Joanna Gaines

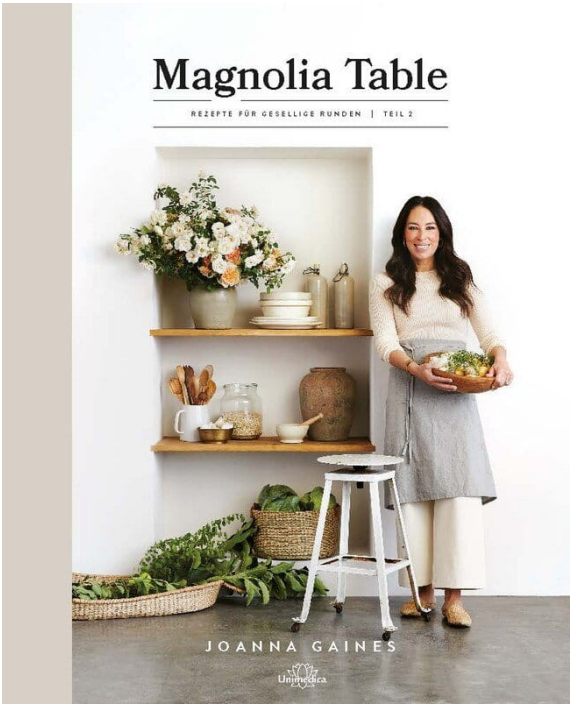
Magnolia Table - Teil 2

Leseprobe

Magnolia Table - Teil 2

von Joanna Gaines

Herausgeber: Unimedica



Im Narayana Webshop finden Sie alle deutschen und englischen Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise.

Copyright:
Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern
Tel. +49 7626 9749 700
Email info@narayana-verlag.de
https://www.narayana-verlag.de

Narayana Verlag ist ein Verlag für Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise. Wir publizieren Werke von hochkarätigen innovativen Autoren wie 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.

Narayana Verlag veranstaltet Homöopathie Seminare. Weltweit bekannte Referenten wie Rosina Sonnenschmidt, Massimo Mangialavori, Jan Scholten, Rajan Sankaran & Louis Klein begeistern bis zu 300 Teilnehmer

Inhalt

EINFÜHRUNG 1

DIE KUNST DER GESELLIGKEIT 7

KRÄUTER, GEWÜRZE & ALTERNATIVEN 11

SELBSTGEMACHT 19

PIKANTES UND SÜSSES GEBÄCK 39

FRÜHSTÜCK & BRUNCH 75

SUPPEN & SALATE 105

HÄPPCHEN & VORSPEISEN 133

BEILAGEN 159

ABENDESSEN 193

NACHTISCH 271

DANK 325

UMRECHNUNGSTABELLEN 327

REGISTER 329

Einführung

Es ist kein Geheimnis, dass ich ein Gewohnheitstier bin. Wenn ich eine Routine für mich entdecke, einen Rhythmus oder *einfach irgendetwas*, das für mich funktioniert oder sich richtig anfühlt, klammere ich mich fest daran. Es ist genau dieser sichere und stetige Teil meiner Persönlichkeit, auf den das Kochen schon immer eine große Anziehungskraft ausübte. Dabei ging es anfangs nicht so sehr um die spannende Suche nach einer richtig guten Geschmackskombination oder die vielfältigen gesundheitlichen Vorteile – beides Dinge, die ich mit der Zeit sehr zu schätzen lernte – sondern darum, dass Essen für mich schon lange für Wohlfühlen und Vertrautheit steht. Wenn ich weit weg von zu Hause war oder gerade in ein *neues* Zuhause zog, gab mir die Zubereitung eines bekannten Familienrezeptes immer sofort das Gefühl, dort hinzugehören, wo ich mich gerade befand. Idealerweise in der Form von Käsebrot und hausgemachten Klößen oder, noch besser, Schokoladenkuchen!

Als Chip und ich junge Eltern waren und ich vier Kinder unter vier Jahren großzuziehen hatte, wurde das Essen zu einem Überlebenswerkzeug. Es diente vor allem dazu, sechs Körper dreimal täglich mit Nahrung zu versorgen. Ich sehnte mich nach *einfachen* Rezepten, nicht nach neuen. Also hielt ich mich an die Gerichte, mit denen ich aufgewachsen war; an die altbewährten Rezepte, bei denen ich mir sicher war, dass nichts schiefgehen würde, während mich vier hungrige Kleinkinder anstarrten. In diesen Jahren war das Abendessen selten ausgefeilt oder beeindruckend. An den meisten Tagen war es jedoch die einzige Zeit, in der wir alle gemeinsam um den Tisch herum sitzen und die Mahlzeit bewusst genießen konnten. Ich begann ein Muster zu erkennen, das diesem abendlichen Rhythmus folgte: Wenn das Abendessen auf dem Tisch stand, wurde es ruhiger im Haus. Wir tauschten uns aus und erzählten Geschichten. Wenn wir dann vom Tisch aufstanden, war nicht nur der Hunger befriedigt. Ohne das warme Essen auf dem Tisch hätten wir diese bedeutenden gemeinsamen Abende nicht gehabt. So fing ich an, mich jeden Tag auf das gemeinsame Abendessen zu freuen. Ich machte mir im Voraus Gedanken darüber, was ich servieren und wie ich den Tisch herrichten könnte, um das Abendessen zu etwas Besonderem zu machen. In dieser Zeit fing ich an, die Küche mit anderen Augen zu sehen: nicht mehr nur als Ort, an dem wir Lebensmittel und Geschirr aufbewahren, sondern unter dem Blickwinkel, was sie meiner Familie zu bieten hat. Was früher ein Platz gewesen war, den ich häufig fürchtete, war nun wie ein Geschenk für mich: Ich fand dort den Raum und die Hilfsmittel, die ich brauchte, um unsere gemeinsamen Mahlzeiten möglich zu machen.

Allmählich verbrachte ich also mehr Zeit in der Küche, experimentierte mit Zutaten und probierte neue Küchenwerkzeuge und Rezepte aus. Ich fühlte mich in diesem Raum noch lange nicht selbstbewusst, aber meine innere Stimme sagte mir, dass die gemeinsame Zeit, die wir jeden Abend am Esstisch erlebten, die Mühe wert war. Ich fing an, genauer darauf zu achten, welche Lebensmittel meine Kinder besonders mochten. Dabei übte ich die Zubereitung von Mahlzeiten, die ihrem Geschmack entsprachen, ihre Gaumen aber auch herausforderten. Nach und nach fühlte ich mich auch in der Küche zu Hause. Trotzdem kam es manchmal vor, dass ich keine Lust hatte zu kochen oder dass etwas anbrannte. Dann bestellten wir eben das Essen – und das *machen wir immer noch so*.

Diese veränderte Einstellung war ein Wendepunkt für mich. Sie führte dazu, dass mir der kreative Teil des Kochens einer Mahlzeit tatsächlich Spaß machte. Darüber hinaus wurde mir klar, wie wichtig mir das Zusammensein am Tisch ist – ganz gleich, ob das mit der Familie, Freunden oder einer gemischten Gesellschaft der Fall ist. Für mich ist das, was am Tisch geschieht, die Seele und das Wesen des Essens: Es werden Geschichten erzählt, während Gläser klirren und Schüsseln herumgereicht werden. Und wenn ich bestätige, dass es heute tatsächlich Nachtisch gibt, ist freudiges Flüstern zu hören. Dazu kommen noch die Unterhaltungen, die nach dem Essen geführt werden – all das hat den Esstisch zu einem meiner absoluten Lieblingsorte gemacht. Das Leben, das sich täglich um ihn herum abspielt, erdet mich immer wieder.

In meinem ersten Kochbuch *Magnolia Table* ging es genau darum: Ich stellte eine Sammlung von Rezepten vor, die Menschen um den Esstisch versammeln sollen. Selbst kenne ich diese Rezepte in und auswendig, denn es sind dieselben, mit denen ich meine Lieben bekochte. Ich wusste gleich, dass ich das Buch mit meinen Lieblingsgerichten füllen wollte: mit richtig guten, einfach auszuführenden Rezepten, auf die ich mich jahrelang verlassen habe – plus Gerichte von guten Freunden oder Favoriten unserer Familie. Sobald das Buch dann draußen in der Welt war, bekam ich mit, wie viele von Ihnen die gleichen Rezepte zubereiteten, die auch bei mir oder meinen Freunden serviert wurden. Dies ließ in mir die tiefe Hingabe für den Wert des gemeinsamen Essens und für bewährte Rezepte, die es weiterzugeben gilt, wachsen. Zu sehen, wie die Lieblingsgerichte meiner Familie Teil der Familien meiner Leser wurden, lehrte mich sehr viel mehr über die Macht des Kochens. Ja, Essen ist persönlich. Ja, es soll unsere Körper nähren. Aber es kann auch Fremde über Staatsgrenzen und Sprachbarrieren hinaus zusammenbringen. Der Esstisch meiner Familie ist nun mit Ihrem verbunden und Ihrer mit dem von jemand völlig Neuem. Und das alte Sprichwort – *Ein geteilter Tisch ist ein geteiltes Leben!* – hört sich für mich so zutreffend an wie nie zuvor.

