



Der Winter kann kommen!

Wenn's draußen kalt ist und die Schneeflocken tanzen, dann ist es Zeit für Rezepte, die Leib und Seele wärmen.

Im Ofen prasselt das Holzfeuer, man macht es sich mit einer Decke auf dem Sofa gemütlich, und ein köstlicher Duft aus der Küche zieht durchs Haus ... Suppe aus Borlotti-Bohnen mit Kastanien und Jakobsmuscheln, Pochierte Kalbsnuss mit Rote-Bete-Spätzle, später Glühwein und dazu Butterstollen. Eine Kostprobe zum Nachkochen bietet Ihnen folgendes Rezept aus dem Winterkochbuch:

Gewürzwaffeln mit Rhabarbersirup und Orangenbutter

Für den Rhabarbersirup alle aufgelisteten Zutaten in einen kleinen Topf geben. Bei hoher Temperatur aufkochen und dann bei reduzierter Hitze fünf Minuten köcheln lassen, bis der Rhabarber sehr weich ist. Den Topfinhalt durch ein Sieb in eine Schüssel abseihen und anschließend die Rückstände im Sieb wegwerfen. Die Flüssigkeit

wieder in den Topf gießen und unter Rühren drei bis vier Minuten sirupartig einköcheln lassen. Für die Orangenbutter die weiche Butter mit dem Orangenabrieb und dem Zucker in einer Schüssel mit einem elektrischen Handrührgerät zehn Minuten aufschlagen, sodass eine helle Creme entsteht. Wenn die Butter im Voraus zubereitet wird, sollte man sie kühl stellen, vor dem Servieren jedoch nochmals kurz durchrühren.

Für die Waffeln das Mehl mit dem Backpulver und den Gewürzen in eine Schüssel sieben und den Zucker untermischen. In die Mitte eine Mulde drücken. In einer separaten Schüssel Buttermilch und Eigelbe mit einem Schneebesen verquirlen und in die Mulde gießen. Nach und nach mit dem Schneebesen die flüssigen unter die trockenen Zutaten rühren, bis ein glatter Teig entsteht – er soll die Konsistenz einer dünnen Creme haben, daher nach Bedarf weitere Buttermilch hinzufügen. Den Teig zehn Minuten ruhen lassen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und einen Löffel davon unter den Teig rühren. Den Rest vorsichtig, aber gründlich unterheben.

Das Waffeleisen erhitzen und dünn mit zerlassener Butter bestreichen. Mit einer Schöpfkelle eine Portion Teig in die Mitte geben. Die Form schließen und die Waffel acht Minuten backen, bis sie goldbraun ist. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter im Backofen warm halten, bis alle Waffeln – insgesamt acht Stück – fertig gebacken sind. Vor dem Servieren jeweils einen Klecks Orangenbutter auf die Waffeln geben und den Rhabarbersirup darüberträufeln.

Jane Lawson

Bereits als Kind entdeckte Autorin JANE LAWSON ihre Liebe zum Kochen. Sie arbeitete viele Jahre als Chefköchin in Sydney und hat bereits mehrere Kochbücher veröffentlicht, unter anderem BBQ Food for Friends, für das sie 2003 den Gourmand World Cookbook Award bekam.



Jane Lawson

Das Winterkochbuch.

120 Rezepte, die Leib und Seele wärmen

288 Seiten, ca. 120 Abbildungen, 24,6 x 28,6 cm

Christian Verlag, € 33,90

ISBN 978-3-88472-947-2

Rezept-Zutaten

Für den Rhabarbersirup:

3 Stangen Rhabarber, geschält und fein gehackt; 80 ml frisch gepresster Orangensaft, durchgeseiht; 3 TL Melasse; 50 g extrafeiner Zucker; 1 TL Vanilleextrakt

Für die Orangenbutter:

80 g weiche Butter; 1½ TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange; 1 TL brauner Zucker

Für die Waffeln:

225 g Mehl; ¼ TL Backpulver; 1 TL gemahlener Zimt; ½ TL gemahlener Kardamom; ½ TL gemahlener Ingwer; 2 EL extrafeiner Zucker; 300 ml Buttermilch (nach Bedarf etwas mehr); 2 Eier, getrennt; Salz; zerlassene Butter für das Waffeleisen

© Jane Lawson, Brett Stevens: Das Winterkochbuch. Christian Verlag, 2009

Weitere Kochbuch-Tipps aus dem Christian Verlag



80 Familien-Rezepte

Cettina Vicenzino

Mamma Maria! Familienrezepte aus Sizilien

224 Seiten, ca. 230 Abbildungen

Christian Verlag € 25,70

ISBN 978-3-88472-948-9



World Cookbook Award

Désirée Verkaar, Stefano Manti

Alles über Pasta

288 Seiten, ca. 272 Abbildungen

Christian Verlag € 30,80

ISBN 978-3-88472-945-8