



COOKING



for Christmas



★
Filmreife Rezeptideen
aus den beliebtesten
Weihnachts-Movies
★



riva

PATRICK ROSENTHAL

PATRICK ROSENTHAL

COOKING

for
Christmas



riva

Inhalt

Kulinarischer Weihnachtszauber 7

Magische Nostalgie-Filme 9

Ist das Leben nicht schön? (1946) 10

Gowers Schokoladeneis 10

Weihnachts-Pasta 12

Weißer Weihnachten (1954) 14

Glasierter Schinken aus dem Gasthaus in Vermont 14

Weihnachten bei Hoppenstedts (1978) 17

Opa Hoppenstedts Lieblingsstollen 17

Hoppenstedts Weincreme 20

Sissi (1955) 22

Saumon à la Hollandaise 22

Väterchen Frost – Abenteuer im Zauberwald (1964) 24

Okroschka 24

Kutja 26

Rudolph mit der roten Nase (1964) 28

Rentierkekse 28

Karamell-Kaffee-Kakao 30

Michel aus Lönneberga (1971–1973) 32

Schwedischer Heringssalat 32

Ostkaka – Katthults Käsekuchen 34

Drei Haselnüsse für Aschenbrödel (1973) 36

Haselnuss-Grog 36

Haselnuss-Gugelhupf 38

Der kleine Lord (1980) 40

Mr. Hobbs Ingwerplätzchen 40

Lady Lorradailes Sandwich mit Gurke und Kresse 42

Kuchenbrötchen – Englische Scones 44



Weihnachtsstimmung für die ganze Familie 47

A Christmas Story – Fröhliche Weihnachten (1983) 48

Mom's Meatloaf 48

Schöne Bescherung (1989) 50

Clark's Disaster-Proof Turkey 50

Die Muppets Weihnachtsgeschichte (1992) 53

Miss Piggys Festtagsbraten 53

Kermits Erbsen-Avocado-Toast 56

Santa Clause – Eine schöne Bescherung (1994) 58

American Cheesecake 58

Caesar Salad 60

Christmas Crème brûlée 62

Hot Chocolate Fudge Sundae 64

Der Grinch (2000) 66

Grüne Grinch-Plätzchen 66

Barbie in: Der Nussknacker (2001) 68

Pinke Spaghetti 68

Buddy – Der Weihnachtself (2003) 70

Buddys süße Spaghetti 70

Der Polarexpress (2004) 72

Heiße Lebkuchen-Schokolade »Polarexpress« 72

Kleine magische Schokoladenkuchen 74

Verrückte Weihnachten (2004) 76

Jingle Bells Batida 76

Jingle Jangle Journey – Abenteuerliche Weihnachten! (2020) 78

Jangles Terrassenplätzchen 78

Charlie und die Schokoladenfabrik (2005) 81

Fizzy Lifting Drinks 82

Schokoriegel-Schokoladenkuchen 84

Frozen – Die Eiskönigin (2013) 86

Arendelle-Schneeflocken-Plätzchen 86

The Christmas Chronicles (2018) 88

Christmas Popcorn 88





Klaus (2019) 90

Kekse für Herrn Klaus 90

Noelle (2019) 92

Heiße Minze-Schokolade 92

Weihnachtsfilme, die das Herz wärmen 95

E-Mail für Dich (1998) 96

Gray's Papaya Hot Dogs 96

Liebe braucht keine Ferien (2006) 99

Traditionelle Mince Pies aus dem Rosehill Cottage 99

L.A.-Cobb-Salat 102

A Christmas Prince (2017) 105

Corn Dogs – Würstchen im Schlafrock 105

Mexikanisches Chili 108

Tatsächlich ... Liebe (2003) 110

Banoffee Pie 110

Bridget Jones – Schokolade zum Frühstück (2001) 112

Truthahn-Curry 112

Bridgets blaue Lauchsuppe 114

Mein Schatz, unsere Familie und ich (2008) 116

Horsd'oeuvre mit Frischkäsemousse und Honignüssen 116

Überbackene Mortadella-Sandwiches 118

Prinzessinentausch (2018) 120

Zuckerkekse 120

Lebkuchenkekse der Herzogin 122

Prinzessinentausch-Pancakes 124

Last Christmas (2019) 126

Roter Markt-Smoothie 126

Kates Burger 128

Albas Weihnachts-Tiramisu 130

Weihnachten zu Hause (2019) 132

Glögg 132

Risgrøt 134

Holidate (2020) 136

Süßkartoffelauflauf mit Marshmallows 136





Fröhliche Festtagskomödie 139

Die Geister, die ich rief ... (1988) 140
Franks Highball 140

Kevin – Allein zu Haus (1990) 142
Little Neros Weihnachts-Pizza 142
Kevins Mikrowellen-Macaroni-and-Cheese 144

