



Andrea
Natschke-
Hofmann

Seelen wärmer

aus meiner Küche

Wohlfühlrezepte
für Herbst und Winter

Jan Thorbecke Verlag

VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

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

Übereinstimmend mit der EU-Verordnung zur allgemeinen Produktsicherheit (GPSR) stellen wir sicher, dass unsere Produkte die Sicherheitsstandards erfüllen. Näheres dazu auf unserer Website www.verlagsgruppe-patmos.de/produktsicherheit. Bei Fragen zur Produktsicherheit wenden Sie sich bitte an produktsicherheit@verlagsgruppe-patmos.de

Alle Rechte vorbehalten

© 2025 Jan Thorbecke Verlag

Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG,

Senefelderstr. 12, 73760 Ostfildern

www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Rezepte und Fotos: Andrea Natschke-Hofmann

Druck: PNB Print Ltd, Silakrogs

Hergestellt in Lettland

ISBN 978-3-7995-2098-0

Inhalt

7 Wenn die Tage kürzer werden ...

Einleitung

9 Meine Zutaten

12 Hinweise zu meinen Rezepten

12 Wenn Gäste kommen

Die Rezepte

15 Köstliches zum Brunch

49 Wärmende Suppen und sättigende Salate

83 Hauptgerichte mit Wohlfühlfaktor

121 Lieblingskuchen zum Kaffee oder Tee

Anhang

166 Register

168 Die Autorin



Wenn die Tage kürzer werden ...

... und der Duft von Zimt und Apfelkuchen durch das Haus weht, wenn die ersten Blätter fallen, abends Kerzen flackern und das Feuer im Kachelofen brennt, dann beginnt für mich die schönste Zeit des Jahres. Herbst und Winter bringen eine besondere Magie mit sich: Die Welt wird ruhiger, das Leben verlangsamt sich ein wenig, und wir sehnen uns nach Wärme, Geborgenheit und gutem Essen.

Dieses Buch ist meine Liebeserklärung an genau diese Jahreszeit. Es steckt voller Rezepte, die nicht nur den Magen, sondern auch die Seele wärmen. Jedes Gericht ist mit viel Herzblut entstanden, inspiriert von gemütlichen Stunden mit meiner Familie, geselligen Abenden mit Freunden und den vielfältigen Aromen, die für mich untrennbar mit Herbst und Winter verbunden sind.

Ich liebe es, an kalten Tagen die Küche in einen duftenden Wohlfühlort zu verwandeln. Wenn Suppen sanft auf dem Herd köcheln, deftige Eintöpfe in den Ofen wandern, Gewürze ihren Zauber entfalten und ein frisch gebackener Kuchen auf dem Tisch steht. Diese Momente möchte ich mit Euch teilen, denn gutes Essen bedeutet für mich nicht nur Genuss, sondern auch Nähe, Vertrautheit und das Gefühl, zuhause zu sein.

Egal, ob Ihr nach einem wärmenden Gulasch, einer duftenden Tarte oder einem gemütlichen Schokoladenkuchen sucht, ich hoffe, Ihr findet in diesem Buch Rezepte, die Euch begleiten, begeistern und die dunkleren Tage des Jahres ein kleines bisschen heller machen.

Lasst uns zusammen Herbst und Winter feiern – mit all ihren köstlichen Facetten!

Von Herzen
Andrea



Meine Zutaten

Was darf in meiner Küche niemals fehlen?

Ein paar Vorräte gibt es in meinem Kühl- und Vorratsschrank, die niemals ausgehen. Dazu gehören beispielsweise Tomatensugo und stückige Tomaten aus der Dose. Ein qualitativ hochwertiges Olivenöl, ein aromatischer Balsamico-Essig und ein Glas selbst gemachtes Pesto. Selbstredend Nudeln in verschiedenen Variationen und Risotto-Reis. Butter, Parmesankäse, Schmand, Frischkäse, Milch und Eier finden sich in der Regel immer in meinem Kühlschrankschrank. Rote und weiße Zwiebeln und Knoblauch sind fester Bestandteil in meinem Vorratsschrank.

Außerdem habe ich noch eine sehr gut sortierte Schublade mit vielen Gewürzen und getrockneten Kräutern, sofern ich sie nicht frisch aus dem Garten oder von der Fensterbank ernte.

Mit dieser Ausstattung lässt sich ganz prima – ohne groß einkaufen zu müssen – ein fixes und sehr leckeres Essen zaubern!

Fleisch

Wir essen sehr selten Fleisch. Wenn ich Fleisch kaufe, dann ausschließlich bio und von einem guten Metzger. Mein Wild kaufe ich direkt vom Jäger aus der Region – da kann ich mir sicher sein, dass es von guter Qualität ist.

