



Chelsea  
Winter

HOMEMADE  
HAPPINESS



Chelsea  
Winter  
HOMEMADE  
HAPPINESS

Fotos von Tam West

ars vivendi

Hinweise:

- Löffelmaßangaben: Falls nicht anders angeführt, sind stets gestrichene Löffel gemeint. EL und TL sind Abkürzungen für Esslöffel und Teelöffel.
- Eier: Eier sollten stets Bio-Qualität haben. Rohe oder halb rohe Eier sollten nicht von kleinen Kindern, Schwangeren oder immungeschwächten Personen verzehrt werden.
- Backofen: Der Ofen sollte stets auf die angegebene Temperatur vorgeheizt werden. Ein Ofenthermometer ist empfehlenswert. Immer in der Ofenmitte backen und garen (falls nicht anderweitig angegeben).
- Zitrusfrüchte: Bei der Verwendung ihrer Schalen auf Bio-Früchte zurückgreifen und diese zuvor heiß waschen.
- Hygiene: Bei der Zubereitung von rohem Fleisch auf peinliche Hygiene achten. Benutzte Schneidebretter, Messer, Arbeitsflächen sowie Hände nach Gebrauch sorgfältig heiß abwaschen. Fleisch und Gemüse nie auf demselben Schneidebrett verarbeiten.
- Die angegebenen Arbeits- und Garzeiten sind Richtwerte. Sie können im Einzelfall variieren.
- Fleisch sollte vor der Zubereitung immer gründlich trocken getupft werden.
- Obst und Gemüse vor der Verarbeitung immer waschen, putzen und/oder bei Bedarf schälen.

Besonderer Dank an  
Peter Collis, Collis Studio,  
für das wunderbare Geschirr.

Titel der neuseeländischen Originalausgabe »Homemade Happiness«

First published by Random House New Zealand Ltd. This edition published by arrangement with Penguin Random House New Zealand Ltd via Michael Meller Literary Agency GmbH, München

Text copyright © Chelsea Winter 2015

Images copyright © Tam West 2015

Design by Dana Gaddum and Kate Barraclough © Penguin Random House New Zealand

All rights reserved.

The moral right of the author has been asserted.

Deutsche Erstausgabe

1. Auflage September 2017

© 2017 by ars vivendi verlag

GmbH & Co. KG, Bauhof 1, 90556 Cadolzburg

Alle Rechte vorbehalten.

[www.arsvivendi.com](http://www.arsvivendi.com)

Deutsche Übersetzung: Carla Gröppel-Wegener

Lektorat: Simone Gerlach

Satz: ars vivendi

Printed in the EU

ISBN 978-3-86913-885-5

*All denen gewidmet,  
die nach meinen Rezepten kochen  
und das Essen genießen.  
Ohne euch gäbe es dieses Buch nicht.  
Vielen Dank!*



# Willkommen

Wo immer ihr seid, wer immer ihr seid:  
Herzlich willkommen! Ich gehe davon aus,  
dass ihr, ebenso wie ich, auf echtes, leckeres,  
ehrlches Essen steht, das großzügig serviert  
und in guter Gesellschaft genossen wird.  
Gutes Essen ist meine Leidenschaft und am  
meisten Spaß habe ich, wenn ich Rezepte  
entwickle, die ihr auch zu Hause nachkochen  
könnt! (Dicht gefolgt natürlich von Platz Zwei,  
dem Essen des Gekochten.)

Ich hoffe, das Kochen der Rezepte aus  
*Homemade Happiness* wird euch ebenso  
inspirieren wie mich, als ich sie kreiert habe.  
Ich liebe diese Rezepte, weiß, dass sie  
funktionieren und jede/r sie umsetzen kann –  
egal, wie viel Kocherfahrung ihr habt. Wie  
immer habe ich Zutaten verwendet, die in der  
Regel im Supermarkt erhältlich sind, denn es  
sind nicht unbedingt ausgefallene Zutaten  
nötig, um großartige Mahlzeiten zu kochen.

Die Welt der Ernährung wird immer  
verrückter und verwirrender. All die Diäten,  
Food-Trends, die Angstmache der Medien,  
Low-Fat hier, Low-Carb dort, Fast Food,

Nahrungsergänzungsmittel und -ersatzstoffe –  
und widersprüchliche Informationen grundsätzlich  
zu eigentlich allem. Verdammte, kein Wunder, wenn  
einem da die Lust aufs Essen vergeht.

Meine Philosophie? Entspannt euch! Esst so  
oft wie möglich selbst zubereitete Speisen  
aus frischen, hochwertigen Zutaten. Nehmt  
die Mahlzeiten gemeinsam mit Freunden und  
der Familie am Tisch zu euch. Gönnt euch  
hausgemachte Desserts und Kuchen (das ist  
wichtig!). Schlemmt in Maßen, lacht viel, sorgt  
für ausreichend Schlaf, seid nett zu anderen,  
geht raus in die Natur und entdeckt die tolle  
Umgebung, in der ihr lebt. Macht euch keinen  
Stress und – am wichtigsten – genießt das Leben.  
Das versuche ich zumindest so zu machen (und  
ich bin ein ziemlich glücklicher Mensch).