Fröhliche Weihnachten, Mr. Bean (1992) 146
Rosenkohl mit Maronen und Speck 146
Cheese Fries 148
Hausgemachte Käsesoße 148

Das Wunder von Manhattan (1994, Original 1947) 150
New York Hot Chocolate 150
Amerikanische Truthahn-Sandwiches 152
Cranberry-Soße 154

Familie Heinz Becker: Alle Jahre wieder (1994) 156
Saarländischer Kartoffelsalat 156
Zimtwaffeln von Hildes Mutter 158

Weihnachtsfilm mal anders 161

Gremlins – Kleine Monster (1984) 162
Gremlins Fried Chicken 162

The Nightmare Before Christmas (1993) 165
Spiral Hill Pinwheels 165

Die Hard – Stirb langsam (1988) 168
Twinkies 168

Harry Potter (2001–2011) 170
Hogwarts-Weihnachtskuchen 170

Rezeptregister 173





Kulinarischer Weihnachtszauber

REZEPTE AUS DEINEN LIEB- LINGSWEIHNACHTSFILMEN

Stellt euch vor, ihr kuschelt euch in eine warme Decke eingehüllt auf der Couch, der Schein des Kerzenlichts tanzt an den Wänden, und im Fernsehen laufen eure Lieblingsweihnachtsfilme. Von humorvoll und herzerwärmend bis hin zu süß und sentimental – aber was wäre ein perfekter Filmabend ohne die passenden kulinarischen Genüsse, die die Weihnachtsstimmung nicht nur auf dem Bildschirm, sondern auch auf eurem Teller zum Leben erwecken?

In diesem Kochbuch nehme ich euch mit auf eine unwiderstehliche Reise durch die Welt der Weihnachtsfilmklassiker. Von einem heißen Becher »New York Chocolate« bis hin zur berühmten blauen Suppe à la Bridget Jones – hier findet ihr die Rezepte, die euch nicht nur das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen, sondern auch eure Herzen höherschlagen lassen.

Jedes Rezept in diesem Buch ist von ikonischen Weihnachtsfilmen inspiriert und mit einer Prise Liebe sowie einer guten Dosis Nostalgie gewürzt.

Bereitet Clarks katastrophalen Truthahn aus *Schöne Bescherung* zu und erlebt selbst, wie viel Spaß das bringen kann, wenn die Zubereitung bei euch nicht schiefgeht!

Oder wie wäre es mit einem Stück magischem Weihnachtskuchen aus *Der Polarexpress*, um die Wartezeit bis zur Bescherung zu verkürzen?

Ich lade euch ein, diese Rezepte als Brücke in die Welt eurer liebsten Weihnachtsfilme zu nutzen. Lasst uns zusammen kochen und backen, lachen und vielleicht auch ein bisschen kleckern, während wir die Magie dieser wunderbaren Zeit auf unseren Tellern zum Leben erwecken. Nehmt einen Bissen, lehnt euch zurück und genießt den Geschmack der Weihnacht – jeder Löffel ist ein Stück Kino!

Mit viel vorweihnachtlicher Liebe und einer Extraportion Pfefferminzsirup für die Extraportion Festlichkeit,

Patrick





Magische

NOSTALGIE-FILME





★ *Ist das Leben nicht schön?* ★ (1946)



Die Geschichte von George Bailey, der die Bedeutung seines Lebens erkennt, berührt mich jedes Mal aufs Neue und erinnert mich daran, wie wichtig Hoffnung, Familie und das kleine Glück im Leben sind. Dieser Film ist ein zeitloser Klassiker, der die Essenz dessen einfängt, was es bedeutet, menschlich zu sein.

In dem Film *Ist das Leben nicht schön?* führt Mr. Gower eine Apotheke in der kleinen Stadt Bedford Falls, wo die Hauptfigur, George Bailey, lebt. Mr. Gower spielt eine bedeutende Rolle in einer Schlüssel-szene des Films, die den Charakter von George und die Auswirkungen seiner Taten verdeutlicht.

Eine der frühesten und einprägsamsten Szenen zeigt George Bailey, der als Junge in Mr. Gowers Apotheke arbeitet. Eines Tages bemerkt George, dass Mr. Gower aus Versehen ein gefährliches Medikament mischt, und verhindert so eine Tragödie. Diese Szene zeigt Georges Mitgefühl und seinen Mut.