Mein Motto: Lieber weniger Fleisch und wenn, dann Bio-Fleisch von Tieren, die gut behandelt wurden!

Obst und Gemüse

Dieses Buch ist selbstverständlich saisonal ausgerichtet, denn das liegt mir sehr am Herzen. Das bedeutet, dass ich hier ausschließlich Obst und Gemüse verwende, das es im Herbst und Winter zu kaufen gibt. Natürlich greife ich auch zu Lagerware. Ich kaufe sehr gerne in Bio-Läden, auf Bauernhöfen oder auf unseren Märkten in der Umgebung ein und versuche, wirklich immer nur das zu kaufen, was ich direkt verwenden werde.

Auch im Supermarkt gibt es mittlerweile sehr viele Obst- und Gemüsesorten einzeln zu kaufen. Vielleicht achtet Ihr einmal darauf: Man muss nicht immer unbedingt sechs abgepackte Äpfel kaufen, wenn auch vier lose Äpfel reichen! Nehmt zum Einkaufen mehrfach verwendbare Beutel aus Stoff, dann könnt Ihr die Produkte auch sicher nach Hause bringen!

Brühe

Ich verwende für meine Rezepte am liebsten selbst zubereitete Brühe, daher folgen auf Seite 10 und 11 meine Rezepte für Gemüsebrühe und Rinderbrühe. Selbstverständlich könnt Ihr auch gekörnte Brühe oder Brühwürfel für die Rezepte verwenden.

Buchteln mit Apfelkompott

FÜR EINE AUFLAUFFORM
MIT CA. 32 × 24 CM

TEIG

200 ml Milch
½ Würfel Hefe
5 EL Zucker
550 g Mehl
1 Ei
1 Prise Salz
100 g sehr weiche Butter +
etwas für die Form

FÜLLUNG

2 Äpfel
Saft einer halben Zitrone
1 TL Vanillepaste
2 EL Zucker

AUßERDEM

Butterflöckchen zum Backen
Puderzucker zum Bestäuben

TIPP

Ich mache gerne die doppelte Menge der Apfelfüllung und serviere diese dann noch zu meinen Buchteln dazu!

Die Milch gut lauwarm erwärmen, die Hefe hineinbröckeln und den Zucker zufügen; das Ganze umrühren und für 15 Minuten stehen lassen. Das Mehl in eine große Rührschüssel geben, die Hefemischung, das Ei, das Salz und die weiche Butter hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60–90 Minuten aufgehen lassen, bis sich der Teig etwa verdoppelt hat.

Für die Füllung die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In einem kleinen Topf mit dem Zitronensaft, der Vanillepaste und dem Zucker bei mittlerer Hitze weich dünsten (sie sollten weich sein, aber nicht zerfallen). Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Den aufgegangenen Teig zu einer Rolle formen und diese in 12 gleichmäßig große Teile schneiden. Diese zu Bällchen rollen und wieder für 15 Minuten aufgehen lassen. Die Bällchen mit einem Rollholz ausrollen und jeweils in die Mitte 1 EL Apfelmischung geben. Die Ränder dann wieder zusammenkneifen und so wieder zu Bällchen formen, dann in die gebutterte Auflaufform legen. Nochmals für 30 Minuten aufgehen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen.

Die Buchteln mit ein paar Butterflöckchen belegen und für ca. 30–35 Minuten goldbraun backen. In der Form auskühlen lassen, dann gerne schon lauwarm, mit Puderzucker bestäubt, servieren. Dazu passt Vanillesauce.





Marsala-Hähnchen mit Balsamico-Pilzen

FÜR 4 PORTIONEN

5 TL Olivenöl
4 Bio-Hühnerbrustfilets
frisch gemahlener Pfeffer
Salz
400 g braune Champignons
2 Schalotten
3 Knoblauchzehen
3 TL Butter
2 EL Thymianblättchen + etwas
zum Dekorieren (optional)
3 EL Balsamico-Essig
1 EL Mehl
250 ml Hühnerbrühe
200 ml Marsala-Wein (trocken!)
200 ml Sahne
evtl. etwas Zitronensaft

3 EL Olivenöl in eine Pfanne mit hohem Rand geben. Die Hähnchenbrust gegebenenfalls einmal durchschneiden, falls sie sehr groß und dick ist, mit Pfeffer und Salz würzen und von beiden Seiten ca. 4–5 Minuten anbraten. Das fertig gebratene Huhn aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Pilze putzen und in Viertel bzw. Scheiben schneiden, die Schalotten und den Knoblauch schälen und ganz fein würfeln.

