroßen Topf anschwitzen. Die Petersilienwurzeln gründlich waschen, schälen, in kleine Würfel schneiden und zu den Schalotten in den Topf geben. Die Schalen für das spätere Suppentopping beiseitestellen.
2. Die Äpfel entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls klein schneiden. Beides mit in den Topf geben, kurz scharf anbraten, mit dem Weißwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Alles mit der Gemüsebrühe aufgießen und bei geschlossenem Deckel für ca. 30 Minuten weich kochen.
3. In der Zwischenzeit für das Topping die Schalen der Petersilienwurzeln leicht anfeuchten, salzen und pfeffern und in Paniermehl wenden. Die Streifen in reichlich Butter in einer beschichteten Pfanne goldbraun ausbacken.
4. Die noch heiße Suppe pürieren, die Sahne zugeben, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Curry würzen und auf vier Teller verteilen. Die Petersilienwurzel-Schalen dazugeben und mit etwas Blattpetersilie garnieren.





Die perfekte Biskuitrolle für alle Glühweinliebhaber, die fruchtig-sahnige Kuchen mit lockerem Boden mögen.

Nuss- Glühweinbiskuitrolle



ZUTATEN FÜR 1 ROLLE

TEIG

- 5 Eier
- 125 g Zucker + ca. 20 g zum Bestreuen des Küchentuches
- 60 g Mehl
- 60 g gemahlene Haselnüsse

FÜLLUNG

- 200 g Himbeerkonfitüre
- 50 ml Rotwein
- 2 Zimtstangen
- 50 g gehackte Haselnüsse
- 20 g Zucker
- 200 ml Sahne
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100 g Mascarpone

AUßERDEM

- Puderzucker zum Bestäuben (optional)

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Für den Biskuitteig die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und portionsweise den Zucker einrieseln lassen. Danach langsam die Eigelbe hinzugeben und das Mehl und die Haselnüsse vorsichtig unterheben. Den Biskuitteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und für 15–20 Minuten im Ofen goldgelb backen.
3. Für die Füllung währenddessen die Konfitüre mit dem Rotwein und den Zimtstangen in einen mittelgroßen Topf geben und bei mittlerer Hitze für ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Zimtstangen entnehmen und die Füllung kurz auskühlen lassen.
4. Die gehackten Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne unter ständigem Rühren anrösten. Den Zucker zugeben, die Nüsse leicht karamellisieren und anschließend abkühlen lassen.
5. Die Sahne zusammen mit dem Vanillezucker steif schlagen. Den Mascarpone und die karamellisierten Nüsse vorsichtig unterheben.
6. Ein sauberes Küchentuch ausbreiten und mit Zucker bestreuen. Den Biskuitboden sofort nach dem Backen auf das Tuch stürzen und das Backpapier auf der Unterseite vorsichtig abziehen. Den Boden noch warm mit der Glühweinkonfitüre bestreichen, anschließend kurz abkühlen lassen und die Creme darauf verteilen.
7. Die Biskuitrolle vorsichtig aufrollen und mit der Naht nach unten 1–2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Vor dem Verzehr nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Diese schokoladigen Biscotti haben es mittlerweile bis in meine absolute Favoritenliste geschafft. Sie sind unkompliziert in der Herstellung und zum Nachmittagsespresso unschlagbar. Ihre etwas krümelige, krosse Konsistenz macht sie zu etwas ganz Besonderem.

Schokoladige Biscotti mit Nüssen

ZUTATEN FÜR 25 STÜCK

70 g Butter
100 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
100 g Mehl
¼ TL Backpulver
50 g gemahlene Haselnüsse
50 g gemahlene Walnüsse
100 g Zartbitterschokolade

ZUBEREITUNG

1. Als Erstes die Butter, den Puderzucker und den Vanillezucker in einer mittelgroßen Schüssel schaumig schlagen. Das Mehl, das Backpulver und die gemahlene Nüsse zugeben. Die Zartbitterschokolade fein hacken und unter den Teig heben.
2. Den Teig auf die Arbeitsfläche stürzen und kurz mit den Händen kneten. Der Teig ist zum jetzigen Zeitpunkt noch sehr bröselig und relativ trocken. Das ist jedoch sehr wichtig für die spätere Konsistenz der Biscotti. Den Teig nun zu einer ca. 2–3 cm dicken Rolle formen, diese in Frischhaltefolie eingeschlagen und für 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.
3. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
4. Die Teigrolle mittig auf das Backblech setzen, für 10–12 Minuten backen, herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Die Rolle mit einem angefeuchteten, scharfen Messer schräg in fingerdicke Stücke schneiden, mit einer Schnittfläche nach unten zurück auf das Backblech setzen und so für weitere 10 Minuten backen. Anschließend zum Auskühlen auf ein Kuchengitter setzen.