Gowers Schokoladeneis



Zusätzlich zu Medikamenten verkauft Mr. Gower auch Gesundheitsprodukte, Pflegeartikel und Süßigkeiten. In einer herzlichen Szene bietet der kleine George seiner Freundin Violet ein großes Schokoladeneis mit Kokosnuss an – ein Leckerbissen, den ihr unbedingt probieren müsst.

FÜR CA. 400 ML

- 100 ml Milch
- 50 g Zartbitterschokolade
- 50 g Vollmilchschokolade
- 200 g Sahne
- 1 TL Puderzucker
- 20 g Kokosraspeln

1. Milch erwärmen. Schokolade hacken und unter die Milch rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist, dann auskühlen lassen. Sahne mit Puderzucker halbsteif schlagen und unter die Sahne heben. Masse in eine Eismaschine füllen und gefrieren lassen.
2. Wer keine Eismaschine hat, kann die Masse einfrieren. In den ersten 2 Stunden jede halbe Stunde umrühren und dann vollständig gefrieren lassen.
3. Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fettzugabe anrösten und vor dem Verzehr auf das Eis geben.

TIPP

Vor dem Einfrieren etwas Zimt und/oder Schokoladenstücke unter die Masse mischen.







Weihnachts-Pasta



»Martini's Bar« ist ein lokaler Treffpunkt, der in mehreren Schlüsselszenen des Films erscheint und am Weihnachtsabend eine ordentliche Portion Spaghetti anbietet.

Für euch habe ich eine große Portion Weihnachts-Pasta.

FÜR 2 PORTIONEN

2 süßliche Äpfel
Saft einer Zitrone
1 TL Zucker
½ TL Zimt
1 rote Zwiebel
50 g Walnüsse
500 g Bandnudeln
oder Spaghetti
2 Feigen
1 TL Speiseöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
250 ml trockener
Weißwein
400 ml Sahne
100 g geriebener Gouda
100 g junger Blattspinat

1. Äpfel entkernen und in Spalten schneiden.
2. Apfelspalten mit Zitronensaft, Zucker und Zimt vermengen.
3. Zwiebel häuten und in Streifen schneiden.
4. Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fettzugabe kurz anrösten.
5. Pasta nach Packungsanleitung kochen.
6. Feigen vierteln.
7. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelstreifen mit den Feigen und den Äpfeln andünsten.
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Weißwein ablöschen.
9. Sahne zugießen und den Käse hinzugeben.
10. Soße unter stetigem Rühren einmal aufkochen.
11. Zum Schluss die Pasta und den Spinat direkt in die Soße geben und alles gut durchschwenken.







★ *Weißer Weihnachten* ★ (1954)

In der glitzernden Welt des Showbusiness, wo die Lichter heller und die Melodien süßer sind, findet das Lied »White Christmas« seinen Anfang. Dieses musikalische Meisterwerk ist eine Zeitkapsel, die uns in eine Ära entführt, in der Eleganz und Kameradschaft Hand in Hand gingen. Die Geschichte von zwei Showbusiness-Freunden, die sich zusammenschließen, um einem verehrten ehemaligen Armeekommandanten in seiner Stunde der Not beizustehen, berührt bis heute unzählige Herzen. Es ist eine Erzählung von Loyalität, Liebe und dem unerschütterlichen Geist der Weihnachtszeit, eingefangen in unvergesslichen Liedern und Tanznummern, die die Essenz der Feiertage wiedergeben.

Glasierter Schinken aus dem Gasthaus in Vermont



Zur Zeit der Entstehung des Films wurden traditionelle Weihnachtsgerichte serviert – wie ein glasierter Schinken.



FÜR 6 PORTIONEN

3,5 kg Schinken (gepökelter Schweineschinkenbraten)

115 g Butter

200 g brauner Zucker

60 ml Honig

60 ml Apfelwein

½ TL Zimt

1 Prise Muskatnuss

Cranberrys und Kräuter zum Garnieren (optional)

1. Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Backform etwas einfetten.
2. Butter, braunen Zucker, Honig, Apfelwein, Zimt und Muskatnuss in einen Topf geben, unter Rühren zum Köcheln bringen und 5–7 Minuten kochen lassen, bis die Masse sirupartig wird.
3. Den Schinken in die Form legen, Haut rautenförmig einschneiden und die Hälfte der Glasur darübergießen. Den Schinken mit Alufolie abdecken. Die restliche Glasur für später aufbewahren.
4. Den Schinken 2 ½ Stunden im Ofen backen. Danach Alufolie abnehmen.



