

Kochen wie im Buch

Die Davenports Rezepte

ANNIE STONE





everetts frisch käse

Zutaten

- 1 l Milch
- Saft von 1,5-2 Zitronen
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- Wahlweise Kräuter, Gemüse oder Gewürze zum verfeinern

Hinweis

Everett nimmt dafür natürlich Ziegenmilch, schließlich ist er der Ziegenflüsterer.

Zubereitung

- Die Milch in einem Topf geben, den Zitronensaft dazugeben und unter konstantem Rühren erhitzen, bis die Milch ausflockt.
- Ein feines Sieb mit einem Käsetuch in eine Schüssel hängen und die ausgeflockte Milch hineingießen. Im Kühlschrank über Nacht lagern, bis alle Milch aus den Flocken getreten ist.
- Den Frischkäse in einen Schüssel füllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach solange rühren, bis alles schön cremig ist.
- Nach Belieben Kräuter und Gewürze unterheben. Auch kleingeschnittenes Gemüse, wie z.B. rote Paprika, schmeckt super.

"holdens" bruschetta



Zutaten

- Ciabatta oder anderes Brot
- Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g Cocktailtomaten
- 1/2 Bund Basilikum
- Ein Schuss Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- grobes Meersalz zum Garnieren

Brot

Ganz besonders gut schmeckt es mit selbstgemachtem Brot. Mein Lieblingsrezept ist das Einfache Topf-Brot von Bianca Zapatka..

Zubereitung

- Das Brot in dickere Scheiben schneiden und in einer Pfanne von beiden Seiten in Olivenöl anbraten. Den Knoblauch halbieren und die gerösteten Scheiben damit einstreichen.
- Die Cocktailtomaten vierteln, den Basilikum zerrupfen oder in Chiffonades schneiden. Dann mit den Tomaten in eine Schüssel geben, salzen und pfeffern und mit einem Schuss Olivenöl vermengen.
- Dann die Tomaten-Mischung auf die noch warmen Brote häufen, mit ein wenig grobem Meersalz bestreuen und genießen.

Zutaten

- 70 g Butter
- 600 g Möhren, geschält und in dicke Scheiben geschnitten
- 100 ml Whiskey (da sie ja Iren in der Familie haben, natürlich irischen)
- 150 g braunen Zucker
- bis zu 1 Tl Salz, je nach Geschmack
- Pfeffer

Hinweis

**Meine Freunde lieben diese Möhren auch sehr.
Sie sind immer ein großer Hit.**

Zubereitung

- 1 El Butter in einem Topf schmelzen und die Möhren in zwei Teilen hinzugeben. Jeweils zwei Minuten anbraten. Herausnehmen.
- Jetzt den Whiskey in den Topf gießen, etwa eine halbe Minuten verkochen lassen, dann die restliche Butter hinzugeben. Dann den Zucker drüber streuen und die Möhren wieder in den Topf geben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und köcheln lassen, bis die Möhren weich sind.

brinleys
whiskey
möhren



reids nudelsalat



Zutaten

- 300 g Nudeln
- 200 g Cocktailtomaten
- 100 g Rucola
- 125 g Mini-Mozzarella
- 20 g Pinienkerne
- 100 g Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- ca. 100 ml Olivenöl
- 50 g geriebenen Parmesan
- Salz und Pfeffer

Hinweis

Wenn es schnell gehen muss, kann man auch fertiges Pesto nehmen, aber ich mag es lieber frisch.

Zubereitung

- Nudeln nach Packungsangaben zubereiten. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne anrösten.
- Für das Pesto: Basilikum, 40 g Pinienkerne, Knoblauch und Olivenöl pürieren. Parmesan unterrühren.
- Nudeln in eine Schüssel geben. Cocktailtomaten halbieren und mit dem Mozzarella zu den Nudeln geben.
- Pesto unterrühren bis sich alles gut verteilt hat, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen Pinienkerne und den Rucola unterheben.

leahs colcannon potatoes



Zutaten

- 1 kg Kartoffeln, mehligkochend
- Salz
- 5-6 El Butter
- 500 g Blattgemüse (Grünkohl, Weißkohl, Endivien), geschnitten
- 3 Frühlingszwiebeln
- 200 ml Milch oder Sahne

Hinweis

Am Niederrhein haben wir ein ähnliches Rezept: Endivien untereinander. Auch sehr lecker.

Zubereitung

- Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Dann mit zwei Tl Salz und Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen bis sie weich sind. Dann abgießen.
- Im gleichen Topf die Butter schmelzen, dann das Blattgemüse zugeben und 3-4 min köcheln, bis alles zusammengefallen ist. Dann die Frühlingszwiebeln dazugeben und noch eine Minute simmern lassen.
- Sahne oder Milch hinzufügen, dann die Kartoffeln ebenfalls und mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern und mit dem Blattgemüse vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Garnierung: Frische Frühlingszwiebeln, Butter oder frittierte Schalotten in Ringen



trois schmortopf

Zutaten

- 100 g Speck
- 600 g Rindergulasch
- 2 rote Zwiebeln, fein gehackt
- 3 Möhren
- 300 g Drillinge (Kartoffeln)
- 200 ml Rotwein
- 200 ml Rinderfond
- 4 El Öl
- 2 Lorbeerblätter
- 1 El Tomatenmark
- 200 g Champignons
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver
- 3 Pfefferkörner
- 1/2 Bund Petersilie, gehackt

Hinweis

Zum Kochen muss es nicht unbedingt ein teurer Wein sein. Günstige Weine schmecken in einem Schmortopf ebenfalls sehr gut.