Register

A

- Apfelchutney mit Knoblauch
aus dem Ofen 141
- Apfeldicksaft 37
- Apfelessig, winterlich
angehauchter 138
- Apfelgalette mit Zimtsirup und
Mandelkruste 108
- Apfelpunsch mit Zimthaube 196
- Apfelstrudel-Energiebällchen 129
- Aprikosen-Nusskringel 174
- Aromatisierter Essig mit Birnen
und Gewürzen 138

B

- Bandnudeln mit Ricotta-Kürbis-
Sauce 54
- Beschwipste Elisenlebkuchen 161
- Birnen-Cranberry-Strudel mit
Vanillesauce, schnelle 76
- Birnenmarmelade mit Marzipan 133
- Birnen-Vanillesirup für Punsch
und Glühwein 192
- Biscotti mit Nüssen,
schokoladige 178
- Bratapfelgewürz 117
- Bratapfelkuchen 95
- Bratapfelmarmelade 133
- Bratapfel-Schichtdessert 103
- Bratbirnen mit Mohn-Vanillesauce,
gefüllte 92
- Butternut-Kokos-Suppe 41

C

- Chai-Sirup 191
- Christmas-Zimttoffees 146
- Cranberry-Walnussriegel 130
- Cupcakes mit saftigem Kürbis und
Frischkäsehaube 84

E

- Eierlikörpralinen mit weißer
Schokolade 134
- Eierpunsch 183
- Elisenlebkuchen, beschwipste 161
- Engelsaugen mit Nougatklecks 158
- Espresso-Bratapfeltorte mit
Buttercreme 79
- Essig mit Birnen und Gewürzen,
aromatisierter 138

F

- Feine Pilz-Maronencremesuppe
mit Petersilien-Gremolata 49
- Flammkuchen mit karamellisiertem
Spitzkohl, Fetacreme und
Walnüssen, kleine 46
- Frischkäse-Nusshörnchen, kleine 91
- Fruchtiger Glühwein mit
Cranberrys und Orange 196

G

- Gefüllte Bratbirnen mit Mohn-
Vanillesauce 92
- Gemüsebrühe 24
- Gemüsebrühpulver 18
- Gewürzmischungen für die
Winterküche 115–118
- Gewürzschokolade mit
Marshmallows 184
- Glühwein mit Cranberrys und
Orange, fruchtiger 196
- Glühwein- oder Punschgewürz 116
- Graupenrisotto mit Fenchel und
Honig-Knoblauch-Lachs 69
- Grünkohlgalette 73
- Grünkohl-Kartoffeleintopf
mit Chorizo, schneller 65
- Gulaschgewürz 15

H

- Haferkekse, knusprig-zarte 173
- Himmliche Mandelstangen 162
- Hühnerbrühe 25

I

- Ingwerwürzpaste mit Apfel,
scharfe 22

K

- Karamellisiertes Traubenchutney
142
- Kartoffelpizza mit Knoblauchöl und
Rosmarin 53
- Klassische Vanillekipferl 157
- Kleine Flammkuchen mit karamelli-
siertem Spitzkohl, Fetacreme
und Walnüssen 46
- Kleine Frischkäse-Nusshörnchen 91
- Knoblauchpaste aus dem Ofen 17
- Knoblauch-Zwiebel-Pulver 17
- Knuspriges Weihnachtsgranola 125
- Knusprig-zarte Haferkekse 173
- Kürbis-Apfelbutter 34
- Kürbis-Energiebällchen 126
- Kürbisgnocchi mit Petersilien-
Walnusspesto 62
- Kürbiskernplätzchen 153
- Kürbispuüre 37

L

- Lebkuchengewürz 115
- Lebkuchenlikör, sahniger 187
- Liebstöckel-Würzpaste 22

M

- Macarons, winterliche 107
- Mandelgebäck, saftiges 165
- Mandelstangen, himmlische 162

Maronencreme 122
Maronenrisotto 42
Marzipan 30
Marzipanstollen 87
Mini-Panettone mit Cranberrys 145
Miniquarkknödel mit Nougat und Mohnbutter 96

N

Nougatkipferl mit Krokantspitzen 166
Nuss-Glühweinbiskuitrolle 83
Nussig-blättrige Plunderteilchen 99

O

Orangeat, selbst gemachtes 33
Orangen-Eierlikör mit Tonkabohne 195
Orangenlikör 188

P

Pannacotta mit Schokoladen-Pflaumensauce, winterliche 100
Petersilienwurzelsuppe 50
Pilz-Maronencremesuppe mit Petersilien-Gremolata, feine 49
Plunderteilchen, nussig-blättrige 99
Pumpkin Spice 118
Pumpkin Spice Latte 183
Pumpkin-Spice-Sirup 191
Punschgewürz 116

