

THERESA CARLE-SANDERS

Outlander

DAS OFFIZIELLE KOCHBUCH ZUR HIGHLAND-SAGA



auszug 2

aus kapitel 4: appetitanreger
korallenrote kugel

Das umfassende offizielle Kochbuch von Theresa Carle-Sanders, der Urheberin der Website OutlanderKitchen.com, ist ein echter Leckerbissen für Fans von Diana Gabaldons Highland-Saga, auf der die Erfolgsserie Outlander des Fernsehsender starz beruht!

340 Seiten, 21 x 20 cm, Hardcover, ISBN 978-3-938922-76-7, 39,90 Euro

www.zauberpfeifer.de · www.zauberpfeifer-shop.de

mr willoughbys korallenrote kugel

ERGIBT ETWA 900 G

„All meine Gedichte waren Oden an die Frau – manchmal an eine bestimmte Dame, meistens jedoch die Frau an sich. An den Geschmack von Brüsten wie Aprikosen, den warmen Duft des Nabels einer Frau, wenn sie im Winter erwacht, die Wärme ihres Hügels, der die Hand füllt wie ein reifer, geplatzter Pfirsich.“

Fergus hielt Marsali entsetzt die Ohren zu, doch der Rest der Zubörer war höchst empfänglich.

„Kein Wunder, dass der kleine Kerl ein geschätzter Poet war“, sagte Raeburn beifällig. „Es ist zwar gottlos, aber mir gefällt's.“

„Ist die rote Kugel an Eurem Hut wert“, pflichtete ihm Maitland bei.

Ferne Ufer, Kapitel 45, „Mr Willoughbys Erzählung“

zutaten

- 230 g Mayonnaise
- 1 TL scharfes Paprikapulver
- 1 Tasse (240 ml) gewürfelte Pimentos oder geröstete rote Paprika (2 EL zum Garnieren aufheben)
- 225 g gereifter Cheddar, gerieben
- 225 g Monterey Jack, gerieben
- 1–2 EL geraspelte Zwiebel
- Tabasco nach Belieben (optional)

Im Süden Amerikas gehört der sogenannte Pimento Cheese traditionell zu Picknicks, Buffets und Kirchentreffen. Erfunden wurde er in New York zu Beginn des neunzehnten Jahrhunderts und schon bald wurde er im ganzen Land als neues, in Massen produziertes und modernes Nahrungsmittel bekannt. Ursprünglich waren spanische Pimentos und der damals neu entwickelte Frischkäse die Hauptzutaten. Im Norden des Landes verging die Popularität dieses Streichkäses nach dem Zweiten Weltkrieg wieder.





Seither haben die Bewohner des Südens zusätzlich zu den handelsüblichen Pimento-Cheese-Produkten ihre eigenen Hausrezepte entwickelt, auch wenn es selbst in den Kochbüchern des amerikanischen Südens vor den 1990er-Jahren kaum Erwähnungen dieser Creme gibt.

In einer großen Schüssel Mayonnaise und Paprika verrühren. Pimentos, Käse und Zwiebeln dazugeben. Alles mit einem Holzlöffel gründlich vermengen, bis die Masse eine leicht cremige Textur annimmt. Wenn gewünscht mit ein bis zwei Spritzern Tabasco würzen. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 2 Stunden oder über Nacht kühl stellen, damit sich die Aromen vermischen und reifen können.

Die Mischung in eine kleine Schale füllen und auf einen Teller stürzen. Mit den zurückgelegten Pimentos garnieren (die rote Kugel).

Mit Kräckern oder Baguettescheiben servieren. Man kann damit auch ein Grillkäsesandwich oder Maisgrütze verfeinern oder Rosamunds Zupfbraten mit teuflischer Apfel-Barbecue-Soße (Seite 132) abrunden.

Reste halten sich im Kühlschrank bis zu 3 Tage.

anmerkung

- Bei dem Gedanken an scharfe Paprika stehen einigen Pimento-Cheese-Puristen vielleicht die Haare zu Berge, aber abgesehen von der korallenroten Farbe verleiht dieses Gewürz dem Ganzen noch mehr geschmackliche Tiefe. Wer keine scharfe Paprika finden kann, der nimmt stattdessen einfach süßes Paprikapulver.