Das Schreiben dieses Buches war hingegen eine vollkommen andere Erfahrung. Kurz gesagt: *Es hat mich an meine Grenzen gebracht*. Da die meisten meiner altbewährten Rezepte nun schon veröffentlicht waren, musste ich mich in die Küche begeben und ganz von vorne anfangen. Mein Team und ich arbeiteten an der Entwicklung neuer Rezepte. Dabei musste ich mich ganz anders mit dem Kochen auseinandersetzen als zuvor, um die Speisen perfektionieren zu können, die mir vor meinem inneren Auge vorschwebten, die ich aber nicht genauer benennen konnte. Wieder sah ich mich mit einer Situation konfrontiert, die mich dazu brachte, meine Komfortzone zu durchbrechen und meinen Gaumen herauszufordern. Häufig stand ich bei der Rezeptentwicklung mit Mehl bestäubt in der Küche und musste an diese frühen Jahre in meiner ersten winzigen Küche denken, als ich mir selbst Mut machte, wenn es darum ging, die Verwendung neuer Küchengeräte zu erlernen oder neue Zutaten zu erkennen. Und genauso wie damals, in der Sicherheit meiner eigenen vier Wände, lernte ich wieder, mir die Freiheit zum Experimentieren zu nehmen, dabei Fehler zu machen und die Küche in ein Schlachtfeld zu verwandeln. Damals wie heute gewann ich durch das Ausprobieren Selbstvertrauen. Jedes Mal wurde ich daran erinnert, dass die Belohnung beim Kochen nicht nur darin liegt, was geschaffen wird, sondern auch im Prozess des Erschaffens. Aus diesem Grund bin ich inzwischen davon überzeugt, dass man in der Küche auch immer nachsichtig mit sich sein (und ein paar Lieferservice-Speisekarten zur Hand haben) sollte.

Sicher wäre es einfach, zum Abendessen unter der Woche immer wieder die Lieblingsgerichte meiner Familie zu kochen, tief in mir drin weiß ich aber, dass dies für uns nicht der richtige Weg wäre. Indem wir Dinge riskieren und Neues ausprobieren, erleben wir neue Möglichkeiten und behalten die Wertschätzung für unsere Welt. Durch Offenheit für Veränderungen und Weiterentwicklung können Persönlichkeiten wachsen. Dies führt dazu, dass wir nachsichtiger gegenüber anderen Menschen sind und sie besser verstehen können. Und wer weiß, vielleicht führt es sogar dazu, dass sich unsere Kinder zu der Sorte Erwachsener entwickeln, die unheimlich gerne Menschen um ihren Esstisch versammeln.

Meiner Meinung nach sind es diese Dinge wert, dass man sich selbst an seine Grenzen bringt – auch wenn das eigentlich nicht meiner Persönlichkeit entspricht. Doch weil für Wachstum nun einmal von Natur aus Veränderungen nötig sind und das eine ohne das andere nicht möglich ist (sie sind eng miteinander verwoben), bedeutet dies, dass man von denen lernen kann, die mehr wissen. Außerdem muss man zulassen, dass sich Geschmack und Vorlieben beim Essen mit der Zeit weiterentwickeln.

Und genau das tat ich also. Ich probierte aus – und es ging schief. Also probierte ich es wieder, und Woche für Woche kamen wir der Sache näher. Selbstverständlich war nicht jedes Rezept ein Hit und auch nicht jedes hat es in dieses Buch geschafft. Aber jeder kleine Sieg – ein perfektioniertes Aroma oder ein Gericht, das Chip und die Kinder plötzlich jeden Tag essen wollten – ließ mein Selbstbewusstsein leise erstarken. Allmählich übertönte dieses Selbstvertrauen dann die Selbstzweifel. Schließlich stellten wir ein ganzes Buch mit Rezepten auf die Beine, die sich für mich nun genauso familiär und persönlich anfühlen wie die Rezepte, mit denen ich aufgewachsen bin. Denn das ist die Macht des Kochens: Es kann uns verändern. Wir probieren aus, wir kosten und wir verwerfen das Ergebnis entweder schnell oder verlieben uns in das Gericht. So werden unbekannte Zutaten plötzlich zum Teil der Grundausstattung der Speisekammer und neue Rezepte werden zu Lieblingsgerichten der Familie.

In meinem ersten Buch teilte ich die Gerichte, die in meiner Familie die Sprache der Liebe sind. Als ich dieses Buch zusammenstellte, wurde mir klar, dass es uns vermutlich allen so geht. Das Essen ist der Soundtrack unseres Lebens, es führt unsere Traditionen fort, hält unsere schönsten Erinnerungen lebendig, bewahrt unsere Vorstellung von Heimat und Familie und sorgt außerdem dafür, dass wir Tag für Tag atmen und leben können. In Trauer und in Freude versammeln wir uns zum Essen, in schweren Zeiten tröstet es und in guten Zeiten bereichert es uns. Nichts anderes in der Welt nährt unseren Körper auf solche Weise und wirkt sich gleichzeitig so auf unsere Emotionen aus, wie Essen das tut. Ich hoffe wirklich, die Nachricht vermitteln zu können, dass Essen eine wichtige Rolle spielt. Es ist eine Ehre und ein Privileg, die Menschen in unserem Leben ernähren zu können und sich um einen Tisch versammeln zu können, an dem man sich *immer* wie zu Hause fühlt.



Blaubeerschnecken

MIT ZITRONENGLASUR

Vorbereitung: *2 Stunden 15 Minuten, plus 30 Minuten abkühlen* **Garzeit:** *Unter 20 Minuten* **Abkühlen:** *5 Minuten*

Dies ist eines der ersten Rezepte, die wir für unser Café Magnolia Press entwickelten. Nach ein paar Runden wusste ich, dass wir auf dem richtigen Weg waren: Klassische Hefeschnecken, verfeinert mit süßen Blaubeeren und frischer Zitronenglasur.

Für die Hefeschnecken

240 ml warme Vollmilch (35–43 °C)
1 Päckchen Trockenhefe
2 EL Zucker
3 EL weiche Butter
1 großes Ei
360 g Mehl (Type 405), plus mehr für die Arbeitsfläche
1 TL koscheres Salz
Backtrennspray

Für die Füllung

130 g TK-Blaubeeren
70 g Zucker
1 EL Maisstärke

Für die Zitronenglasur

Frisch abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
3 EL frischer Zitronensaft
1 EL Butter, zerlassen
210 g Puderzucker
1 Prise koscheres Salz

1. In der Schüssel der Standküchenmaschine die warme Milch, Hefe, Zucker, Butter und Ei mit dem Knethaken mischen. Die Maschine langsam laufen lassen, allmählich Mehl und Salz zufügen und etwa 5 Minuten mischen. Die Geschwindigkeit erhöhen und den Teig etwa 3 Minuten kneten, bis er glatt und elastisch ist – und leicht klebrig.

2. Den Teig in eine leicht mit Backtrennspray gefettete Schüssel setzen und abgedeckt mit Frischhaltefolie an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er das Volumen verdoppelt hat.

3. Inzwischen in einem kleinen Topf Blaubeeren, Zucker und Maisstärke mischen und auf mäßig hoher Stufe unter häufigem Rühren erhitzen, bis der Saft aus den Beeren austritt. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und 3–4 Minuten köcheln lassen, bis die Mischung sirupartig angedickt ist. In eine Schüssel umfüllen und etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, bis die Mischung vollständig abgekühlt ist.

4. Eine 22 x 33 cm große Backform mit Backtrennspray ausfetten.

5. Den gegangenen Teig kurz und kräftig durchkneten, damit Luft entweicht, und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa 30 x 45 cm großen Rechteck ausrollen. Nach Bedarf beim Ausrollen mehr Mehl unter den Teig stäuben (bis zu etwa 30 g), damit er nicht haften bleibt.

6. Die Füllung mit dem Teigschaber gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei rundherum einen 1 cm breiten Rand lassen. Den Teig von einer der kurzen Seiten her eng aufrollen und dann mit einem scharfen Messer oder Zahnseide in 12 etwa 2,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit der Schnittseite nach oben in die vorbereitete Backform setzen und abgedeckt mit Frischhaltefolie etwa 45 Minuten gehen lassen, bis sie ihr Volumen verdoppelt haben.

7. Den Ofen auf 175 °C vorheizen.

8. Die Blaubeerschnecken 16–18 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind.

9. Inzwischen die Zitronenglasur zubereiten: In einer kleinen Schüssel Zitronenabrieb, Zitronensaft, zerlassene Butter, Puderzucker und Salz mit dem Schneebesen glatt rühren.

10. Die Blaubeerschnecken etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Mit der Glasur beträufeln und servieren.

