Carolina Creek REZEPTE

Südstaaten-Rezepte zum Nachkochen

VON JULIA STIRLING

CAROLINA CREEK REZEPTE

SÜDSTAATEN-REZEPTE ZUM NACHKOCHEN

JULIA STIRLING

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit!

Ich hoffe, Dir schmecken die Rezepte aus der Südstaatenküche.

Ein paar der Zutaten sind in Deutschland nicht leicht zu finden und da die Rezepte aus dem Englischen übersetzt sind, musste ich einige Einheiten von Cups in Gramm oder andere Einheiten „übersetzen". Ich hoffe, es passt alles!

Solche Gerichte gibt es typischerweise in den Südstaaten. Allem voran natürlich der Eistee, aber auch gebratenes Hühnchen gibt es sehr oft und die typischen Biscuits und Hush Puppies. Sehr beliebt sind auch Aufläufe in jeder Form.

BBQ oder besser gesagt Pulled Pork hat in North Carolina eine lange Tradition und viele Familien haben ihr Geheimrezept für eine BBQ-Soße.

Es gibt sogar einen BBQ-Trail also einen Wanderweg oder eine Route, die man abfahren kann und dort traditionelles BBQ essen kann. Das ist dann aber kein Grillen sondern wirklich das Pulled Pork, wie es hier auch immer langsam bekannter wird.

North Carolina ist in zwei Hälften gespalten. Die eine Seite isst die BBQ-Soße tomatenbasiert, die andere auf Essigbasis. Darüber gab es in der Geschichte schon viel Streit.

Ganz typisch beim BBQ sind auch Vorspeisen wie Fried Okra. Da es hier aber fast nie Okras gibt, habe ich das weggelassen. Dort ist es aber ein typisches Gemüse.

Außerdem gibt es auch so wunderbare Dinge wie Honig von Baumwollblüten. Der Vater meiner Freundin hat immer welchen gemacht. Der schmeckt auch besonders gut.

Es gibt natürlich noch sehr viel mehr Rezepte, aber vielleicht ist das ein guter Anfang, um mal in die Küche der Südstaaten einzutauchen.

Und es gibt noch eine Besonderheit. Über jedem Rezept findest Du ein Herz. Viele sind das Zeichen für Aidan, aber bei den anderen siehst Du, wessen Lieblingsrezept das ist.

Guten Appetit und frohes Kochen!
Deine Julia Stirling

1

SÜDSTAATEN-EISTEE

Das ist das Rezept, nach dem Hanna den traditionellen Südstaaten-Eistee zubereitet. Sie liebt es, mit den anderen Frauen auf der Terrasse zu sitzen, Eistee zu trinken und dabei zu plaudern. Wie eine echte Südstaaten-Lady eben.

Zutaten:

- 2l Wasser
- 6 Beutel schwarzer Tee
- 100 g Zucker
- 1 Zitrone, in Scheiben geschnitten
- Eiswürfel

Zubereitung:

. . .

Wasser in ein Glasgefäß mit Deckel füllen. Teebeutel hineingeben. Gefäß zuschrauben und für 4 Stunden in die Sonne stellen und ziehen lassen.

Danach nach Belieben mit Zucker süßen und mit Eiswürfeln servieren.

Oder

Das Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und die Teebeutel hinzufügen. Lassen Sie den Tee 5 Minuten lang ziehen.

Die Teebeutel entfernen und wegwerfen. Den Zucker einrühren, bis er vollständig aufgelöst ist.

Lassen Sie den Tee auf Zimmertemperatur abkühlen, füllen Sie ihn dann in eine Kanne um und stellen Sie ihn in den Kühlschrank, bis er abgekühlt ist.

Wenn Sie den Eistee servieren möchten, füllen Sie die Gläser mit Eiswürfeln. Gießen Sie den gekühlten Tee über das Eis und garnieren Sie jedes Glas mit einer Zitronenscheibe.

Sie können die Süße des Eistees durch die Verwendung von mehr oder weniger Zucker anpassen, je nachdem, was Sie bevorzugen. Sie können dem Tee auch andere Aromen hinzufügen, z. B. Minzblätter oder geschnittenes Obst.

2

BBQ-SOSSE AUS NORTH CAROLINA

Eigentlich verraten Köche die Zutaten für ihre BBQ-Soße nicht, aber Aidan hat hier dieses grundlegende Rezept beigesteuert. Seine geheime Zutat verrät er uns allerdings nicht!

Zutaten:

- 250ml Apfelessig
- 250g Ketchup
- 100g dunkelbrauner Zucker
- 2 Esslöffel Worcestershire-Sauce
- 1 Esslöffel Paprika
- 1 Esslöffel Dijon-Senf
- 2 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 1/2 Teelöffel Cayennepfeffer

Zubereitung:

. . .

In einem mittelgroßen Kochtopf alle Zutaten verquirlen.

Die Mischung bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, dann die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und 15-20 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce leicht eingedickt ist.

Die Sauce vom Herd nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Verwenden Sie die BBQ-Sauce zum Übergießen von Fleisch beim Grillen oder Räuchern, oder servieren Sie sie als Beilage. Die Sauce kann in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank bis zu 1 Woche aufbewahrt werden.

3

DEVILED EGGS

Diese Vorspeise ist einer von Bradleys Favoriten. Vielleicht weil er selbst manchmal ein wenig teuflisch ist.

Zutaten:

6 große Eier
2 Esslöffel Mayonnaise
1 Esslöffel Dijon-Senf
1/4 Teelöffel Salz
1/4 Teelöffel schwarzer Pfeffer
Paprika, zum Garnieren

Zubereitung:

Die Eier in einer einzigen Schicht in einen Topf legen und so viel Wasser hinzufügen, dass die Eier etwa einen Zentimeter

bedeckt sind. Das Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, schalten Sie die Hitze aus, decken den Topf ab und lassen die Eier 10-12 Minuten im heißen Wasser liegen.

Wenn die Eier fertig gekocht sind, das heiße Wasser abgießen und die Eier in eine Schüssel mit Eiswasser geben. Die Eier ein paar Minuten im Eiswasser abkühlen lassen, dann schälen und der Länge nach halbieren.

Das Eigelb aus dem Eiweiß schöpfen und in eine kleine Schüssel geben. Das Eiweiß beiseite stellen.

Die Eigelbe mit einer Gabel zerdrücken und die Mayonnaise, den Senf, das Salz und den Pfeffer unterrühren, bis die Mischung glatt und gut vermischt ist.