Zubereitung

- Den Speck in einer großen Pfanne anbraten, dann herausnehmen. Das Fleisch trocken tupfen und dann portionsweise in 2 El Öl rundherum anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Herausnehmen.
- Die Zwiebeln im übrig gebliebenen Sud anbraten, das Tomatenmark hinzugeben und kurz anrösten. Fleisch und Speck wieder hinzugeben und mit Rotwein und Rinderfond aufgießen. Bei geringer Hitze etwa 1,5 Stunden schmoren lassen.
- Restliches Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. In 2 El Öl alles anbraten und dann zum Fleisch geben. Lorbeer und Pfefferkörner ebenfalls dazugeben und noch einmal 45 Minuten bei kleiner Hitze köcheln.
- Nach Ende der Garzeit Gewürze wieder herausnehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischer Petersilie bestreut servieren.

gwens burger

Zutaten

- 200 g Rote Bete
- 100 g zarte Haferflocken
- 1 El Speisestärke
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Tl Tomatenmark
- 1 Tl Thymian, getrocknet
- 2 El Öl
- Salz und Pfeffer
- Avocado
- 4 Vollkornbrötchen
- 1 Fleischtomate
- 100 g Salat
- 1 rote Zwiebel
- 50 g Mayo
- 50 g Ketchup

Zubereitung

- Rote Bete raspeln und mit den Haferflocken, der Speisestärke, dem Knoblauch, dem Tomatenmark und Thymian vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Aus der Masse Patties formen und diese im Öl von beiden Seiten anbraten lassen. Aus Mayo, Ketchup, Salz und Pfeffer eine Soße mischen und die Brötchen damit bestreichen.
- Auf die untere Hälfte den Salat legen, dann das Pattie und oben drauf Avocado und Tomate in Scheiben geschnitten legen. Mit roter Zwiebel garnieren und servieren.

Statt roter Bete kann man auch aus Bohnen superleckere Patties zubereiten. Wenn es nichtvegan sein soll, kann man noch ein Ei für die Bindung zugeben.

Zutaten

- 1 Packung Blätterteig
- 350 g Sauerkirschen
- 1 El Speisestärke
- 1 El Zucker
- 1 Tl Vanilleextrakt
- 1 Eigelb
- 1 El Milch
- 100 g Puderzucker

Zubereitung

- Die Kirschen abtropfen lassen, dabei etwa 100 ml der Flüssigkeit auffangen. 3 El mit Speisestärke dann die restliche Flüssigkeit aufkochen. Zucker und Vanilleextrakt hinzufügen und verrühren. Angerührte Speisestärke dazu geben und aufkochen lassen. Kirschen wieder zugeben.
- Aus dem Blätterteig Quadrate mit 10 cm Kantenlänge schneiden. Jedes Quadrat an zwei gegenüberliegenden Ecken einschneiden, sodass zwei Laschen gebildet werden. Diese auf die andere Seite klappen, sodass eine Bonbonform entsteht.
- Eigelb mit Milch verrühren und die Päckchen damit bestreichen. Kirschmischung in die Mitte geben und dann bei 200 Grad etwa fünfzehn Minuten backen lassen.
- Puderzucker mit Wasser zu einem Guss verrühren und die abgekühlten Teilchen damit begießen.

nanas plunderstücke





kings apple pie

Zutaten

- 1 fertiger Tarteteig
- 3 Granny Smith Äpfel
- 2 x 100g brauner Zucker
- 100 g Zucker
- 1 El und 150 g Mehl
- 100 ml Sahne
- Zimt
- 7 El Butter
- 50 g Pekannüsse
- 1 Prise Salz

Anmerkung

Besonders lecker wird der Teig, wenn man ihn selbst macht. The Pioneer Woman hat ein Rezept für The Perfect Pie Crust.

Zubereitung

- Den Tarteteig in eine Pie Form geben, am Rand hochdrücken und nach Wunsch verzieren.
- Äpfel in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben. Sahne, 100 g braunen Zucker, Zucker, Vanilleextrakt, 1 El Mehl und Zimt verrühren und über die Äpfel geben. Die Äpfel in die Pie Form geben.
- In einer Küchenmaschine die Butter, 150g Mehl, die Pekannüsse, das Salz und 100 g braunen Zucker vermischen. Dann mit den Händen kneten bis sich größere Streusel bilden. Die Streusel auf der Apfelmischung verteilen.
- Bei 180 Grad für ca. 70 min backen. Falls der Pie oben zu dunkel wird, mit Alufolie (oder Backpapier) abdecken. Mit Vanilleeis servieren.



emersons eiskaffee

Zutaten

- 100 g Zucker
- 200 ml Wasser
- 1/2 Tl Vanilleextrakt
- 1 Tasse Kaffee, abgekühlt
- 2 El Sahne oder mehr, nach Geschmack
- Eiswürfel

Anmerkung

Oder man macht sofort mehr, damit man den Eiskaffee mit der besten Freundin genießen kann.

Zubereitung

- Zucker mit Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Dann den Vanilleextrakt hinzugeben und im Kühlschrank aufbewahren, bis man den Sirup braucht.
- Den Kaffee mit den Eiswürfeln in ein Glas geben. Den Sirup teelöffelweise hinzugeben, bis die gewünschte Süße erreicht ist.
- Dann die Sahne in den Kaffee geben und umrühren.
- Genießen.
- Alternativ kann man die Sahne auch ein wenig aufschlagen, bis sie schaumig ist.

Danke!

Ich freu mich!

Danke, dass du meinen Newsletter abonniert hast! Ich freu mich sehr darüber. Wenn du mehr über mich und meine Bücher wissen möchtest, besuch meine Website und meinen Blog.

www.annieschreibt.de