Das Leben ist zu kurz, um schlecht zu essen.  
Und ich bin nach wie vor der Überzeugung,  
dass Butter die Welt einen Tick besser macht.

Alles Liebe und viel Spaß beim Kochen

*Chelsea xx*





*P.S. Ich höre sehr gerne von  
anderen Hobbyköchen,  
also keine falsche Zurückhaltung.*

*Schreibt mir über meine  
Facebook-Seite oder meine  
Homepage [chelseawinter.co.nz](http://chelseawinter.co.nz),  
falls nicht schon geschehen,  
und lasst uns übers Essen reden!*



# INHALT

Leichtere Mahlzeiten .....	10
Dinner Time .....	50
Köstliche Desserts .....	112
Backen & Süßes .....	140
Lunchbox & Snacks für Kids ..	174
Knabberereien & Beilagen .....	206
Danke .....	234
Register .....	236

**Arbeitszeit:** 20 Minuten, plus  
2–24 Stunden marinieren  
**Garzeit:** 15–25 Minuten, plus  
10 Minuten ruhen  
Für 4–6 Portionen

# Hähnchen vom Grill indischer Art mit Joghurdip

## Marinade

60 ml neutrales Pflanzenöl (z. B.  
Raps- oder Traubenkernöl)  
60 g Naturjoghurt  
5 Knoblauchzehen, zerdrückt  
1 EL fein gehackter frischer  
Ingwer  
2 EL Tomatenmark  
3 TL Garam Masala (indische  
Gewürzmischung)  
3 TL Paprikapulver  
2 TL gemahlener Kreuzkümmel  
2 TL gemahlene  
Koriandersamen  
1 TL Kurkuma  
½ TL Chilipulver  
½ TL schwarzer Pfeffer aus der  
Mühle  
Abrieb und Saft von  
1 Bio-Zitrone

## Hähnchen

ca. 1 kg Hähnchenschenkel mit  
Haut (mit oder ohne Knochen)  
Salz  
Öl für den Grill

## Joghurdip

2 TL flüssiger Honig  
120 g Naturjoghurt  
1 EL Dijonsenf  
Blätter von 1 Bund  
Koriandergrün oder Petersilie,  
frisch gehackt, plus mehr  
zum Garnieren  
1 Knoblauchzehe, zerdrückt  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 Spritzer Zitronensaft

Im Sommer möchten wir alle möglichst wenig Zeit damit verbringen, in der sengenden Hitze der Küche zu schufteln, und stattdessen lieber die letzten Sonnenstrahlen des Abends aufsaugen, mit Freunden Spaß haben und das Essen im Freien genießen. Hier eines dieser fabelhaften Rezepte, die sich gut vorbereiten lassen, sodass man zur Essenszeit nichts weiter tun muss, als den Grill anzuschmeißen, um dann im Nullkommanichts ein sensationell leckeres Gericht parat zu haben. Knoblauchbrot (S. 214) und Rote-Bete-Salat (S. 222) aus dem Beilagenkapitel passen ganz wunderbar dazu.

Die Zutaten für die Marinade in der Küchenmaschine zu einer glatten Paste verarbeiten oder einfach in einer Schüssel glatt rühren.

Die Hähnchenschenkel mit Küchenpapier trocken tupfen, in einen großen Gefrierbeutel oder Kunststoffbehälter legen und die Marinade hineinfüllen. Das Hähnchenfleisch in der Marinade wenden, sodass es rundherum benetzt ist. Den Beutel oder Behälter verschließen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden marinieren lassen, besser noch über Nacht. Die Hähnchenschenkel etwa 20 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen, damit das Fleisch nicht zu kalt ist, wenn es auf den heißen Grill kommt. Nicht vergessen, die Hähnchenschenkel vor dem Grillen rundherum zu salzen.

Inzwischen den Dip zubereiten. Den Honig gegebenenfalls etwas aufwärmen, damit er schön flüssig ist, dann in einer kleinen Schüssel mit den anderen Zutaten für die Sauce glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Den Grill vorheizen oder eine große Grillpfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Oberfläche mit Öl fetten und die marinierten Hähnchenschenkel darauf 5 Minuten grillen, ohne sie zu bewegen (sonst besteht die Gefahr, dass sie am Grill haften bleiben und reißen). Nach 5 Minuten wenden und etwa 10 Minuten weitergrillen, bis das Fleisch durchgegart ist. (Hähnchenschenkel mit Knochen brauchen etwa 10 Minuten länger.) Falls ein Grill mit Deckel verwendet wird, kann dieser geschlossen werden, um den Garprozess zu beschleunigen.

Das Hähnchenfleisch anschließend etwa 10 Minuten auf einem Holzbrett ruhen lassen. Zum Servieren mit frisch gehackten Kräutern bestreuen und den Dip dazureichen. Verschiedene Salate und Knoblauchbrot passen hervorragend zum gegrillten Hähnchen.