11. In einem luftdicht verschlossenen Behälter sind die Blaubeerschnecken bei Raumtemperatur 1–2 Tage haltbar.

Ergibt 12 Stück



Sonntagsschmorbraten

Vorbereitung: *15 Minuten* **Garzeit:** *4 Stunden 25 Minuten* **Abkühlen:** *Nicht nötig*

Ich bin immer für Rezepte dankbar, für deren Zubereitung man lediglich ein paar Zutaten in einem Topf mischen muss, um sich dann ein paar Stunden anderen Dingen widmen zu können, und am Ende ein köstliches Abendessen vorzufindet – und es gibt dann auch nur sehr wenig zu spülen. Der Name dieses Rezeptes verrät, was es für unsere Familie symbolisiert. Bei uns zu Hause ist der Sonntag ein Tag der Ruhe und Erholung. Das langsam vor sich hin schmorende Gericht erinnert uns daran, es langsam angehen zu lassen. Vor ein paar Jahren nannte ich es also Sonntagsschmorbraten. Die Zutaten köcheln stundenlang im Schmortopf vor sich hin und am Ende des Tages versammeln wir uns um den Topf herum am Tisch. Selbstverständlich ist auch jeder andere Wochentag für die Zubereitung eines richtig guten, richtig einfachen Schmorbratens geeignet.

- 5 Pfund Bug vom Rind
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL koscheres Salz
- 1 EL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 4 große mehligkochende Kartoffeln (z. B. Adretta oder Agria), geschält und in 5–7 cm große Stücke geschnitten
- 8 große Möhren, in 5–7 cm große Stücke geschnitten
- 1 weiße Zwiebel, halbiert
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 480 ml Rinderbrühe
- 60 ml Worcestershiresoße
- 4 Zweige Thymian

1. Den Ofen auf 150 °C vorheizen.

2. Das Rindfleisch rundherum mit Olivenöl einreiben und gleichmäßig mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Das Fleisch in einem großen Schmortopf auf mäßig hoher Stufe rundherum bräunen, d. h. von jeder Seite 6–8 Minuten scharf anbraten.

4. Kartoffeln, Möhren, Zwiebel, Knoblauch, Rinderbrühe, Worcestershiresoße und Thymian zum Fleisch in den Topf geben. Den Topf mit dem Deckel verschließen und in den vorgeheizten Ofen schieben. Etwa 4 Stunden schmoren, bis das Fleisch und Gemüse sehr zart sind.

5. Fleisch und Gemüse heiß servieren.

6. In einem luftdicht verschlossenen Behälter im Kühlschrank ist der Schmorbraten bis zu 3 Tage haltbar.

Für 6 Portionen

TIPP: *Reste sind gut für Sandwiches geeignet.*

Register

A

Abendessen 193
- Basilikum–Hähnchen–Pizza mit Paprika 219, 221
- BBQ–Hähnchen–Pizza 219–220
- Boeuf Stroganoff 253
- »Cacio e Pepe« 215
- Cajun–Garnelen, Abendessen vom Blech 237
- »Chicken–Fried–Steak« mit Pfeffersoße 217
- Crêpes mit Hähnchenfleisch, Pilzen & Spinat mit Pilzsoße 211
- Feine Eiernudeln mit Riesengarnelen und Zitronen–Weißwein–Soße 261
- Friendsgiving–Auflauf 267
- Gebackener Lachs mit neuen Kartoffeln und frischem Dill 235
- Gegrilltes Hähnchen mit Tomaten & Feta 231
- Geschmorte Querrippe mit hausgemachten Gnocchi 239
- Grandpa Stevens gefüllte Weinblätter 257
- Grandpa Stevens Kohlrouladen 259
- Hähnchenbraten mit Kartoffeln, Möhren und Stängelkohl aus dem Ofen 197
- Hähnchenbrustfilets mit Schinken und Käse 213
- Hähnchenfleisch–Auflauf mit Pekannusskernen und grünem Spargel 203
- Hähnchen in Blätterteigtaschen mit Béchamelsoße 255
- Hähnchen nach Florentiner–Art 225
- Hähnchen–Piccata mit gebratenen Zucchini und Meyer–Zitronen 209
- Hähnchenrouladen mit Schinken & Käse 269
- Honig–Knoblauch–Hähnchen mit Ananas 233
- Meeresfrüchte–Gumbo 227
- Monte Christo Sandwiches 251
- Orecchiette mit Pancetta 199
- Philly Cheesesteaks 201
- Pizza Margherita 219
- »Pollo alla Parmigiana« 229
- Ribeye–Steaks 245
- Schmortopf–Lasagne 243
- »Shrimp & Grits« – Garnelen mit Maisgrütze 207
- Sliders mit geschmorter Rinderbrust und Krautsalat 263
- Sonntagsschmorbraten 205
- Steak Tacos mit mexikanischer Crema 248
- Tacos mit pikantem Hähnchenfleisch 247
- Tacos mit Pulled Pork 249
- Weiße Gemüselasagne 241
- Ziegelstein–Panini 223

Ahornbutter 91
Ahorn–Walnuss–Scones 71
Algensuppe, Moms 121
Alternativen 11, 16
Ananas, Honig–Knoblauch–Hähnchen mit 233
Äpfel im Prosciutto–Mantel 139
Apple–Pie–Gewürzmischung 14
Arancini mit Jos Marinara–Soße 143
Asiatischer Salat mit süßer Vinaigrette 131
Aufschnitt
- Vorspeisenplatte, für 157

Augenbohnen–Eintopf 176
Avocado–Grapefruit–Salat 123
Avocado(s) 129
- Avocado–Grapefruit–Salat 123
- Mexikanischer Party–Salat 129

B

Backpulver, Alternative 16
Bacon. *Siehe* Speck
Baklava 279
Balsamessig, Alternative 16
Barbecue–Gewürzmischung 15
Basilikum
- Caprese Bruschetta 141
- Fadennudel–Salat mit eingelegter roter Zwiebel 165
- Gegrilltes Hähnchen mit Tomaten & Feta 231
- Geschmack 12
- Griechischer Nudelsalat 183
- Hähnchenbrustfilets mit Schinken und Käse 213
- Italienische Gewürzmischung 14
- Käsekugeln, vier Variationen 154
- mit Minze 13
- mit Thymian 13
- Pesto 12, 37
- Pizza–Gewürzmischung 15
- Pizza Margherita 219
- Schmortopf–Lasagne 243
- Verwendung 12
- Ziegelstein–Panini 223

Basilikum–Hähnchen–Pizza mit Paprika 221
BBQ–Hähnchen–Pizza 219–220
BBQ–Soße 220

Beckis Kräuterbutter 53, 245
Beeren. *Siehe auch* Cranberry(s)
Blaubeermuffins mit Streuseln 65
Blaubeerschnecken mit Zitronenglasur 73
Crème Brûlée mit frischen Beeren 295
Erdbeerbutter 90
Erdbeer–Pie 297
Porridge 101
Beilagen 159
Augenbohnen–Eintopf 176
Blumenkohl–Couscous 163
Brokkoli–Reis–Auflauf 173
Bulgur–Salat 187
Cremige Polenta 185
Fadennudel–Salat mit eingelegter roter Zwiebel 165
Frühlingsgemüse–Risotto 181
Gebackene Möhren mit Honig & Thymian 169
Gebackene Süßkartoffeln mit Rosmarin 170, 245
Griechischer Nudelsalat 183
Grüne–Bohnen–Auflauf 189
»Hasselback Potatoes« – Fächerkartoffeln 167
Kartoffelsalat 177
Koriander–Limetten–Reis 171
Makkaroni–Salat 184
Polenta–Schnitten 185
Süßkartoffelauflauf aus den Südstaaten 191
Zucchini–Brotauflauf 179
Zwiebelringe mit pikantem Ranch–Dressing 175
Blätterteighäppchen mit Schinken und Spinat 149
Blattgemüse. *Siehe* Rucola; Grünkohl; Kopfsalat; Spinat
Blaubeeren
Blaubeermuffins mit Streuseln 65
Blaubeerschnecken mit Zitronenglasur 73
Blumenkohl–Couscous 163
Boeuf Stroganoff 253
Bohnen 12
Bulgur–Salat 187
Grüne–Bohnen–Auflauf 189
Huevos Rancheros 93
Klassische Minestrone 119
Mexikanischer Party–Salat 129
Migas–Auflauf 95
Salade Niçoise 127
Spinat–Tortellini–Suppe 109
Brezeln mit Käse–Dip 55
Brie
Gebackener Brie mit Konfitüre in Blätterteig 137
Prosciutto & Brie Bruschetta 141
Brokkoli–Reis–Auflauf 173
Brötchen 47
Blaubeerschnecken mit Zitronenglasu 73
Boeuf Stroganoff 253
Brötchen 47
Knoblauch–Knoten 43
Speckbrötchen 59
Brühe, Alternative 16
Bruschetta–Trio 141
Bulgur–Salat 187
Burrata mit Pesto und gerösteten Cherrytomaten 145
Butter
Ahornbutter 91
Beckis Kräuterbutter 53
Erdbeerbutter 87, 90
Salbei–Butter 36
Salbei–Butter, Gnocchi in 37
Buttermilch, Alternative 16

