

Joanna Gaines

Magnolia Table - Teil 2

Leseprobe

[Magnolia Table - Teil 2](#)

von [Joanna Gaines](#)

Herausgeber: Unimedita



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 Käsebroten 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 Standkitchenmaschine 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 ange dickt 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 Teigstäuben (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

Pikantes und süßes Gebäck | 73



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 hinschmorende 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 Pfeffersauce 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 Pekannuskernen 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 Cheeseesteaks 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
Süßkartoffelaufbau 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/Nachttisch 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

Friskkäse

- 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

Kartoffelaufbau 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
- Weißes 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
- Kartoffelaufbau mit Grünkohl & Speck 99
- Süßer Grünkohlsalat mit Mohnsamendressing 125

Gruyère

- Blätterteighäppchen mit Schinken und Spinat 149

Französische Zwiebelsuppe 115

Kartoffelaufbau 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

- Kaffeekekuchen 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 Pekannuskernen 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
- Weißer 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
 Kaffeekekuchen 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
 Kaffeekekuchen 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
 Zucchini Brot 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
- Weißer 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
 Süßkartoffelaufbau 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
 Kaffeekekuchen 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
 Kartoffelaufbau 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
 Süßkartoffelaufbau aus
 den Südstaaten 191
 Süßkartoffeln
 Gebackene Süßkartoffeln
 mit Rosmarin 170
 Süßkartoffelaufbau 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
Blaubeers­schnecken 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