2 EL Olivenöl in die Pfanne geben und die Pilze darin scharf anbraten, die Butter, die Schalotten, den Knoblauch, den Thymian sowie etwas Salz und Pfeffer zufügen und alles weiterbraten. Den Balsamico zufügen und kurz aufkochen lassen. Die Hälfte der Pilzmischung aus der Pfanne nehmen und warm stellen, über die andere Hälfte 1 EL Mehl streuen, verrühren, dann die Brühe und den Marsala zufügen. Alles für 10–15 Minuten einköcheln lassen, dann die Sahne angießen.

Nun die Hähnchenbrustfilets in die Sauce legen und auf kleiner Flamme für 10 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, die restlichen Pilze über das Hähnchen geben, eventuell noch mit etwas Zitronensaft abschmecken, nach Belieben mit etwas Thymian dekorieren und sofort heiß servieren. Dazu schmecken frisches Baguette oder Kartoffelpüree und ein grüner Salat.



Gnocchi mit Grünkohl-Pesto

FÜR 4 PORTIONEN

PESTO

150 g Grünkohl
1 kleine Knoblauchzehe
30 g Pinienkerne
60 g geriebener Parmesan
100 ml Olivenöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
etwas Zitronensaft

GNOCCHI

1 kg mehligkochende Kartoffeln
Salz
1 Ei
150–200 g Mehl + etwas zum
Bestäuben

ZUM SERVIEREN

geriebener Parmesan

Den Grünkohl waschen, die harten Stiele entfernen, die Blätter grob schneiden, 150 g abwiegen und die Blätter in Salzwasser für ca. 5 Minuten blanchieren. Abschrecken und abtropfen lassen.

Den Knoblauch abziehen, die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten. Den Knoblauch mit den Pinienkernen, dem Parmesan und dem Olivenöl pürieren. Dann den Kohl nach und nach hinzufügen und alles zu einem Pesto verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser für ca. 25 Minuten garen. Abgießen und sehr gut ausdampfen lassen. Durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen. Das Ei verschlagen und zusammen mit 1 gestrichenen TL Salz zu den Kartoffeln geben. Das Mehl darüberstäuben und alles zu einem homogenen Teig kneten. Sollte der Kartoffelteig noch klebrig sein, noch etwas mehr Mehl zufügen.

Aus dem Teig zwei Rollen von ca. 2 cm Durchmesser rollen und davon Stücke von 2 cm abschneiden. Die Stücke auf ein bemehltes Handtuch legen und mit einer Gabel Rillen hineindrücken.

In einem weiten Topf Wasser zum Kochen bringen und die Gnocchi darin portionsweise kochen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, sind sie fertig und können mit einer Schöpfkelle herausgenommen werden. Sofort mit dem Pesto vermischen, etwas Parmesan und frisch geriebenen Pfeffer darübergeben und servieren.

Kürbis-Kuchen mit Zimt-Streuseln

FÜR EINE KASTENFORM MIT
23 CM LÄNGE

TEIG

120 g weiche Butter
130 g Zucker
1 TL Vanillezucker
2 Eier
200 g Kürbispüree (gekauft
oder selbst gemacht,
Rezept Seite 58)
100 ml Buttermilch
200 g Mehl
1 TL Backpulver
½ TL Natron
1 TL Pumpkin Pie Spice
(Rezept Seite 133),
ersatzweise Zimtpulver
1 Prise Salz

STREUSEL

50 g weiche Butter
50 g Zucker
100 g Mehl
1 TL Zimt

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (155 °C Umluft) vorheizen und die Kastenform mit Backpapier auslegen.

Die Butter, den Zucker und den Vanillezucker mit dem Mixer verquirlen, die Eier dazugeben und alles etwa 4 Minuten lang verrühren. Das Kürbispüree und die Buttermilch ebenfalls unterrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver, dem Natron, dem Pumpkin Pie Spice und dem Salz in einer separaten Schüssel vermischen und vorsichtig unter den Teig heben. Nur so lange rühren, bis keine Mehreste mehr zu sehen sind. Den Teig in die Kuchenform füllen und glatt streichen.

Für die Streusel alle Zutaten verkneten. Zu Streuseln formen und über dem Teig verteilen.

Auf der zweiten Schiene von unten ca. 45 Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Zunächst in der Form abkühlen und dann auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.