C

»Cacio e Pepe« 215
Cajun–Garnelen, Abendessen vom Blech 237
Cajun–Gewürzmischung 14
Caprese Bruschetta 141
Chai–Gewürzmischung 14
Cheddar
Äpfel im Prosciutto–Mantel 139
Basilikum–Hähnchen–Pizza mit Paprika 221
BBQ–Hähnchen–Pizza 220
Brokkoli–Reis–Auflauf 173
Farmhouse–Omelette 97
Hähnchenfleisch–Auflauf mit Pekannusskernen und grünem Spargel 203
Kartoffelpfanne 103
Käse–Dip 56
Käsehäppchen 155
Käsekugeln, vier Variationen 154
Mexikanischer Party–Salat 129
Migas–Auflauf 95
»Shrimp & Grits« – Garnelen mit Maisgrütze 207
Speckbrötchen 59
Speck–Cheddar–Küchlein 102
Tacos mit Pulled Pork 249
Überbackene neue Kartoffeln 151
Zucchini–Brotauflauf 179
»Chicken–Fried–Steak« mit Pfeffersoße 217
»Chicken Poblano Soup« – Cremige Poblano–Hühnersuppe 113
Chili–Gewürzmischung 15
Chilipulver
Barbecue–Gewürzmischung 15
Chili–Gewürzmischung 15
Fajita–Gewürzmischung 15
Taco–Gewürzmischung 15
Chilischoten
Augenbohnen–Eintopf 176
Gewürzmischung »Southwest« 14
Classic Cheesecake – Käsekuchen nach amerikanischer Art 287

Cookies. *Siehe* Kekse
Silo–Cookies 315
Cranberry(s)
Blumenkohl–Couscous 163
Cranberrysoße für Feiertage 265
Süßer Grünkohlsalat mit Mohnsamendressing 125
Cranberrysoße für Feiertage 265
Crème Brûlée mit frischen Beeren 295
Crème fraîche, Alternative 16
Cremige Polenta 185
Crêpes 317
Crêpes mit Hähnchenfleisch, Pilzen & Spinat mit Pilzsoße 211
Dessert– 317
Crêpes mit Hähnchenfleisch, Pilzen & Spinat mit Pilzsoße 211
Crews Cookies 319
Crostini 49, 115, 141, 145

D

Dessert–Crêpes 317
Desserts. *Siehe auch* Kuchen; Kekse
Desserts/Nachtisch 271
Baklava 279
Classic Cheesecake – Käsekuchen nach amerikanischer Art 287
Crème Brûlée mit frischen Beeren 295
Crews Cookies 319
Dessert–Crêpes 317
Erdbeer–Pie 297
»French Silk Pie« 281
Glutenfreier Schokoladenkuchen 307
Haferdoppelkekse 305
Jos Erdnussbutterkugeln 285
Key Lime Pie mit Zimtboden 303
Kokostorte 283
Linnie Maes Rührkuchen 301
Lucys Erdnussbutter–Brownies 277
Magnolia–Press–Schokoladenkuchen 299
Müsli–Schokoriegel 313
Peach–Cobbler – Pfirsich aus dem Ofen 275
Schokoladen–Kirschtorte 321
Schokoladensoufflés 291
Silo–Cookies 315
Tante Marys Kirschpralinen 289
Tante Opals Kokoscreme–Pie 311
»Tres Leches«–Kuchen 293
Zitronen–Lavendel–Tarte 309
Dill
Bulgur–Salat 187
Gebackener Lachs mit neuen Kartoffeln und frischem Dill 235
Geschmack 12
Käsekugeln, vier Variationen 154
Koriandergrün, Kombination mit 13
Schnittlauch, in Kombination mit 13
Steak–Gewürzmischung 15
Verwendung 12
Dips
Französischer Zwiebeldip 153
Käse–Dip 56
Dressings. *Siehe auch* Salatrezepte
Süßer Grünkohlsalat mit Mohnsamendressing 125
Zwiebelringe mit pikantem Ranch–Dressing 175

E

Eier. *Siehe auch* Quiche
Alternative zu 16
Farmhouse–Omelette 97
Huevos Rancheros 93
Kartoffelauflauf mit Grünkohl & Speck 99
Kartoffelsalat 177
Key Lime Pie mit Zimtboden 303
Migas–Auflauf 95
Salade Niçoise 127
Speckbrötchen 59
Speck–Cheddar–Küchlein 102
Steak mit Spiegeleiern 81
Erbsen
Frühlingsgemüse–Risotto 181
Orecchiette mit Pancetta 199
Erdbeerbutter 90
Erdbeeren
Dessert–Crêpes 317
Erdbeer–Pie 297
–konfitüre 90
Erdbeerkonfitüre 90
Erdbeer–Pie 297
Erdnussbutter
Lucys Erdnussbutter–Brownies 277
Silo–Cookies 315
Erdnüsse
Fadennudel–Salat mit eingelegter roter Zwiebel 165
Tante Marys Kirschpralinen 289
Estragon
Geschmack 12
Thymian, in Kombination mit 13
Verwendung 12
»Everything–Bagel«–Gewürzmischung 15

F

Fadennudel–Salat mit eingelegter roter Zwiebel 165
Fajita–Gewürzmischung 15
Farmhouse–Omelette 97

Feine Eiernudeln mit Riesengarnelen und Zitronen–Weißwein–Soße 261
Feta
Gegrilltes Hähnchen mit Tomaten & Feta 231
Griechischer Nudelsalat 183
Huevos Rancheros 93
Fisch
Gebackener Lachs mit neuen Kartoffeln und frischem Dill 235
Salade Niçoise 127
Fleisch. *Siehe auch* Rindfleisch; Schweinefleisch
Focaccia 45
Fontina
Hähnchenbrustfilets mit Schinken und Käse 213
Puten–Paprika–Panini 223
Zucchini–Brotauflauf 179
Französische Linsensuppe 111
Französischer Zwiebeldip 153
Französische Zwiebelsuppe 115
»French Silk Pie« 281
French Toast mit Vanille–Ahorn–Sirup 87
Friendsgiving–Auflauf 265, 267
Frischkäse
Brokkoli–Reis–Auflauf 173
Classic Cheesecake – Käsekuchen nach amerikanischer Art 287
Käse–Dip 56
Käsehäppchen 155
Käsekugeln, vier Variationen 154
Kürbis–Frischkäse–Brot 63
Schmortopf–Lasagne 243
Frühlingsgemüse–Risotto 181
Frühstück & Brunch 75
Ahornbutter 85, 91
Erdbeerbutter 90
Farmhouse–Omelette 97
French Toast mit Vanille–Ahorn–Sirup 87
Huevos Rancheros 93
Kartoffelauflauf mit Grünkohl & Speck 99
Kartoffelpfanne 103
Migas–Auflauf 95
Pancakes mit Pekannüssen und Ahornbutter 85
Pilz–Gruyère–Quiche 79
Porridge 101
Speck–Cheddar–Küchlein 102
Speck–Lauch–Quiche 83
Steak mit Spiegeleiern 81
Vanille–Ahornsirup 87, 90
Waffeln mit Erdbeerbutter 89
Frühstücksspeck. *Siehe* Speck

G

Gäste empfangen 7
Gebackene Knoblauchknollen 147
Gebackene Möhren mit Honig & Thymian 169
Gebackener Brie mit Konfitüre in Blätterteig 137
Gebackener Lachs mit neuen Kartoffeln und frischem Dill 235
Gebackene Süßkartoffeln mit Rosmarin 170, 245
Geflügel–Gewürzmischung 15
Gegrilltes Hähnchen mit Tomaten & Feta 231
Gemüse. *Siehe auch* einzelne Sorten
Fadennudel–Salat mit eingelegter roter Zwiebel 165
Frühlingsgemüse–Risotto 181
Weiße Gemüselasagne 241
Geschmorte Querrippe mit hausgemachten Gnocchi 239
Getreide. *Siehe auch* Hafer; Reis
Bulgur–Salat 187
Müsli–Schokoriegel 313
»Shrimp & Grits« – Garnelen mit Maisgrütze 207
Gewürzmischungen 14
Gewürzmischung »Southwest« 14
Gewürznelken
Apple–Pie–Gewürzmischung 14
Glutenfreier Schokoladenkuchen 307
Gnocchi
Geschmorte Querrippe mit hausgemachten Gnocchi 239
Gnocchi mit Pesto 37
hausgemachte 34
Soßen für 37
Gnocchi mit Pesto 37
Gouda 56
Käsekugeln, vier Variationen 154
Graham Crackers
Key Lime Pie mit Zimtboden 303
Tortenboden 287
»Graham Cracker«–Tortenboden 25, 287, 297
Grandpa Stevens gefüllte Weinblätter 257
Grandpa Stevens Kohlrouladen 259
Griechische Gewürzmischung 14
Griechischer Nudelsalat 183
Grüne–Bohnen–Auflauf 189
Grünkohl
Blumenkohl–Couscous 163
Kartoffelauflauf mit Grünkohl & Speck 99
Süßer Grünkohlsalat mit Mohnsamendressing 125
Gruyère
Blätterteighäppchen mit Schinken und Spinat 149
Französische Zwiebelsuppe 115
Kartoffelauflauf mit Grünkohl & Speck 99