Die Eigelbmischung mit einem Löffel in das Eiweiß geben und leicht anhäufen. Die gefüllten Eier mit Paprika bestreuen.

Die gefüllten Eier sofort servieren oder bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

4

PULLED PORK SLIDERS

Diese Mini-Burger mit klassischem North Carolina Pulled Pork sind eines der Lieblingsgerichte von Travis. Natürlich gab es die auch auf seiner Hochzeit mit Amber.

Zutaten:

- 1 (3-4 Pfund) Schweineschulterbraten
- 1 Esslöffel Paprika
- 1 Esslöffel Chilipulver
- 1 Esslöffel Knoblauchpulver
- 1 Esslöffel Zwiebelpulver
- 1 Esslöffel Salz
- 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 250ml Apfelessig
- 250ml Wasser
- 100g brauner Zucker
- 50g Tomatenmark
- 1 Esslöffel Worcestershire-Sauce
- 2 Esslöffel Dijon-Senf

- 12 kleine Hamburgerbrötchen
- Ihre Lieblings-BBQ-Sauce
- Krautsalat, zum Servieren (optional)

Zubereitung:

Heizen Sie den Ofen auf 150°C (300°F) vor.

In einer kleinen Schüssel Paprika, Chilipulver, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Salz und Pfeffer vermischen. Die Schweineschulter mit der Gewürzmischung gut einreiben.

Legen Sie das Schweinefleisch in einen großen Bräter und braten Sie es 4-5 Stunden lang, oder bis es zart ist und sich mit einer Gabel leicht zerteilen lässt.

Während das Schweinefleisch gebraten wird, die BBQ-Sauce zubereiten. In einem mittelgroßen Topf Apfelessig, Wasser, braunen Zucker, Tomatenmark, Worcestershire-Sauce und Senf verquirlen. Die Mischung zum Kochen bringen, dann die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eingedickt ist.

Wenn das Schweinefleisch gar ist, nehmen Sie es aus dem Ofen und zerkleinern es mit zwei Gabeln. Die BBQ-Sauce über das zerkleinerte Schweinefleisch gießen und umrühren, damit das Fleisch gleichmäßig bedeckt ist.

Zum Zusammenstellen der Sliders einen Löffel Pulled Pork auf die untere Hälfte jedes Brötchens geben. Das Schweinefleisch mit Krautsalat (falls verwendet) und der oberen Brötchenhälfte belegen. Servieren Sie die Brötchen heiß. Guten Appetit!

5

CORN SALAD

Amber liebt den klassischen Maissalat, der gern zu BBQ gereicht wird. Seit Travis den Garten hat, pflückt sie die Paprika und Gurken oft frisch und verarbeitet sie gleich.

Zutaten:

- 4 Maiskolben, geschält
- 100g gewürfelte rote Paprika
- 100g gewürfelte rote Zwiebel
- 100g gewürfelte Gurke
- 5g gehackter frischer Koriander
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Apfelessig
- 1 Esslöffel Honig
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1/4 Teelöffel schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Mais hinzufügen und 3-4 Minuten kochen, bis er weich ist. Den Mais abgießen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Schneiden Sie die Kerne von den Maiskolben und geben Sie sie in eine große Schüssel. Paprika, Zwiebel, Gurke und Koriander in die Schüssel geben.

In einer kleinen Schüssel das Olivenöl, den Essig, den Honig, das Salz und den Pfeffer miteinander verquirlen. Das Dressing über die Maismischung gießen und durchschwenken, um sie zu überziehen.

Die Schüssel abdecken und den Salat mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sich die Aromen verbinden können.

Servieren Sie den Maissalat gekühlt oder bei Zimmertemperatur und garnieren Sie ihn nach Belieben mit zusätzlichem gehacktem Koriander.

6

BUTTERMILK BISCUITS

Biscuits werden oft in der Südstaatenküche verwendet und angeboten. Aidan liebt diese Variante mit Buttermilch, die zum Frühstück aber auch zu fast allen anderen Mahlzeiten gegessen werden kann.

Zutaten:

- 280g Mehl
- 1 Esslöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Salz
- 1/4 Teelöffel Backpulver
- 120g ungesalzene Butter, gekühlt und gewürfelt
- 180ml Buttermilch
- Zusätzliches Mehl zum Ausrollen des Teigs

Zubereitung:

. . .

Heizen Sie den Ofen auf 230°C (450°F) vor. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mehl, Backpulver, Salz und Natron in einer großen Schüssel verquirlen. Mit einem Teigausstecher oder den Fingern die Butter in die trockene Mischung einarbeiten, bis sie wie grober Sand aussieht.

Die Buttermilch zu der Mischung geben und rühren, bis sich der Teig zu einer Kugel formt. Der Teig wird weich und leicht klebrig sein.

Rollen Sie den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche aus, bis er etwa 1,5 cm dick ist. Mit einem Keksausstecher oder einem Trinkglas den Teig rund ausstechen. Die Reste vorsichtig zusammendrücken und weitere Kekse ausstechen, bis der gesamte Teig verbraucht ist.

Die Kekse auf das vorbereitete Backblech legen und 12-15 Minuten backen, bis sie goldbraun und durchgebacken sind.

Servieren Sie die Kekse warm, geteilt und mit Butter oder Ihrer Lieblingsmarmelade bestrichen.

7

CHEDDAR-BISCUITS

Josh liebt die Käseversion der Biscuits, die vor allem zum BBQ gereicht wird. Er isst oft so viel davon, dass die anderen die Biscuits schon vor ihm verstecken, damit sie auch noch etwas abbekommen.

Zutaten:

- 240 g Mehl
- 1 Esslöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Salz
- 1/4 Teelöffel Cayennepfeffer
- 60 g ungesalzene Butter, gekühlt und gewürfelt 120 geriebener Cheddar-Käse
- 180ml Buttermilch

Zubereitung:

. . .

Heizen Sie den Backofen auf 220°C (425°F) vor. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Mehl, Backpulver, Salz und Cayennepfeffer in einer großen Schüssel verquirlen.

Die Butter in die trockenen Zutaten einarbeiten, bis es ein Mürbeteig ist. Den geriebenen Käse unterrühren.

In der Mitte der Mischung eine Vertiefung machen und die Buttermilch hinzufügen. Die Mischung mit einer Gabel verrühren, bis sie sich zu einem weichen Teig verbindet.

Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und ein paar Mal durchkneten, bis er glatt ist. Klopfen Sie den Teig zu einer runden Form mit einer Dicke von einem Zentimeter.

Verwenden Sie einen Keksausstecher oder ein Glas, um runde Formen aus dem Teig auszustechen. Alternativ können Sie den Teig auch mit einem Messer in Quadrate schneiden.

Die Kekse auf das vorbereitete Backblech legen. 12-15 Minuten backen, oder bis die Kekse goldbraun und durchgebacken sind.

Nehmen Sie die Kekse aus dem Ofen und servieren Sie sie heiß, eventuell mit zusätzlichem geriebenem Käse garniert.

8

CORNBREAD

Tara liebt Cornbread über alles, weil sie den Geschmack von Mais so gern mag und sie es als Luxus empfindet mit dem Brot Soße vom Teller aufzuwischen. Vor allem an Thanksgiving haben sich alle köstlich darüber amüsiert mit welcher Hingabe sie das getan hat.

Zutaten:

- 130g Maismehl
- 140g Mehl
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Salz
- 250ml Milch
- 1 großes Ei
- 60g ungesalzene Butter, geschmolzen

Zubereitung:

Heizen Sie den Ofen auf 220°C (425°F) vor. Eine Backform (26 bis 28cm) einfetten. In einer großen Schüssel Maismehl, Mehl, Zucker, Backpulver und Salz miteinander verquirlen. In einer separaten mittelgroßen Schüssel die Milch und das Ei verquirlen. Die Milchmischung und die geschmolzene Butter zu den trockenen Zutaten geben und verrühren, bis sich der Teig gerade so verbunden hat.

Gießen Sie den Teig in die vorbereitete Backform und streichen Sie die Oberfläche glatt. Das Maisbrot 20-25 Minuten backen, oder bis es goldbraun ist und ein Zahnstocher in der Mitte sauber herauskommt.

Servieren Sie das Maisbrot warm, in Quadrate geschnitten und nach Belieben mit Butter oder Honig bestrichen.

9

HUSH PUPPIES

Die frittierten Bällchen aus Maismehl sind zu Robins heimlicher Leidenschaft geworden, seit sie nach North Carolina gezogen ist. Jedes Mal, wenn sie irgendwo essen geht, bestellt sie sich eine Extraportion als Beilage.

Zutaten:

- 130g Maismehl
- 140g Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Zucker
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1/4 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 250ml Milch
- 1 großes Ei, verquirlt
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- Pflanzenöl, zum Braten

Zubereitung:

In einer großen Schüssel Maismehl, Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Pfeffer verquirlen. In einer separaten mittelgroßen Schüssel die Milch und das Ei verquirlen. Die Milchmischung und die Zwiebel zu den trockenen Zutaten geben und verrühren, bis der Teig gerade eben fertig ist.

Erhitzen Sie in einem großen Topf oder einem Dutch Oven etwa 5 cm Pflanzenöl bei mittlerer bis hoher Hitze, bis es heiß ist, aber nicht raucht.

Den Teig esslöffelweise in das heiße Öl geben und die Hush Puppies von jeder Seite 2-3 Minuten braten, bis sie goldbraun und durchgebraten sind.

Die Hush Puppies aus dem Öl nehmen und auf einem mit Papiertüchern ausgelegten Teller abtropfen lassen.

Servieren Sie die Hush Puppies heiß und garnieren Sie sie nach Belieben mit weiteren gehackten Kräutern.

10

SHRIMP AND GRITS

Dieses traditionelle Südstaatengericht mag Franchesca ganz besonders gern und als sie im Ausland gelebt hat, hat sie es oft vermisst. Manchmal hat sie versucht, es nachzukochen, aber keiner beherrscht das Rezept so gut wie Aidan - zumindest ihrer Meinung nach!

Zutaten:

- 170 g gemahlene Maisgrütze
- 1l Wasser
- 1/4 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Butter
- 120 g geriebener Cheddar-Käse
- 60ml Milch
- 1/4 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 1/4 Teelöffel Knoblauchpulver
- Pfund große Garnelen, geschält und gesäubert
- 2 Esslöffel Olivenöl

- 30g gewürfelte Zwiebel
- 30g gewürfelte Paprika
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 60ml Weißwein
- 60ml Hühnerbrühe
- 60ml Schlagsahne
- Esslöffel gehackte frische Petersilie

Zubereitung:

In einem mittelgroßen Topf das Wasser zum Kochen bringen. Die Grütze und das Salz hinzufügen und dabei ständig rühren, um Klumpen zu vermeiden. Die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis die Grütze weich und eingedickt ist, etwa 20-25 Minuten.

Die Butter, den Cheddar-Käse, die Milch, den schwarzen Pfeffer und das Knoblauchpulver unterrühren. Die Maisgrütze beiseite stellen und warm halten.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Zwiebel, Paprika und Knoblauch hinzugeben und braten, bis das Gemüse weich ist, etwa 3-4 Minuten.

Die Garnelen in die Pfanne geben und braten, bis sie rosa und durchgebraten sind, etwa 2-3 Minuten pro Seite.

Den Weißwein und die Hühnerbrühe in die Pfanne geben und die Mischung zum Kochen bringen. Die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und 3-4 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit auf die Hälfte reduziert ist. Die Sahne und die Petersilie einrühren.

Zum Servieren die Grütze in Schüsseln geben und mit den Garnelen und der Sauce anrichten. Nach Belieben mit zusätzlicher Petersilie garnieren.

11

COWBOY-COOKIES

Cody liebt alles Süße, vor allem Cookies und die Cowboy-Cookies von Elizabeth Crawford ganz besonders. Das war einer der Gründe, warum er früher als Kind oft zum Spielen gekommen ist.

Zutaten:

250g ungesalzene Butter, weich
- 200g weißer Zucker
- 200g brauner Zucker
- 2 große Eier
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 280g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Salz
- 90g Haferflocken
- 170g halbsüße Schokoladensplitter
- 120g gehackte Pekannüsse

. . .

Zubereitung:

Heizen Sie den Backofen auf 190°C (375°F) vor. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

In einer großen Schüssel die Butter, den Kristallzucker und den braunen Zucker schlagen, bis die Masse glatt und cremig ist. Die Eier einzeln unterrühren, dann den Vanilleextrakt.