R

Ravioli mit Pilzfüllung 57
Rosmarinsalz mit Zitrone 14

S

Saftiges Mandelgebäck 165
Sahniger Lebkuchenlikör 187

Scharfe Ingwerwürzpaste mit Apfel 22
Schneebälle, schokoladige 170
Schnelle Birnen-Cranberry-Strudel mit Vanillesauce 76
Schnelle Zimtknoten 104
Schneller Grünkohl-Kartoffel-eintopf mit Chorizo 65
Schoko-Heidesand 169
Schokoladige Biscotti mit Nüssen 178
Schokoladige Schneebälle 170
Schwarzwurzpasta mit cremiger Parmesansauce und Nussbröseln 45
Selbst gemachte Stern-Marshmallows vom Blech 137
Selbst gemachtes Orangeat & Zitronat 33
Senf mit Punschrosinen, weihnachtlicher 149
Spaghetti mit Hähnchen und Birnen-Gorgonzola-Sauce 66
Spekulatiuscreme 122
Spekulatius-Erdnusskugeln 154
Spekulatiusgewürz 115
Spitzbuben mit Bratapfelmarmelade 177
Steinpilz-Knoblauchöl 21
Steinpilzsalz 21
Stern-Marshmallows vom Blech, selbst gemachte 137
Stollenkugeln 88
Strudel-Pie mit cremigem Fenchel und Hähnchen 58

T

Traubenchutney, karamellisiertes 142

Trinkschokoladenpulver, winterliches 121

V

Vanilleextrakt 28
Vanillekipferl, klassische 157
Vanillesalz 29
Vanillezucker 30

W

Walnuss-Karamell-Brownies 111
Weihnachtlicher Senf mit Punschrosinen 149
Weihnachtsgranola, knuspriges 125
Wildgulasch mit Semmelknödeln 61
Winterlich angehauchter Apfel-essig 138
Winterliche Macarons 107
Winterliche Pannacotta mit Schokoladen-Pflaumensauce 100
Winterliches Trinkschokoladenpulver 121
Wirsing-Kartoffelstrudel 70

Z

Zimtknoten, schnelle 104
Zitronat, selbst gemachtes 33
Zitronen- oder Orangenextrakt 36

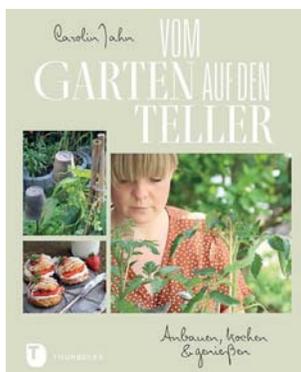
Dank

Ein großes Dankeschön geht – wie so oft – an meinen Mann Marco, der sowohl die Schreibaarbeit als auch die Entstehung der Rezepte und Fotos voller Geduld und Nachsicht begleitet hat.

Die Autorin

Carolin Jahn ist leidenschaftliche Hobbyköchin und -bäckerin. Sie lebt mit ihrer Familie im beschaulichen Schwäbisch Gmünd im Süden Deutschlands. Ihre Liebe zum saisonalen Kochen und Backen teilt sie seit 2018 in ihrem Garten- & Food-Blog Parzelle14.com. Auf ihrem Blog und ihrem Instagramaccount Parzelle_14 schreibt Carolin über all das, was sie bewegt und kreativ werden lässt. Hier findet man Anleitungen und Ideen rund um den Garten, den Anbau von Gemüse und Rezepte, die perfekt auf die jeweilige Saison und Jahreszeit abgestimmt sind. Von ihr erschien bei Thorbecke bereits „Vom Garten auf den Teller“.

Hier finden Sie hübsche Etiketten
zum Ausdrucken für Ihre Gläser und Dosen:



Carolin Jahn
Vom Garten auf den Teller
Anbauen, kochen & genießen
19 × 24 cm, 200 Seiten
ISBN 978-3-7995-1545-0

Wer möchte nicht gerne wissen, woher kommt, was auf dem Teller landet? Carolin Jahn findet: Um sein eigenes Gemüse anzubauen und zu verarbeiten, benötigt man nur ein bisschen Mut, Geduld und eine Möglichkeit zu pflanzen – den Rest übernimmt die Natur. In ihrem Buch gibt die Bloggerin Tipps, wie sich eigenes Gemüse leicht anziehen lässt und welche Pflanzen gute Nachbarn im Beet sind. Mit ihren Rezepten zeigt sie uns, dass man mit saisonalem Obst und Gemüse abwechslungsreich durchs Jahr kommt und wie sich zum Ende der Gartensaison Schmackhaftes für die kalten Tage einkochen lässt.