Monte Christo Sandwiches 251
Pilz–Gruyère–Quiche 79
Speck–Lauch–Quiche 83
Gumbo, Meeresfrüchte– 227
Gurken
Bulgur–Salat 187
Fadennudel–Salat mit eingelegter roter Zwiebel 165

H

Hackfleisch
Mexikanischer Party–Salat 129
Schmortopf–Lasagne 243
Hafer
Haferdoppelkekse 305
Müsli–Schokoriegel 313
Porridge 101
Silo–Cookies 315
Haferdoppelkekse 305
Hähnchenbraten mit Kartoffeln, Möhren und Stängelkohl aus dem Ofen 197
Hähnchenbrustfilets mit Schinken und Käse 213
Hähnchenfleisch
Basilikum–Hähnchen–Pizza mit Paprika 221
BBQ–Hähnchen–Pizza 220
»Cacio e Pepe« 215
»Chicken Poblano Soup« – Cremige Poblano–Hühnersuppe 113
Crêpes mit Hähnchenfleisch, Pilzen & Spinat mit Pilzsoße 211
Friendsgiving–Auflauf 267
Gegrilltes Hähnchen mit Tomaten & Feta 231
Hähnchenbraten mit Kartoffeln, Möhren und Stängelkohl aus dem Ofen 197
Hähnchenbrustfilets mit Schinken und Käse 213
Hähnchenfleisch–Auflauf mit Pekannusskernen und grünem Spargel 203
Hähnchen in Blätterteigtaschen mit Béchamelsoße 255
Hähnchen nach Florentiner–Art 225
Hähnchen–Piccata mit gebratenen Zucchini und Meyer–Zitronen 209
Hähnchenrouladen mit Schinken & Käse 269
Honig–Knoblauch–Hähnchen mit Ananas 233
Hühnerbrühe mit hausgemachten Nudeln 117
»Pollo alla Parmigiana« 229
Tacos mit pikantem Hähnchenfleisch 247
Hähnchenfleisch–Auflauf mit Pekannusskernen und grünem Spargel 203
Hähnchen in Blätterteigtaschen mit Béchamelsoße 255
Hähnchen nach Florentiner–Art 225
Hähnchen–Piccata mit gebratenen Zucchini und Meyer–Zitronen 209
Hähnchenrouladen mit Schinken & Käse 269
Half–and–Half, Alternative zu 17
Häppchen & Vorspeisen 133
Äpfel im Prosciutto–Mantel 139
Arancini mit Jos Marinara–Soße 143
Blätterteighäppchen mit Schinken und Spinat 149
Bruschetta–Trio 141
Burrata mit Pesto und gerösteten Cherrytomaten 145
Französischer Zwiebeldip 153
Gebackene Knoblauchknollen 147
Gebackener Brie mit Konfitüre in Blätterteig 137
Käsehäppchen 155
Käsekugeln, vier Variationen 154
Überbackene neue Kartoffeln 151
Vorspeisenplatte 157
»Hasselback Potatoes« – Fächerkartoffeln 167
Hausgemacht
Gnocchi 34
»Graham Cracker«–Tortenboden 25
Jos Marinara–Soße 36
Mürbeteig für Pies 23
Mürbeteig für Tartes 27
Nudeln 33
Pesto 37
Pie–Boden 309
Pizzateig 29
Salbei–Butter 36
Tarteboden 309
Tortillas 31
Hefezopf 51
Heidelbeeren. *Siehe* Blaubeeren
Honig
Baklava 279
Gebackene Möhren mit Honig & Thymian 169
Honig–Knoblauch–Hähnchen mit Ananas 233
Honig–Knoblauch–Hähnchen mit Ananas 233
Huevos Rancheros 93
Hühnerbrühe mit hausgemachten Nudeln 117
Hüttenkäse
Speck–Cheddar–Küchlein 102
Weiße Gemüselasagne 241

I

Ingwer
- Alternative zu frischem 17
- Apple–Pie–Gewürzmischung 14
- Chai–Gewürzmischung 14
- Pumpkin–Pie–Gewürzmischung 14

Italienische Gewürzmischung 14

J

Jalapeños. *Siehe* Chilischoten
Joghurt, Alternative zu 17
Jos Erdnussbutterkugeln 285
Jos Marinara–Soße 36, 143

K

Kaffeekuchen 69
Kardamom, Chai–Gewürzmischung 14
Kartoffelauflauf mit Grünkohl & Speck 99
Kartoffeln
- Cajun–Garnelen, Abendessen vom Blech 237
- Farmhouse–Omelette 97
- Gebackener Lachs mit neuen Kartoffeln und frischem Dill 235
- Gebackene Süßkartoffeln mit Rosmarin 170
- Hähnchenbraten mit Kartoffeln, Möhren und Stängelkohl aus dem Ofen 197
- »Hasselback Potatoes« – Fächerkartoffeln 167
- Hausgemachte Gnocchi 34
- Kartoffelauflauf mit Grünkohl & Speck 99
- Kartoffelpfanne 103
- Kartoffelsalat 177
- Salade Niçoise 127
- Sonntagsschmorbraten 205
- Steak mit Spiegeleiern 81
- Überbackene neue Kartoffeln 151

Kartoffelpfanne 103
Kartoffelsalat 177
Käse
- Äpfel im Prosciutto–Mantel 139
- Arancini mit Jos Marinara–Soße 143
- Basilikum–Hähnchen–Pizza mit Paprika 221
- BBQ–Hähnchen–Pizza 220
- Blätterteighäppchen mit Schinken und Spinat 149
- Burrata mit Pesto und gerösteten Cherrytomaten 145
- »Cacio e Pepe« 215
- Caprese Bruschetta 141
- Classic Cheesecake – Käsekuchen nach amerikanischer Art 287
- Cremige Polenta 185
- Crêpes mit Hähnchenfleisch, Pilzen & Spinat mit Pilzsoße 211
- Farmhouse–Omelette 97
- Französische Zwiebelsuppe 115
- Gebackener Brie mit Konfitüre in Blätterteig 137
- Gegrilltes Hähnchen mit Tomaten & Feta 231
- Griechischer Nudelsalat 183
- Hähnchenfleisch–Auflauf mit Pekannusskernen und grünem Spargel 203
- Hähnchen–Piccata mit gebratenen Zucchini und Meyer–Zitronen 209
- Hähnchenrouladen mit Schinken & Käse 269
- Kartoffelauflauf mit Grünkohl & Speck 99
- Kartoffelpfanne 103
- Käsehäppchen 155
- Käsekugeln, vier Variationen 154
- Kürbis–Frischkäse–Brot 63
- Margherita–Panini 223
- Mexikanischer Party–Salat 129
- Migas–Auflauf 95
- Monte Christo Sandwiches 251
- Orecchiette mit Pancetta 199
- Pesto 37
- Pilz–Gruyère–Quiche 79
- Pizza Margherita 219
- »Pollo alla Parmigiana« 229
- Prosciutto & Brie Bruschetta 141
- Puten–Paprika–Panini 223
- Red Leicester 59
- Schmortopf–Lasagne 243
- »Shrimp & Grits« – Garnelen mit Maisgrütze 207
- Speckbrötchen 59
- Speck–Cheddar–Küchlein 102
- Speck–Lauch–Quiche 83
- Tacos mit Pulled Pork 249
- Überbackene neue Kartoffeln 151
- Vorspeisenplatte, für 157
- Weiße Gemüselasagne 241
- Zucchini–Brotauflauf 179

Käse–Dip 56
Käsehäppchen 155
Käsekugeln, vier Variationen 154
Keksboden
- »Graham Cracker«–Tortenboden 25
- Schokoladenkeksboden 281

Kekse/Cookies
- Crews Cookies 319
- Haferdoppelkekse 305
- Silo–Cookies 315

Key Lime Pie mit Zimtboden 303
Kirschen
- Müsli–Schokoriegel 313
- Schokoladen–Kirschtorte 321