In einer separaten mittelgroßen Schüssel Mehl, Backpulver, Natron und Salz verquirlen. Die trockenen Zutaten nach und nach zu den feuchten Zutaten geben und verrühren, bis alles gut vermischt ist. Die Haferflocken, Schokoladenstückchen und Pekannüsse unterrühren.

Mit runden Esslöffeln den Teig auf das vorbereitete Backblech geben. Die Kekse mit der Rückseite eines Löffels leicht flach drücken.

Die Kekse 10-12 Minuten lang backen, bis sie goldbraun und durchgebacken sind. Die Kekse aus dem Ofen nehmen und ein paar Minuten auf dem Backblech abkühlen lassen, bevor sie auf einem Gitterrost vollständig abkühlen.

Servieren Sie die Kekse warm, oder bewahren Sie sie in einem luftdichten Behälter bis zu 3 Tage auf.

12

SÜSSKARTOFFELAUFLAUF MIT KANDIERTER PEKANNUSSKRUSTE

Amber liebt frische Süßkartoffeln und dieser Auflauf mit den kandierten Pekanüssen schmeckt ihr besonders. Vor Kurzem hat sie entdeckt, dass es auf Merry Hall mehrere Pekanussbäume gibt und erntet die Nüsse jetzt manchmal selber.

Zutaten:

Für die Füllung:

- Süßkartoffelpüree aus etwa 3 großen Süßkartoffeln
- 60g ungesalzene Butter, geschmolzen
- 60ml Milch
- 50g brauner Zucker
- 2 große Eier, verquirlt
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1/2 Teelöffel Salz

Für den Pekannuss-Belag:

- 70g Mehl
- 100g brauner Zucker
- 60g gehackte Pekannüsse
- 60g ungesalzene Butter, geschmolzen

Zubereitung:

Heizen Sie den Ofen auf 180°C (350°F) vor. Eine 26 bis 28cm-Backform einfetten.

Für die Füllung Süßkartoffeln, Butter, Milch, braunen Zucker, Eier, Vanilleextrakt und Salz in einer großen Schüssel gut miteinander vermengen. Die Mischung in die vorbereitete Auflaufform gießen.

Für den Pekannussbelag Mehl, braunen Zucker, Pekannüsse und Butter in einer separaten mittelgroßen Schüssel mischen, bis die Mischung krümelig ist. Den Belag über die Süßkartoffelmischung streuen.

Den Auflauf 30-35 Minuten backen, bis er heiß und sprudelnd ist und der Belag goldbraun ist.

Servieren Sie den Auflauf heiß und garnieren Sie ihn nach Belieben mit zusätzlichen gehackten Pekannüssen.

13

CORNBREAD-CHILI-PIE

Bradley liebt dieses herzhafte Gericht, das viele Aspekte der Südstaatenküche vereint. Das Beste ist, findet er, dass man es zur Not auch kalt und im Stehen essen kann und auch mehrmals wieder warm machen kann. Als er noch Junggeselle war, kam ihm so ein Gericht gerade recht. Er hat sich das Rezept extra von seiner Mutter geben lassen. Manchmal versucht er es jetzt für Tara zu machen. Wenn er sich allerdings bei einem Familienabendessen etwas wünschen darf, ist es immer Cornbread-Chili-Pie. Meistens nimmt er die Reste mit nach Hause und streitet sich mit Josh, wenn der auch etwas möchte.

Zutaten:

- 150g Maismehl
- 140g Mehl
- 50g Zucker
- 1 Esslöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Salz

- 250ml Milch
- 2 große Eier
- 60ml ungesalzene Butter, geschmolzen
- 250g Chili (selbst gemacht oder gekauft)
- 120g geriebener Cheddar-Käse

Zubereitung:

Heizen Sie den Backofen auf 400°F (200°C) vor. Eine runde Kuchenform (26 bis 28cm) einfetten.

In einer großen Schüssel Maismehl, Mehl, Zucker, Backpulver und Salz verquirlen. In einer separaten mittelgroßen Schüssel die Milch, die Eier und die geschmolzene Butter verquirlen. Die feuchten Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und umrühren, bis die Mischung gut vermischt ist. Die Mischung in die vorbereitete Kuchenform gießen.

Das Chili über die Maisbrotmischung geben und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Den Kuchen 25-30 Minuten backen, bis das Maisbrot goldbraun ist und das Chili heiß und blubbernd ist.

Nehmen Sie den Kuchen aus dem Ofen und lassen Sie ihn vor dem Servieren einige Minuten abkühlen.

14

CRAB CAKE

Diese Gericht nimmt in Franchescas Herzen einen besonderen Platz ein, denn es erinnert sie immer an Aidan und an die Zeit als er angefangen hat, zu kochen. Nirgendwo gibt es so gute Crab Cakes wie am Hafen von Carolina Creek.

Zutaten:

- 1 Pfund weißes Krabbenfleisch
- 60g Mayonnaise
- 2 große Eier
- 2 Esslöffel Dijon-Senf
- 1 Esslöffel Old Bay-Gewürz
- 2 Esslöffel gehackte frische Petersilie
- 40g Paniermehl
- 2 Esslöffel ungesalzene Butter
- 2 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung

In einer großen Schüssel das Krabbenfleisch, die Mayonnaise, die Eier, den Senf, das Old Bay- Gewürz, die Petersilie und die Semmelbrösel vorsichtig miteinander vermengen. Achten Sie darauf, das Krabbenfleisch nicht zu sehr zu zerkleinern.

Die Mischung zu 8 Patties formen.

Die Butter und das Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Krabbenküchlein in die Pfanne geben und auf jeder Seite 3-4 Minuten braten, bis sie goldbraun und durchgebraten sind.

Die Krabbenküchlein aus der Pfanne nehmen und das überschüssige Öl auf einem mit Papiertüchern ausgelegten Teller abtropfen lassen. Die Krabbenküchlein heiß servieren, eventuell mit zusätzlicher Petersilie garnieren. Guten Appetit!

15

BUTTERMILK FRIED CHICKEN

Dies ist Taras Lieblingsessen bei Aidan im Restaurant, denn er bereitet das Hühnchen genauso zu, wie ihre Großmutter es immer gemacht hat. Es ist eine ihrer schönsten Erinnerungen und sie ist Aidan dankbar, dass er dieses Gericht manchmal nur für sie macht.