**Arbeitszeit:** 25 Minuten  
**Garzeit:** 5 Minuten  
Für 6–8 Portionen als Snack

# Bruschetta

## Balsamicoreduktion

180 ml Balsamicoessig  
50 g brauner Zucker

## Bruschetta

1 kg sehr reife Tomaten oder  
Kirschtomaten  
60 ml natives Olivenöl extra  
1 TL Rotweinessig  
1 TL Zucker  
10 Basilikumblätter, klein  
gezipft, plus ganze Blätter  
zum Garnieren

Salz und schwarzer Pfeffer aus  
der Mühle

1 Laib hochwertiges  
Weizenbrot (Ciabatta,  
Weizensauerteig etc.)  
60 ml Olivenöl  
1 große Knoblauchzehe  
4–5 kleine Kugeln frischer  
Mozzarella oder Bocconcini,  
in Scheiben geschnitten  
(alternativ 100 g zerkrümelter  
Feta)

Ich muss zugeben, dass ich Bruschetta jahrelang falsch ausgesprochen habe. (Lust auf »Brusch-etta«?) Seit ich in Italien war, weiß ich, dass es »Brus-ket-ta« ausgesprochen wird, und wenn man es richtig gut machen möchte, sollte man das »r« rollen. In Italien wird Bruschetta als Antipasto oder Vorspeise serviert. Aber ich bin der Meinung, dass es genauso gut zu Drinks und als leichtes Mittag- oder Abendessen serviert werden kann. Es werden nur ein paar wenige, einfache Zutaten benötigt, die von der Qualität her richtig hochwertig sein sollten. Verwendet also Ciabatta oder Weizensauerteigbrot aus handwerklicher Produktion, natives Olivenöl extra (am besten kalt gepresst), reife rote Tomaten (am besten zur Saison) und saftigen, frischen Mozzarella.

Für die Balsamicoreduktion Essig und Zucker in einem kleinen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren auf mäßig-schwacher Stufe sanft köcheln lassen, bis der Zucker aufgelöst und die Flüssigkeit um drei Viertel reduziert ist. (Aufpassen, dass die Reduktion nicht anbrennt!) Auf Raumtemperatur abkühlen lassen. (Die Reduktion kann auch gut im Voraus zubereitet werden.)

Den Backofen auf 210 °C (Umluft) vorheizen. Die Tomaten mit einem scharfen Messer auf der unteren Seite jeweils kreuzweise einschneiden und in einem Topf mit kochendem Wasser überbrühen. Ein paar Minuten ziehen lassen, dann abgießen. Die Tomaten häuten, halbieren und Kerne sowie Scheidewände entfernen. Das Fruchtfleisch würfeln und in eine nicht-metallische Schüssel geben. (Kirschtomaten müssen nicht gehäutet, sondern einfach nur klein geschnitten werden.) Natives Olivenöl, Rotweinessig, Zucker und Basilikum untermischen. Einige Zeit ziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Brot in 1–1 ½ cm breite Scheiben schneiden, diese nebeneinander auf ein Backblech legen und die Brotoberfläche mit Olivenöl bestreichen. Leicht salzen und im vorgeheizten Ofen auf der zweiten Schiene von oben in etwa 5 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Die Knoblauchzehe in zwei Hälften schneiden und mit der Schnittseite kräftig über die Oberflächen der heißen Brotscheiben reiben.

Die Tomatenmischung auf den Broten verteilen, Mozzarella darauflegen, mit Salz und Pfeffer würzen und abschließend etwas Balsamicoreduktion darüberträufeln. Sofort servieren.

## Chelsea's ♥ tip

- *Ihr könnt auch die einzelnen Komponenten einfach so auf den Tisch stellen, sodass eure Gäste sich ihre Bruschette selbst belegen können. Dann besteht auch nicht die Gefahr, dass das Brot durchweicht.*





Menschen wie ihr  
machen die Welt  
zu einem  
köstlicheren Ort



Nichts geht über gutes, hausgemachtes Essen – das man am besten zusammen mit Familie und Freunden an einem Tisch genießt. Mit ihrer entspannten Art und ihrer Fähigkeit, aus einfachen Zutaten Gerichte zu zaubern, die toll aussehen und fantastisch schmecken, macht *Chelsea Winter* Hobbyköche wie Kochanfänger zum Star jeder Küche.

Ob bei knusprigen Gemüse-Samosas, Tortillas mit zartem Rindfleisch, Moussaka mit cremiger Blumenkohlsauce, Lasagne mit Hähnchen und Kürbis, Cheesecake mit weißer Schokolade und Beeren oder Ginger Kisses – *Homemade Happiness* hält, was es verspricht: wunderbares Essen für jeden Anlass, das leicht zuzubereiten ist, das glücklich macht und das einfach alle lieben!



ISBN 978-3-86913-885-5



9 783869 138855

€ 26,00 (D)  
€ 26,90 (A)

[www.arsvivendi.com](http://www.arsvivendi.com)

ars vivendi 