Tante Marys Kirschpralinen 289
Klassische Minestrone 119
Knoblauch
Alternative zu 16
Cajun–Garnelen, Abendessen vom Blech 237
»Everything–Bagel«–Gewürzmischung 15
Gebackene Knoblauchknollen 147
Griechische Gewürzmischung 14
Honig–Knoblauch–Hähnchen mit Ananas 233
Knoblauch–Knoten 43
Pizza–Gewürzmischung 15
Steak–Gewürzmischung 15
Knoblauch–Knoten 43
Kohl
Blumenkohl–Couscous 163
Grandpa Stevens Kohlrouladen 259
Kartoffelauflauf mit Grünkohl & Speck 99
Sliders mit geschmorter Rinderbrust und Krautsalat 263
Süßer Grünkohlsalat mit Mohnsamendressing 125
Kokosnuss
Kokostorte 283
Müsli–Schokoriegel 313
Tante Opals Kokoscreme–Pie 311
Kokostorte 283
Konfitüre in Blätterteig, Gebackener Brie mit 137
Kopfsalat
Asiatischer Salat mit süßer Vinaigrette 131
Avocado–Grapefruit–Salat 123
Mexikanischer Party–Salat 129
Koriandergrün 12
Dill, in Kombination mit 13
Fadennudel–Salat mit eingelegter roter Zwiebel 165
Geschmack 12
Huevos Rancheros 93
Koriander–Limetten–Reis 171
Tacos mit Pulled Pork 249
Verwendung 12
Koriander–Limetten–Reis 171, 247
Kraut
Sliders mit geschmorter Rinderbrust und Krautsalat 263
Kräuter 11. *Siehe auch* spezifische Kräutersorten
Alternativen zu 12
Beckis Kräuterbutter 53
frische 12
Kräuterkombinationen 13
Krautsalat 264
Krautsalat, Sliders mit geschmorter Rinderbrust und 263
Krebsfleisch, Meeresfrüchte–Gumbo, in 227
Kreuzkümmel
Taco–Gewürzmischung 15
Kuchen & Torten
Glutenfreier Schokoladenkuchen 307
Kaffeekuchen 69
Kokostorte 283
Linnie Maes Rührkuchen 301
Magnolia–Press–Schokoladenkuchen 299
Schokoladen–Kirschtorte 321
»Tres Leches«–Kuchen 293
Kürbis–Frischkäse–Brot 63

L

Lachs
Gebackener Lachs mit neuen Kartoffeln und frischem Dill 235
Salade Niçoise 127
Lasagne
Schmortopf–Lasagne 243
Weiße Gemüselasagne 241
Light Cream, Alternative zu 17
Limetten
Key Lime Pie mit Zimtboden 303
Koriander–Limetten–Reis 171
Linnie Maes Rührkuchen 301
Lorbeer 12
Augenbohnen–Eintopf 176
Geschmack 12
Verwendung 12
Lucys Erdnussbutter–Brownies 277

M

Magnolia Press Rezepte
Blaubeerschnecken mit Zitronenglasur 73
Kaffeekuchen 69
Magnolia–Press–Schokoladenkuchen 299
Speck–Cheddar–Küchlein 102
Magnolia Table Rezepte
Erdbeerbutter 90
French Toast mit Vanille–Ahorn–Sirup 87
Pancakes mit Pekannüssen und Ahornbutter 85
Peach–Cobbler – Pfirsich aus dem Ofen 275
Porridge 101
Zucchinibrot 57
Mais
Cajun–Garnelen, Abendessen vom Blech 237
Meeresfrüchte–Gumbo 227
Tacos mit pikantem Hähnchenfleisch 247
Maissirup (light), Alternative 16
Maisstärke (zum Andicken), Alternative 16
Majoran
Geflügel–Gewürzmischung 15

Majoran...
Griechische Gewürzmischung 14
Italienische Gewürzmischung 14
Makkaroni–Salat 184
Mandarinen, Asiatischer Salat mit süßer Vinaigrette, in 131
Mandeln
Asiatischer Salat mit süßer Vinaigrette 131
Baklava 279
Blumenkohl–Couscous 163
Müsli–Schokoriegel 313
Margherita–Panini 223
Marinara–Soße, Alternative zu 17
Marinara–Soße, Joe 37
Marshmallows
Jos Erdnussbutterkugeln 285
Lucys Erdnussbutter–Brownies 277
Süßkartoffelauflauf aus den Südstaaten 191
Masa harina, Maistortillas, in 31
Meeresfrüchte
Cajun–Garnelen, Abendessen vom Blech 237
Feine Eiernudeln mit Riesengarnelen und Zitronen–Weißwein–Soße 261
Gebackener Lachs mit neuen Kartoffeln und frischem Dill 235
Meeresfrüchte–Gumbo 227
»Shrimp & Grits« – Garnelen mit Maisgrütze 207
Meeresfrüchte–Gumbo 227
Mehl (Type 450), Alternative 16
Mexikanische Crema 248
Mexikanischer Crema, Steak Tacos mit 248
Mexikanischer Oregano
Chili–Gewürzmischung 15
Fajita–Gewürzmischung 15
Gewürzmischung »Southwest« 14
Taco–Gewürzmischung 15
Mexikanischer Party–Salat 129
Meyer–Zitronen, Hähnchen–Piccata mit gebratenen Zucchini und 209
Migas–Auflauf 95
Milch, Alternative zu 17
Minestrone, klassische 119
Minze
Basilikum, Kombination mit 13
Fadennudel–Salat mit eingelegter roter Zwiebel 165
Geschmack 12
Oregano, in Kombination mit 13
Petersilie, Kombination mit 13
Verwendung 12
Mohnsamen
»Everything–Bagel«–Gewürzmischung 15
Süßer Grünkohlsalat mit Mohnsamendressing 125
Möhren
Fadennudel–Salat mit eingelegter roter Zwiebel 165
Französische Linsensuppe 111
Gebackene Möhren mit Honig & Thymian 169
Hähnchenbraten mit Kartoffeln, Möhren und Stängelkohl aus dem Ofen 197
Hühnerbrühe mit hausgemachten Nudeln 117
Klassische Minestrone 119
Sonntagsschmorbraten 205
Süßer Grünkohlsalat mit Mohnsamendressing 125
Moms Algensuppe 121
»Monkey Bread« 67
Monte Christo Sandwiches 251
Mozzarella
Basilikum–Hähnchen–Pizza mit Paprika 221
Caprese Bruschetta 141
Kartoffelauflauf mit Grünkohl & Speck 99
Margherita–Panini 223
Pizza Margherita 219
Schmortopf–Lasagne 243
Weiße Gemüselasagne 241
Muffins, Blaubeer– mit Streuseln 65
Mürbeteig
Pies für 23
Tartes, für 27
Mürbeteig für Pies 23
Mürbeteig für Tartes 27
Muskatnuss
Apple–Pie–Gewürzmischung 14
Chai–Gewürzmischung 14
Pumpkin–Pie–Gewürzmischung 14
Müsli–Schokoriegel 313

N

Nachtisch. *Siehe* Desserts/Nachtisch
Nudeln
Boeuf Stroganoff 253
Fadennudel–Salat mit eingelegter roter Zwiebel 165
Feine Eiernudeln mit Riesengarnelen und Zitronen–Weißwein–Soße 261
hausgemachte 33
Hühnerbrühe mit hausgemachten Nudeln 117
Nüsse. *Siehe auch* Erdnüsse; Mandeln; Pekannüsse; Walnüsse
Baklava 279

O

Okraschoten, Meeresfrüchte–Gumbo, in 227
Oliven

Griechischer Nudelsalat 183
Käsehäppchen 155
Salade Niçoise 127
Omelette, Farmhouse– 97
Orecchiette mit Pancetta 199
Oregano. *Siehe auch* Mexikanischer Oregano
Cajun–Gewürzmischung 14
Geschmack 12
Italienische Gewürzmischung 14
Petersilie, Kombination mit 13
Pizza–Gewürzmischung 15
Verwendung 12