Zutaten:

- 480ml Buttermilch
- 1 Esslöffel scharfe Sauce (optional) 2 Teelöffel Paprika
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Teelöffel Zwiebelpulver
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 240 g Mehl
- 2 Esslöffel Speisestärke
- Pflanzenöl, zum Braten
- 4-6 Hähnchenteile (z. B. Brust oder Keulen)

Zubereitung:

In einer mittelgroßen Schüssel Buttermilch, scharfe Soße, Paprika, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Salz und Pfeffer verquirlen.

Mehl und Speisestärke in einer separaten flachen Schüssel vermischen.

Jedes Hähnchenteil in die Buttermilchmischung tauchen und darauf achten, dass es gleichmäßig bedeckt ist. Dann das Hähnchen in der Mehlmischung wälzen, bis es vollständig bedeckt ist.

Erhitzen Sie eine großzügige Menge Pflanzenöl in einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze. Sie können die Temperatur des Öls testen, indem Sie ein wenig von der Mehlmischung in die Pfanne streuen. Wenn es brutzelt, ist das Öl fertig.

Die beschichteten Hähnchenteile vorsichtig in das heiße Öl geben, dabei darauf achten, dass die Pfanne nicht zu voll ist. Das Hähnchen 8-10 Minuten auf jeder Seite braten, oder bis es goldbraun und durchgebraten ist.

Das gebratene Hähnchen aus dem Öl nehmen und auf einen mit Küchenpapier ausgelegten Teller legen, um überschüssiges Öl abzutropfen. Das Hähnchen heiß servieren und mit den Kräutern oder Gewürzen Ihrer Wahl verfeinern.

16

PO'BOY

Diese Sandwiches sind ein Klassiker der Küche North Carolinas und Cody liebt sie sehr. Robin macht sich manchmal über den Namen lustig, aber mittlerweile mag sie diese besonders belegten Brote auch gern. Vor allem, wenn sie irgendwo draußen ein Picknick machen.

Zutaten:

- 80g Mehl
- 80g Maismehl
- 1/2 Teelöffel Paprika
- 1/2 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1/2 Teelöffel Zwiebelpulver
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1/4 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 150ml Buttermilch
- 1 Pfund Garnelen, geschält und gesäubert
- Pflanzenöl, zum Braten
- 4 Hoagie-Brötchen

- Salat, Tomaten und Essiggurken, Remouladensauce, zum Servieren

Zubereitung:

In einer mittelgroßen Schüssel Mehl, Maismehl, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Salz und Pfeffer verquirlen. Die Buttermilch in eine separate flache Schüssel gießen.

Die Garnelen in die Buttermilch tauchen und dann in der Mehlmischung wenden.

In einer großen Pfanne etwa 1 cm Pflanzenöl bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen, bis es heiß ist, aber nicht raucht. Die beschichteten Garnelen in die Pfanne geben und 2-3 Minuten pro Seite braten, bis sie goldbraun und durchgebraten sind. Die Garnelen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die Hoagie-Brötchen der Länge nach halbieren und mit den gekochten Garnelen, dem Salat, den Tomaten, den Essiggurken und der Remouladensauce (falls verwendet) belegen.

Servieren Sie die Po'boy-Sandwiches sofort.

17

SAUSAGE CASSEROLE

Dieser Auflauf birgt eine besondere Erinnerung für Kyle. Es war das Lieblingsgericht seines Vaters und es hat ein paar Jahre gedauert, bis seine Mutter es nach dem Tod ihres Ehemannes wieder kochen konnte. Jetzt lieben es alle, aber Kyle erinnert sich von allen noch am Besten daran, mit welchem Genuss ihr Vater es gegessen hat.

Zutaten:

- 1 Pfund Wurst
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 rote Paprikaschote, entkernt und gewürfelt
- 1 grüne Paprikaschote, entkernt und gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Dose Tomatenwürfel, nicht abgetropft
- 1 Dose Tomatenpüree
- 250ml Hühnerbrühe
- 1 Teelöffel getrockneter Oregano

- 1 Teelöffel getrocknetes Basilikum
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1/4 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 1 Pfund kleine Nudeln, wie Muscheln oder Ellenbogenmakkaroni
- 120g zerkleinerter Cheddar-Käse

Zubereitung:

In einer großen Pfanne die Wurst bei mittlerer Hitze kochen, bis sie nicht mehr rosa ist; abtropfen lassen.

Zwiebel, Paprika und Knoblauch in die Pfanne geben und kochen, bis das Gemüse weich ist. Tomaten, Hühnerbrühe, Oregano, Basilikum, Salz und Pfeffer einrühren. Zum Kochen bringen.

Nudeln in die Pfanne geben und die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren. Zugedeckt 20-25 Minuten köcheln lassen oder bis die Nudeln weich sind.

Mit Käse bestreuen und weitere 5 Minuten zudecken, bis der Käse geschmolzen ist. Heiß servieren und genießen!

18

GRILLED CHICKEN WITH SPICY PEACH GLAZE

Josh liebt das Hühnchen mit würziger Pfirsichglasur, vor allem, wenn Aidan es macht. Seit er Bürgermeister ist, geht er oft mit Besuchern im Kinship essen und wenn sie fragen, was typisch für Carolina Creek ist, dann sagt er ihnen, dass sie das hier bestellen sollen.

Zutaten:

Für die Glasur:

- 200ml Pfirsichkonfitüre
- 2 Esslöffel Dijon-Senf
- 2 Esslöffel Apfelessig
- 1 Esslöffel scharfe Sauce
- 1/2 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1/2 Teelöffel Zwiebelpulver
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1/4 Teelöffel schwarzer Pfeffer

Für das Huhn:

- 4 Hühnerbrüste ohne Knochen und ohne Haut
- Olivenöl, zum Einpinseln
- Salz und schwarzer Pfeffer, nach Geschmack

Zubereitung:

Für die Glasur Pfirsichkonfitüre, Senf, Essig, scharfe Sauce, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Salz und Pfeffer in einem kleinen Topf verrühren. Die Mischung bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren kochen, bis sie heiß ist und sich gut verbindet. Den Topf vom Herd nehmen und die Glasur beiseite stellen.

Heizen Sie den Grill auf mittlere bis hohe Hitze vor.

Die Hähnchenbrüste mit Olivenöl einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hähnchen 6-8 Minuten pro Seite grillen, oder bis es durchgebraten ist und die Innentemperatur 165°F (75°C) erreicht.

In den letzten Minuten der Garzeit das Huhn mit der Pfirsichglasur bestreichen. Servieren Sie das gegrillte Hähnchen heiß und garnieren Sie es nach Belieben mit zusätzlichen gehackten frischen Kräutern. Guten Appetit!

