

Joanna Gaines

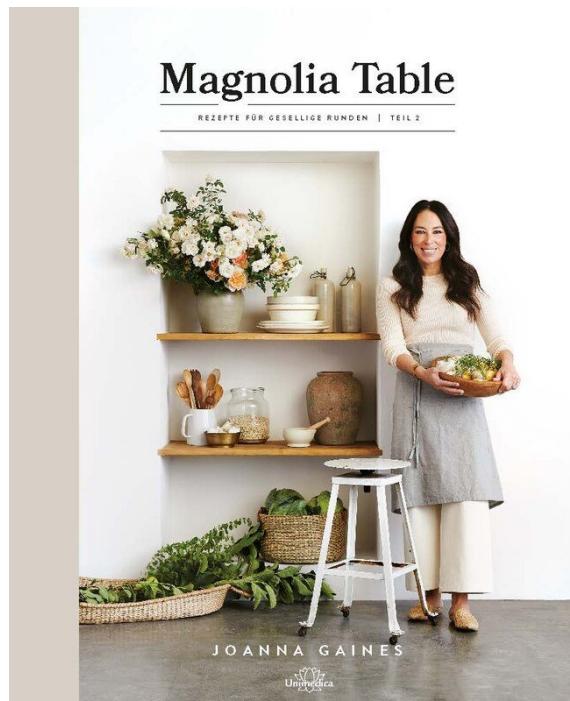
Magnolia Table - Teil 2

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 irgend etwas*, 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 ausübt. 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 anstarnten. 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 klinnen 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 jemandem 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 vorzufinden – 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
 Süßkartoffelauf 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 Zitronenglasur 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
- Pizzareig 29
- Salbei–Butter 36
- Tarteboden 309
- Tortillas 31
- Hefeziopf 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
 - Sonntagschmorbraten 205
 - Steak mit Spiegeleieren 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
 Süßkartoffelauf 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
 - Pizzareig 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	
Zitroneglasur	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.

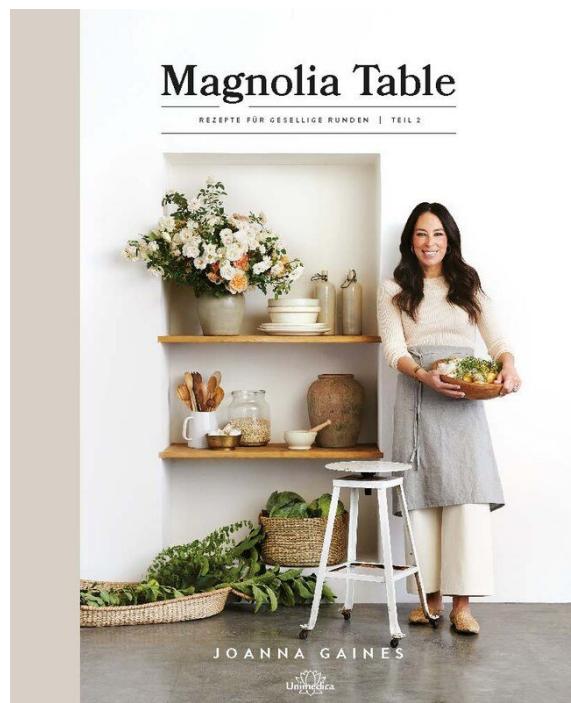
Joanna Gaines

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