P

Pancakes mit Pekannüssen und Ahornbutter 85
Pancetta
Orecchiette mit Pancetta 199
Paprika. *Siehe* Chilischoten
Basilikum–Hähnchen–Pizza mit Paprika 221
Bulgur–Salat 187
»Chicken Poblano Soup« – Cremige Poblano–Hühnersuppe 113
Honig–Knoblauch–Hähnchen mit Ananas 233
Migas–Auflauf 95
Philly Cheesesteaks 201
Puten–Paprika–Panini 223
Paprika (gemahlen)
Barbecue–Gewürzmischung 15
Cajun–Gewürzmischung 14
Fajita–Gewürzmischung 15
Gewürzmischung »Southwest« 14
Parmesan
Arancini mit Jos Marinara–Soße 143
»Cacio e Pepe« 215
Cremige Polenta 185
Crêpes mit Hähnchenfleisch, Pilzen & Spinat mit Pilzsoße 211
Frühlingsgemüse–Risotto 181
Hähnchen–Piccata mit gebratenen Zucchini und Meyer–Zitronen 209
Orecchiette mit Pancetta 199
Pesto 37
»Pollo alla Parmigiana« 229
Weiße Gemüselasagne 241
Zucchini–Brotauflauf 179
Pasta. *Siehe* Nudeln
»Cacio e Pepe« 215
Feine Eiernudeln mit Riesengarnelen und Zitronen–Weißwein–Soße 261
Griechischer Nudelsalat 183
Klassische Minestrone 119
Makkaroni–Salat 184
Orecchiette mit Pancetta 199
Schmortopf–Lasagne 243
Spinat–Tortellini–Suppe 109
Weiße Gemüselasagne 241
Peach–Cobbler – Pfirsich aus dem Ofen 275
Pekannüsse
Hähnchenfleisch–Auflauf mit Pekannusskernen und grünem Spargel 203
Käsehäppchen 155
Pancakes mit Pekannüssen und Ahornbutter 85
Porridge 101
Süßkartoffelauflauf aus den Südstaaten 191
Pesto 37
Basilikum–Hähnchen–Pizza mit Paprika 221
Burrata mit Pesto und gerösteten Cherrytomaten 145
Fadennudel–Salat mit eingelegter roter Zwiebel 165
Gnocchi mit 37
Philly Cheesesteaks 201
Puten–Paprika–Panini 223
Petersilie
Geschmack 12
Käsehäppchen 155
Käsekugeln, vier Variationen 154
Minze, Kombination mit 13
Oregano, Kombination mit 13
Pizza–Gewürzmischung 15
Rosmarin, Kombination mit 13
Thymian, Kombination mit 13
Verwendung 12
Pfannkuchen. *Siehe* Pancakes
Pfirsiche, Peach–Cobbler – Pfirsich aus dem Ofen, in 275
Philly Cheesesteaks 201
Pies
Erdbeer–Pie 297
»French Silk Pie« 281
Key Lime Pie mit Zimtboden 303
Tante Opals Kokoscreme–Pie 311
Pikantes und süßes Gebäck 39. *Siehe auch* Brötchen; Scones
Ahorn–Walnuss–Scones 71
Blaubeermuffins mit Streuseln 65
Blaubeerschnecken mit Zitronenglasur 73
Brezeln mit Käse–Dip 55
Brötchen 47
Crostini 49
Focaccia 45
Hefezopf 51
Kaffeekuchen 69
Knoblauch–Knoten 43
Kürbis–Frischkäse–Brot 63

Pikantes und süßes Gebäck...
»Monkey Bread« 67
Speckbrötchen 59
Zimtwirbelbrot 61
Zimt–Zucker–Brezeln, Variation 55
Zucchinibrot 57
Zucchini–Brotauflauf 179
Pilze
Boeuf Stroganoff 253
Crêpes mit Hähnchenfleisch, Pilzen & Spinat mit Pilzsoße 211
Frühlingsgemüse–Risotto 181
Grüne–Bohnen–Auflauf 189
Pilz–Gruyère–Quiche 79
Weiße Gemüselasagne 241
Pilz–Gruyère–Quiche 79
Pistazien, Baklava in 279
Pizza
Basilikum–Hähnchen–Pizza mit Paprika 221
BBQ–Hähnchen–Pizza 220
Pizza Margherita 219
Pizza–Gewürzmischung 15
Pizza Margherita 219
Pizzateig 29
Polenta
Cremige 185
–Schnitten 185
Polenta–Schnitten 185
»Pollo alla Parmigiana« 229
Porridge 101
Prosciutto
Äpfel im Prosciutto–Mantel 139
Prosciutto & Brie Bruschetta 141
Prosciutto & Brie Bruschetta 141
Provolone
Blätterteighäppchen mit Schinken und Spinat 149
Philly Cheesesteaks 201
Puten–Paprika–Panini 223
Weiße Gemüselasagne 241
Pumpkin–Pie–Gewürzmischung 14
Putenfleisch
Monte Christo Sandwiches 251
Puten–Paprika–Panini 223
Puten–Paprika–Panini 223

Q

Quiche
Pilz–Gruyère– 79
Speck–Lauch– 83

R

Radieschen
Frühlingsgemüse–Risotto 181
Steak Tacos mit mexikanischer Crema 248
Ranch–Dressing, Zwiebelringe mit pikantem 175
Reis
Arancini mit Jos Marinara–Soße 143
Brokkoli–Reis–Auflauf 173
Frühlingsgemüse–Risotto 181
Grandpa Stevens gefüllte Weinblätter 257
Grandpa Stevens Kohlrouladen 259
Koriander–Limetten–Reis 171
Moms Algensuppe 121
Ribeye–Steaks 170, 245
Ricotta
Schmortopf–Lasagne 243
Weiße Gemüselasagne 241
Riegel
Lucys Erdnussbutter–Brownies 277
Rindfleisch
Boeuf Stroganoff 253
»Chicken–Fried–Steak« mit Pfeffersoße 217
Geschmorte Querrippe mit hausgemachten Gnocchi 239
Grandpa Stevens gefüllte Weinblätter 257
Grandpa Stevens Kohlrouladen 259
Mexikanischer Party–Salat 129
Moms Algensuppe 121
Philly Cheesesteaks 201
Ribeye–Steaks 245
Schmortopf–Lasagne 243
Sliders mit geschmorter Rinderbrust und Krautsalat 263
Sonntagsschmorbraten 205
Steak mit Spiegeleiern 81
Steak & Rucola Bruschetta 141
Steak Tacos mit mexikanischer Crema 248
Rosmarin
Focaccia 45
Gebackene Süßkartoffeln mit Rosmarin 170
Geflügel–Gewürzmischung 15
Geschmack 12
Italienische Gewürzmischung 14
Petersilie, Kombination mit 13
Thymian, Kombination mit 13
Verwendung 12
Rucola 139, 141
Äpfel im Prosciutto–Mantel 139
Steak & Rucola Bruschetta 141
Rührkuchen, Linnie Maes 301

S

Salade Niçoise 127
Salate 105
Asiatischer Salat mit süßer Vinaigrette 131
Avocado–Grapefruit–Salat 123
Bulgur–Salat 187
Fadennudel–Salat mit eingelegter roter Zwiebel 165
Griechischer Nudelsalat 183

Kartoffelsalat 177
Makkaroni–Salat 184
Mexikanischer Party–Salat 129
Salade Niçoise 127
Süßer Grünkohlsalat mit Mohnsamendressing 125
Salbei
Geflügel–Gewürzmischung 15
Geschmack 12
Petersilie, Kombination mit 13
Salbei–Butter 36
Salbeibutter, Gnocchi in 37
Verwendung 12
Sandwiches
Ahorn–Walnuss– 263
Monte Christo Sandwiches 251
Philly Cheesesteaks 201
Ziegelstein–Panini 223
Schinken
Äpfel im Prosciutto–Mantel 139
Blätterteighäppchen mit Schinken und Spinat 149
Hähnchenbrustfilets mit Schinken und Käse 213
Hähnchenrouladen mit Schinken & Käse 269
Monte Christo Sandwiches 251
Prosciutto & Brie Bruschetta 141
Schmand
Boeuf Stroganoff 253
Classic Cheesecake – Käsekuchen nach amerikanischer Art 287
Französischer Zwiebeldip 153
Friendsgiving–Auflauf 267
Steak Tacos mit mexikanischer Crema 248
Schmortopf–Lasagne 243
Schnittlauch 12
Dill, in Kombination mit 13
Geschmack 12
Verwendung 12
Schokolade
»French Silk Pie« 281
Glutenfreier Schokoladenkuchen 307
Jos Erdnussbutterkugeln 285
Lucys Erdnussbutter–Brownies 277
Magnolia–Press–Schokoladenkuchen 299
Müsli–Schokoriegel 313
Schokoladenkeksboden 281
Schokoladen–Kirschtorte 321
Schokoladensoufflés 291
Silo–Cookies 315
Tante Marys Kirschpralinen 289
Schokoladenkeksboden 281
Schokoladen–Kirschtorte 321
Schokoladensoufflés 291
Schwarzer Pfeffer
»Cacio e Pepe« 215
»Chicken–Fried–Steak« mit Pfeffersoße 217
Käsekugeln, vier Variationen 154
Steak–Gewürzmischung 15
Zitronen–Pfeffer–Gewürzmischung 15
Schweinefleisch. *Siehe auch* Speck; Schinken; Wurst
Französische Linsensuppe 111
Pulled Pork 249
Scones, Ahorn–Walnuss– 71
Selbstgemacht 19
»Graham Cracker«–Tortenboden 25
Hausgemachte Gnocchi 34, 239
Hausgemachte Nudeln 33
Hausgemachter Mürbeteig für Tartes 27
Hausgemachter Pizzateig 29
Hausgemachte Tortillas 31
Jos Marinara–Soße 36
Mürbeteig für Pies 23
Pesto 37
Salbei–Butter 36
Semmelbrösel (trocken und fein), Alternative 16
Senfpulver, Alternative zu 17
Sesamsamen
Asiatischer Salat mit süßer Vinaigrette 131
»Everything–Bagel«–Gewürzmischung 15
Hefezopf 51
Käsekugeln, vier Variationen 154
»Shrimp & Grits« – Garnelen mit Maisgrütze 207
Silo–Cookies 315
Silos Baking Co. Rezepte
Blaubeermuffins mit Streuseln 65
Haferdoppelkekse 305
Silo–Cookies 315
Speckbrötchen 59
Sirup
Ahornsirup 90
Honigsirup 279
Maissirup 300
Sliders mit geschmorter Rinderbrust und Krautsalat 263
Sonntagsschmorbraten 205
Soßen
BBQ–Soße 220
Cranberrysoße für Feiertage 265
Gnocchi, für 37
Hähnchen in Blätterteigtaschen mit Béchamelsoße 255
Jos Marinara–Soße 36
Pesto 37
Soufflés, Schokoladen– 291
Spargel (grün)
Feine Eiernudeln mit Riesengarnelen und Zitronen–Weißwein–Soße 261