19

GUMBO

Dieses klassische Südstaatengericht ist nicht nur Aidans Lieblingsessen, sondern auch seine Spezialität. Er verfeinert das Grundrezept immer weiter und wendet es vielseitig an. Das hat auch zu seiner Bekanntheit weit über die Grenzen North Carolinas beigetragen.

Zutaten:

- 1 Pfund Andouille-Wurst, in Scheiben geschnitten
- 1 Pfund Garnelen, geschält und gesäubert
- 1/2 Pfund Hühnerbrust, in mundgerechte Stücke geschnitten
- 60g Tasse Mehl
- 120ml Pflanzenöl
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 grüne Paprika, gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Liter Hühnerbrühe

- 1 (ca 500g) Dose Tomatenwürfel
- 250ml Wasser
- 1 Esslöffel Cajun-Gewürz
- 2 Lorbeerblätter
- 6-8g gehackte frische Petersilie
- Gekochter weißer Reis, zum Servieren

Zubereitung:

In einem großen Topf oder Dutch Oven die Wurst bei mittlerer Hitze kochen, bis sie gebräunt und knusprig ist. Die Wurst aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.

Im gleichen Topf die Garnelen und das Hähnchen braten, bis sie gerade durch sind, etwa 2-3 Minuten pro Seite. Die Garnelen und das Huhn aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. In einer mittelgroßen Schüssel Mehl und Öl verquirlen, bis ein glatter Teig entsteht. Die Paste in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis sie eine tief goldbraune Farbe annimmt.

Zwiebel, Paprika und Knoblauch in den Topf geben und kochen, bis das Gemüse weich ist, etwa 5 Minuten.

Hühnerbrühe, Tomaten, Wasser, Cajun-Gewürz und Lorbeerblätter in den Topf geben und die Mischung zum Kochen bringen. Die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und das Gumbo 30 Minuten lang köcheln lassen.

Die Wurst, die Garnelen und das Hähnchen in den Topf geben und weitere 5-10 Minuten köcheln lassen, bis die Garnelen rosa sind und das Hähnchen durchgebraten ist. Die Petersilie unterrühren.

Servieren Sie das Gumbo über gekochtem weißen Reis, garniert mit zusätzlicher gehackter Petersilie, falls gewünscht.

20

MINT JULEP

Diesen Cocktail liebt Olivia sehr, natürlich mit einem guten Bourbon aus Kentucky. Im Garten von Merry Hall hat sie extra Minze angebaut, damit sie sich nach einem langen Arbeitstag oder für den Buchklub einen Mint Julep zubereiten kann.

Zutaten:

250ml Wasser
200g Zucker
1 Strauß frische Minze
230ml Bourbon
zerstoßenes Eis
Minzblätter und frische Beeren, zum Garnieren

Zubereitung:

In einem mittelgroßen Kochtopf Wasser und Zucker zum Kochen bringen. Die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und die Mischung 5 Minuten lang köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen und eine

Handvoll Minzblätter hinzufügen. Die Mischung 10 Minuten lang ziehen lassen.

Den Minzsirup durch ein feinmaschiges Sieb abseihen und die Minzblätter entsorgen. Den Sirup auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Eine Handvoll Minzblätter und ein paar Esslöffel des abgekühlten Minzsirups in einem Mixer oder einer Küchenmaschine pürieren, bis die Minze fein gehackt ist. Die gehackte Minze auf vier Gläser verteilen.

Jedes Glas mit zerstoßenem Eis füllen und 60ml Bourbon in jedes Glas geben. Die Cocktails umrühren, damit sie sich verbinden.

Garnieren Sie die Mint Juleps mit zusätzlichen Minzblättern und frischen Beeren, falls gewünscht. Servieren Sie die Cocktails sofort.

21

OLD FASHIONED

Ein klassischer Cocktail aus den Südstaaten, den Kyle auch in Seattle immer bestellt hat, weil es ihn so an sein Zuhause in Carolina Creek erinnert hat. Auf Merry Hall steht immer ein guter Bourbon bereit, um einen Old Fashioned zuzubereiten.

Zutaten:

- 1 Würfelzucker
- 1 Spritzer Angostura-Bitter
- 60ml Bourbon
- 1 Orangenscheibe
- 1 Kirsche
- Eiswürfel

Zubereitung:

In einem Lowball-Glas den Würfelzucker und den Magenbitter tränken.

Den Bourbon, die Orangenscheibe und die Kirsche in das Glas geben und mit Eis auffüllen. Den Cocktail gut umrühren, damit sich die Zutaten verbinden.

Garnieren Sie den Old Fashioned mit zusätzlichen Orangenscheiben und Kirschen, falls gewünscht. Servieren Sie den Cocktail sofort.

22

PEACH COBBLER

Auf Merry Hall hat Robin zum ersten Mal einen Peach Cobbler gegessen, der mit frisch gepflückten Pfirsichen gemacht war. Das kannte sie aus New York so nicht, obwohl sie da oft fein essen war. Es ist doch etwas anderes, wenn man das Obst selbst pflückt, die Lebensmittel frisch zubereitet und mit Freunden kocht. Seitdem ist das ihr Lieblingsnachtisch.

Zutaten:

Für die Füllung:

- 600g geschnittene frische Pfirsiche
- 100g Zucker
- 2 Esslöffel Speisestärke
- 1/4 Teelöffel gemahlener Zimt

Für den Belag:

- 125g Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1/2 Teelöffel Salz
- 50g Zucker
- 80ml Tasse Milch
- 2 Esslöffel ungesalzene Butter, geschmolzen

Zubereitung:

Heizen Sie den Ofen auf 180°C (350°F) vor.

Für die Füllung die Pfirsiche in einer großen Schüssel mit dem Zucker, der Maisstärke und dem Zimt vermischen, bis die Früchte gut bedeckt sind. Die Mischung in eine quadratische 26 bis 28cm große Backform geben.

Für den Biskuitbelag Mehl, Backpulver, Salz und Zucker in einer mittelgroßen Schüssel verquirlen. Die Milch und die geschmolzene Butter hinzufügen und rühren, bis ein weicher Teig entsteht. Den Teig löffelweise auf die Pfirsichmischung geben.

Backen Sie den Cobbler 35-40 Minuten, bis die Füllung sprudelt und der Keksbelag goldbraun ist.

Servieren Sie den Cobbler heiß und garnieren Sie ihn nach Belieben mit Schlagsahne oder Vanilleeis.