Register

- A
- 103 Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- 134 Apfel-Birnen-Pie
- 151 Apfelkuchen mit Zimtkruste, saftiger
- 162 Apfeltarte mit Zimtschmand
- B
- 47 Baked Oats mit Äpfeln
- 95 Beef Stew mit Kartoffelpüree überbacken
- 104 Bigos – polnischer Sauerkrauteintopf
- 39 Birnen-Crostini mit Gorgonzola
- 81 Blumenkohl-Kichererbsen-Salat mit Tahini-Dressing
- 53 Bohnensuppe, toskanische (Ribollita)
- 19 Brioche, luftige
- 44 Buchteln mit Apfelkompott
- 112 Burger Buns
- C
- 62 Cremige Pilzsuppe mit Steinpilzen
- E
- 152 Eierlikör-Käsekuchen
- 137 Einfache Franzbrötchen aus Hefeteig
- 146 Erdnuss-Karamell-Schokoladen-Tarte
- F
- 16 Feigen-Bacon-Flatbread
- 50 Finnische Lachssuppe (Lohikeitto)
- 137 Franzbrötchen aus Hefeteig, einfache
- 66 Französische Zwiebelsuppe
- 20 Frischkäse-Kugel mit Cranberrys
- G
- 10 Gemüsebrühe
- 116 Gemüse-Lasagne
- 115 Gnocchi mit Grünkohl-Pesto
- H
- 125 Hefe-Hörnchen mit Nussfüllung
- 154 Hefe-Sonne mit Schokoladenfüllung
- 36 Herzhafte Tartelettes mit Äpfeln, Speck und Zwiebeln
- 107 Hirschgulasch mit Spätzle
- I
- 99 Involtini mit Parmaschinken und Salbei
- K
- 142 Karamellsauce
- 28 Karotten-Halloumi-Bällchen mit Koriander-Dip
- 27 Kartoffel-Pizza mit Schmand und Rosmarin
- 54 Kartoffelsuppe, Omas einfache
- 92 Käse-Fondue, Schweizer
- 103 Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Allgäuer
- 141 Kürbis-Cheesecake mit Karamellsauce
- 24 Kürbis-Hummus mit Röstgemüse
- 130 Kürbis-Kuchen mit Zimt-Streuseln
- 23 Kürbis-Quiche
- 91 Kürbis-Risotto mit Pilzen
- L
- 50 Lohikeitto – finnische Lachssuppe
- 19 Luftige Brioche
- M
- 161 Mandarinen-Käsekuchen
- 122 Maronen-Haselnuss-Kuchen mit Schokolade
- 65 Maronensuppe mit karamellisierten Nüssen und Bacon
- 35 Maronen-Walnuss-Brot

96	Marry-me-Hühnchen-Pfanne	104	Sauerkrauteintopf, polnischer (Bigos)
87	Marsala-Hähnchen mit Balsamico-Pilzen	138	Schokoladen-Cupcakes
	O	129	Schokoladen-Espresso-Kuchen
54	Omas einfache Kartoffelsuppe	92	Schweizer Käse-Fondue
88	Ossobuco, traditionelles	32	Shakshuka mit Feta
	P	119	Spinatknödel mit Butter und Parmesan, Südtiroler
57	Pastinaken-Suppe mit Petersilienöl	84	Spitzkohl mit Parmesankruste
31	Pilz-Galette mit Thymian	100	Steckrübeneintopf mit Kassler
62	Pilzsuppe mit Steinpilzen, cremige	108	Strozzapreti mit Salsicce
104	Polnischer Sauerkrauteintopf, Bigos	119	Südtiroler Spinatknödel mit Butter und Parmesan
158	Pudding-Streuselkuchen wie von Oma	69	Süßkartoffelsuppe mit Orangensaft
111	Pulled-Lachs-Burger		T
133	Pumpkin Pie Spice	36	Tartelettes mit Äpfeln, Speck und Zwiebeln, herzhaft
	Q	58	Tomaten-Kürbis-Suppe mit Kokosmilch
40	Quarkschmarrn mit Grieß	53	Toskanische Bohnensuppe (Ribollita)
	R	88	Traditionelles Ossobuco
53	Ribollita – toskanische Bohnensuppe		Z
11	Rinderbrühe	145	Zimtschnecken-Kastenkuchen
73	Rosenkohl-Butternut-Salat mit Cranberrys und Pekannüssen	43	Zwetschgenknödel mit Butterbröseln
20	Rosmarin-Saaten-Cracker und Frischkäse-Kugel mit Cranberrys	126	Zwetschgentarte mit Streuseln
77	Rote-Bete-Carpaccio	66	Zwiebelsuppe, französische
61	Rote-Linsen-Suppe		
	S		
151	Saftiger Apfelkuchen mit Zimtkruste		
78	Salat mit Feigen, Bacon, Walnüssen und Ziegenfrischkäse		
70	Salat mit gebratenem Hokkaido, karamellisierten Maronen und Parmaschinken		
74	Salat von Roter Bete, Kürbis und Belugalinsen mit Feta		