Spargel (grün)...
Hähnchenbrustfilets mit Schinken und Käse 213
Hähnchenfleisch–Auflauf mit Pekannusskernen und grünem Spargel 203
Speck
Farmhouse–Omelette 97
Hähnchen in Blätterteigtaschen mit Béchamelsoße 255
Kartoffelauflauf mit Grünkohl & Speck 99
Orecchiette mit Pancetta 199
»Shrimp & Grits« – Garnelen mit Maisgrütze 207
Speckbrötchen 59
Speck–Cheddar–Küchlein 102
Speck–Lauch–Quiche 83
Überbackene neue Kartoffeln 151
Speckbrötchen 59
Speck–Cheddar–Küchlein 102
Speck–Lauch–Quiche 83
Spinat
Blätterteighäppchen mit Schinken und Spinat 149
Crêpes mit Hähnchenfleisch, Pilzen & Spinat mit Pilzsoße 211
Frühlingsgemüse–Risotto 181
Hähnchen nach Florentiner–Art 225
Klassische Minestrone 119
Spinat–Tortellini–Suppe 109
Spinat–Tortellini–Suppe 109
Steak–Gewürzmischung 15
Steak mit Spiegeleiern 81
Steak & Rucola Bruschetta 141
Steak Tacos mit mexikanischer Crema 248
Stroganoff, Boeuf 253
Suppen & Brühen 105
»Chicken Poblano Soup« – Cremige Poblano–Hühnersuppe 113
Französische Linsensuppe 111
Französische Zwiebelsuppe 115
Hühnerbrühe mit hausgemachten Nudeln 117
Klassische Minestrone 119
Moms Algensuppe 121
Spinat–Tortellini–Suppe 109
Süßer Grünkohlsalat mit Mohnsamendressing 125
Süßigkeiten
Jos Erdnussbutterkugeln 285
Tante Marys Kirschpralinen 289
Süßkartoffelauflauf aus den Südstaaten 191
Süßkartoffeln
Gebackene Süßkartoffeln mit Rosmarin 170
Süßkartoffelauflauf aus den Südstaaten 191

T

Taco–Gewürzmischung 15
Tacos
mexikanischer Crema, mit 248
pikantem Hähnchenfleisch, mit 247
Pulled Pork, mit 249
Tacos mit pikantem Hähnchenfleisch 247
Tacos mit Pulled Pork 249
Tante Marys Kirschpralinen 289
Tante Opals Kokoscreme–Pie 311
Thymian
Basilikum, Kombination mit 13
Cajun–Gewürzmischung 14
Estragon, Kombination mit 13
Gebackene Möhren mit Honig & Thymian 169
Geflügel–Gewürzmischung 15
Geschmack 12
Griechische Gewürzmischung 14
Italienische Gewürzmischung 14
Petersilie, Kombination mit 13
Rosmarin, Kombination mit 13
Verwendung 12
Tomaten
Augenbohnen–Eintopf 176
Beckis Kräuterbutter 53
Burrata mit Pesto und gerösteten Cherrytomaten 145
Caprese Bruschetta 141
Gegrilltes Hähnchen mit Tomaten & Feta 231
Griechischer Nudelsalat 183
Huevos Rancheros 93
Jos Marinara–Soße 36
Käsekugeln, vier Variationen 154
Klassische Minestrone 119
Ziegelstein–Panini 223
Meeresfrüchte–Gumbo 227
Mexikanischer Party–Salat 129
Migas–Auflauf 95
Pizza Margherita 219
Schmortopf–Lasagne 243
Spinat–Tortellini–Suppe 109
Steak & Rucola Bruschetta 141
Tortillas 31
Huevos Rancheros 93
Maistortillas 31
Mexikanischer Party–Salat 129
Migas–Auflauf 95
Steak Tacos mit mexikanischer Crema 248
Tacos mit pikantem Hähnchenfleisch 247
Tacos mit Pulled Pork 249
Weizentortillas 31
»Tres Leches«–Kuchen 293

U
Überbackene neue Kartoffeln 151

V
Vanille
Vanille–Ahornsirup 90
Vanilleschoten, Alternative zu 17
Vanille–Ahornsirup 87, 89–90
Vorspeisenplatte 157

W
Waffeln mit Erdbeerbutter 89
Walnüsse
Ahorn–Walnuss–Scones 71
Gebackener Brie mit Konfitüre in Blätterteig 137
Käsekugeln, vier Variationen 154
Silo–Cookies 315
Zucchinibrot 57
Wein
Rotwein, Alternative zu 17
Weißwein, Alternative zu 17
Weinblätter, Grandpa Stevens gefüllte 257
Weiße Gemüselasagne 241
Wurst
Kartoffelpfanne 103
Meeresfrüchte–Gumbo 227

Z
Ziegelstein–Panini 223
Zimt
Apple–Pie–Gewürzmischung 14
Baklava 279
Chai–Gewürzmischung 14
Chili–Gewürzmischung 15
Kaffeekuchen 69
»Monkey Bread« 67
Zimtwirbelbrot 61
Zimtwirbelbrot 61
Zitronen
Blaubeerschnecken mit Zitronenglasur 73
Feine Eiernudeln mit Riesengarnelen und Zitronen–Weißwein–Soße 261
Hähnchen–Piccata mit gebratenen Zucchini und Meyer–Zitronen 209
Zitronen–Lavendel–Tarte 309
Zitronen–Pfeffer–Gewürzmischung 15
Zitronensaft, Alternative zu 17
Zitronen–Lavendel–Tarte 309
Zitronen–Pfeffer–Gewürzmischung 15
Zucchini
Hähnchen–Piccata mit gebratenen Zucchini und Meyer–Zitronen 209
Klassische Minestrone 119
Weiße Gemüselasagne 241
Zucchinibrot 57
Zucchini–Brotauflauf 179
Zucchinibrot 57
Zucchini–Brotauflauf 179
Zucker
brauner, Alternative zu 17
weißer, Alternative zu 17
Zwiebeln
Alternative zu 17
Barbecue–Gewürzmischung 15
»Everything–Bagel«–Gewürzmischung 15
Fadennudel–Salat mit eingelegter roter Zwiebel 165
Französische Zwiebelsuppe 115
Griechische Gewürzmischung 14
Grüne–Bohnen–Auflauf 189
Philly Cheesesteaks 201
Zwiebelringe mit pikantem Ranch–Dressing 175
Zwiebelringe mit pikantem Ranch–Dressing 175

Bezugsquellen

Die meisten der im Buch erwähnten Produkte sind in gängigen Naturkostläden erhältlich. Sie können sie auch direkt über unseren Online-Shop www.narayana-verlag.de in der Kategorie „Naturkost“ erhalten. Dort finden Sie ein großes Sortiment an ausgewählten Naturkostprodukten. Auch Nahrungsergänzungsmittel unserer Eigenmarke „Unimedica“ und viele Superfoods sind dort erhältlich.

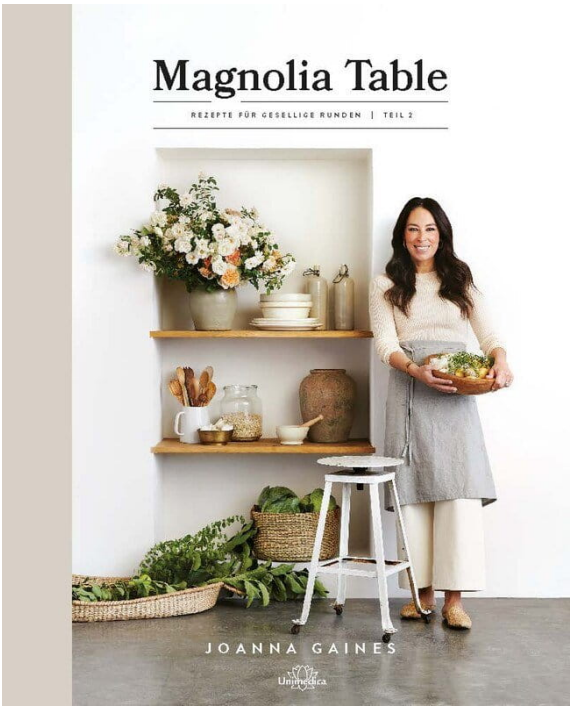
Joanna Gaines

Magnolia Table - Teil 2

Rezepte für gesellige Runden

352 Seiten, geb.
erscheint 2025

Jetzt kaufen



Mehr Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise www.narayana-verlag.de