23

BREADPUDDING

An ihrem ersten Thanksgiving auf Merry Hall hat Hanna diesen Nachtisch kennengelernt und sich von Elizabeth das Rezept geben lassen. Seitdem macht sie ihn ständig, vor allem als sie schwanger war.

Zutaten:

- 1/2 Pfund altbackenes Weißbrot, in 1cm-Würfel geschnitten
- 250ml Milch
- 1 Becher Schlagsahne
- 200g Zucker
- 4 große Eier
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1/4 Teelöffel Salz
- 75g Rosinen (wahlweise)

Zubereitung:

Heizen Sie den Ofen auf 180°C (350°F) vor. Eine quadratische 26 bis 28cm große Backform einfetten.

In einer großen Schüssel Milch, Sahne, Zucker, Eier, Vanilleextrakt und Salz miteinander verquirlen. Die Brotwürfel und Rosinen (falls verwendet) hinzufügen und rühren, bis das Brot gut bedeckt ist. Die Mischung in die vorbereitete Auflaufform geben.

Den Breadpudding 45-50 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist und der Pudding fest ist.

Servieren Sie den Brotpudding warm und garnieren Sie ihn nach Belieben mit Schlagsahne oder Zimt bestreut.

24

TRADITIONAL PIE CRUST

Die meisten Kuchen in den USA werden mit diesem Teig zubereitet und das hier ist ein Grundrezept, das Aidan fast jeden Tag in einem der Restaurants zubereitet und immer eingefroren vorrätig hat.

Zutaten:

- 125g Mehl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Esslöffel Zucker
- 120g ungesalzene Butter, gekühlt und gewürfelt
- 60 bis 120ml Eiswasser

Zubereitung:

Mehl, Salz und Zucker in einer großen Schüssel verquirlen.

Die Butter mit einem Teigausstecher oder den Fingern in die trockene Mischung einarbeiten, bis sie wie grober Sand aussieht.

Nach und nach das Eiswasser zu der Mischung geben und mit einer Gabel rühren, bis sich der Teig zu einer Kugel formt. Möglicherweise müssen Sie nicht das gesamte Wasser verwenden.

Den Teig in zwei Hälften teilen und jede Hälfte zu einer Scheibe formen. Die Scheiben in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 1 Stunde oder bis zu 2 Tage in den Kühlschrank legen.

Wenn Sie den Teig verwenden möchten, nehmen Sie sie aus dem Kühlschrank und lassen Sie sie ein paar Minuten bei Raumtemperatur stehen, damit sie etwas weicher wird. Rollen Sie eine der Teigscheiben auf einer leicht bemehlten Fläche aus, bis sie etwa 3 cm dick ist. Geben Sie den Teig in eine Kuchenform und drücken Sie ihn in den Boden und an den Seiten hoch. Wiederholen Sie den Vorgang mit der anderen Teigscheibe, wenn Sie einen Kuchen mit doppelter Kruste backen möchten.

Verwenden Sie die Tortenkruste wie in Ihrem Lieblingskuchenrezept angegeben. Guten Appetit!

25

KEY LIME PIE

Der Lieblingskuchen von Travis - vor allem, wenn Elizabeth Crawford ihn zubereitet! Die Key Limes sind Limetten von den Florida Keys, einer Inselkette mit karibischen Flair. Genauso schmeckt dieser Kuchen auch. Ein wenig säuerlich und trotzdem süß. Perfekt für einen warmen Tag!

Zutaten:

Für den Teig:

- 100g Graham-Cracker-Krümel
- 50g Zucker
- 6 Esslöffel ungesalzene Butter, geschmolzen

Für die Füllung:

- 3 große Eigelb
- 1 (ca 400g) Dose gezuckerte Kondensmilch
- 120ml Limettensaft
- Schale von 2 Limetten, unbehandelt

Für die Schlagsahne:

- 1 Becher Schlagsahne
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

Zubereitung:

Heizen Sie den Ofen auf 180°C (350°F) vor.

Für den Teig in einer mittelgroßen Schüssel die Graham-Cracker-Krümel, den Zucker und die Butter mischen, bis die Mischung gut vermischt ist. Drücken Sie die Mischung in den Boden und an den Seiten einer runden Kuchenform (26 bis 28cm). Backen Sie den Teig 8-10 Minuten lang, oder bis sie leicht golden ist. Legen Sie den Teig zum Abkühlen beiseite.

Für die Füllung Eigelb, gezuckerte Kondensmilch, Limettensaft und Limettenschale in einer großen Schüssel verquirlen, bis die Masse glatt ist. Die Füllung in die abgekühlte Kruste gießen.

Den Kuchen 15-20 Minuten backen, oder bis die Füllung fest ist. Nehmen Sie den Kuchen aus dem Ofen und lassen Sie ihn auf Zimmertemperatur abkühlen.

Für die Schlagsahne die Sahne, den Zucker und den Vanil-

leextrakt in einer mittelgroßen Schüssel schlagen, bis sich steife Spitzen bilden. Die Schlagsahne auf der Torte verteilen.

Die Torte abdecken und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, oder bis sie gekühlt und fest ist. Servieren Sie die Torte kalt und garnieren Sie sie nach Belieben mit zusätzlicher Limettenschale.

26

SWEET POTATO PIE

Süßkartoffeln werden sehr oft in der Küche der Südstaaten verwendet und den Sweet Potato Pie gibt es oft an Thanksgiving als Nachtisch. Aidan mag dieses Rezept besonders wegen der Gewürze.

Zutaten:

Für den Teig:

- 200g Mehl
- 120g ungesalzene Butter, gekühlt und in kleine Stücke geschnitten
- 1/4 Teelöffel Salz
- 3-4 Esslöffel Eiswasser

Für die Füllung:

- 150g gekochte und pürierte Süßkartoffeln

- 200g Zucker
- 120g ungesalzene Butter, geschmolzen
- 4 große Eier
- 120ml Milch
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1/2 Teelöffel gemahlene Muskatnuss
- 1/4 Teelöffel gemahlener Piment
- 1/4 Teelöffel gemahlener Kardamom

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Butter und Salz in einer Küchenmaschine zu groben Krümeln verarbeiten. Bei laufender Maschine nach und nach Eiswasser hinzufügen, jeweils 1 Esslöffel, bis sich der Teig zu einer Kugel formt.

Auf einer leicht bemehlten Fläche den Teig zu einem 30 cm Kreis ausrollen. Den Teig in eine runden Kuchenform (26 bis 28cm) geben und ihn in den Boden und an den Seiten der Form drücken.

Schneiden Sie die Ränder ab und kräuseln Sie den Teig wie gewünscht. Heizen Sie den Ofen auf 180°C (350°F) vor.

Für die Füllung Süßkartoffeln, Zucker, Butter, Eier, Milch, Vanilleextrakt, Zimt, Muskatnuss und Piment in einer großen Schüssel verquirlen, bis die Masse glatt ist. Die Füllung in die vorbereitete Kruste gießen.

Den Kuchen 50-60 Minuten backen, oder bis die Füllung fest und die Kruste goldbraun ist. Nehmen Sie den Kuchen aus dem Ofen und lassen Sie ihn auf Zimmertemperatur abkühlen. Servieren Sie den Kuchen kalt und garnieren Sie sie nach Belieben mit Schlagsahne oder zusätzlichen gehackten Nüssen.

27

KENTUCKY DERBY PIE

Olivia kommt ja ursprünglich aus Kentucky. Das ist das Land der Rennpferde in den USA und das Kentucky Derby ist weltbekannt. Dieser Kuchen ist ganz klassisch für Kentucky und die Südstaatenküche und darf in dieser Rezeptsammlung nicht fehlen.

Zutaten:

Für den Teig:

- 200g Mehl
- 120g ungesalzene Butter, gekühlt und in kleine Stücke geschnitten
- 1/4 Teelöffel Salz
- 3-4 Esslöffel Eiswasser

Für die Füllung:

- 80g halbsüße Schokoladensplitter
- 100g gehackte Pekannüsse
- 120g ungesalzene Butter, geschmolzen
- 100g Zucker
- 120g dunkler Maissirup - oder Honig oder anderer Sirup
- 3 große Eier
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Butter und Salz in einer Küchenmaschine zu groben Krümeln verarbeiten. Bei laufender Maschine nach und nach Eiswasser hinzufügen, jeweils 1 Esslöffel, bis sich der Teig zu einer Kugel formt.

Auf einer leicht bemehlten Fläche den Teig zu einem 30 cm großen Kreis ausrollen. Den Teig in eine runde Kuchenform (26 bis 28cm) geben und ihn in den Boden und an den Seiten der Form drücken.

Schneiden Sie die Ränder ab und kräuseln Sie den Teig wie gewünscht. Heizen Sie den Ofen auf 180°C (350°F) vor.

Für die Füllung Schokoladenstückchen, Pekannüsse, Butter, Zucker, Maissirup, Eier und Vanilleextrakt in einer großen Schüssel verquirlen, bis die Masse glatt ist. Die Füllung auf den vorbereiteten Teig gießen.

Den Kuchen 45-50 Minuten backen, oder bis die Füllung fest und die Kruste goldbraun ist. Nehmen Sie den Kuchen aus dem Ofen und lassen Sie ihn auf Zimmertemperatur abkühlen. Servieren Sie die Torte kalt und garnieren Sie sie nach Belieben mit Schlagsahne oder zusätzlichen gehackten Nüssen.

MEHR AUS CAROLINA CREEK

The Merry Men Weddingplanner Serie

Carolina Creek ist ein kleiner Ort an der Atlantikküste von North Carolina. In dieser Stadt herrscht zwar Südstaaten-Gemütlichkeit, aber es ist trotzdem immer etwas los. Vor allem in den Herzen der Protagonisten.

Die vier Crawford-Brüder und ihre Freunde haben es nicht immer leicht mit der Liebe, aber sie alle werden die Frau fürs Leben noch finden. Dabei können sie sich immer aufeinander und auf alle anderen Mitbewohner der Kleinstadt verlassen.

Während sie selbst die Liebe ihres Lebens finden, gründen die Männer aus Versehen gemeinsam ein Unternehmen, das ganz besondere Hochzeiten ausrichtet.

Alle Romane sind in sich abgeschlossen und können unabhängig voneinander gelesen werden, aber das beste Leseerlebnis bekommst Du, wenn Du sie in der richtigen Reihenfolge liest.

Folgende Bücher sind bereits erschienen:

Prequel - wie alles begann - Amber und Travis: Willkommen in Carolina Creek - dieses Buch bekommst Du kostenlos, wenn Du Dich in meinem Newsletter anmeldest

Band 1 - Hanna und Kyle: Sehnsucht nach Carolina Creek

Band 2 - Tara und Bradley: Hoffnung in Carolina Creek

Band 3 - Olivia und Josh: Neuanfang in Carolina Creek

Band 4 - Robin und Cody: Träume in Carolina Creek

Band 5 - Franchesca und Aidan: Verliebt in Carolina Creek

Band 6 - Jackson und Alyssa: Vertrauen in Carolina Creek - erscheint im Sommer 2023 und kann vorbestellt werden

Alle Bücher der Reihe sind auf Amazon erhältlich als E-Book, als Taschenbuch und als Großdruck-Ausgabe.

Außerdem sind alle Bände außer Willkommen in Carolina Creek in Kindle Unlimited und können von Mitgliedern im Rahmen des Kindle Unlimited Programms kostenlos gelesen werden.

Infos über weitere Bücher gibt es auf Julias Website und hier kannst Du Dich auch für den Newsletter anmelden, damit Du nie eine Neuerscheinung verpasst!

www.juliastirling.com

ZEITREISE-ROMANE VON JULIA STIRLING

Der Club der Zeitreisenden

Diese spannenden Zeitreise-Serie, die in den schottischen Highlands spielt, ist mystisch, geheimnisvoll, voller Freundschaft und Liebe zu außergewöhnlichen Männern, die nicht aus dieser Welt sind.

Verliebe Dich ebenfalls in die Serie *Der Club der Zeitreisenden*.

Alle Romane von *Der Club der Zeitreisenden* sind in sich abgeschlossen und in jedem Buch findet eine andere der Freundinnen, den Mann, für den sie bestimmt ist.

Begleite die Freundinnen in eine Welt voller Abenteuer, Freundschaft, Liebe und natürlich atemberaubender Highlander im schottischen Hochland.

Alle Romane sind in sich abgeschlossen und können unabhängig voneinander gelesen werden, aber das beste Leseerlebnis bekommst Du, wenn Du sie in der richtigen Reihenfolge liest.

Hier findest Du alle Bücher der Serie Der Club der Zeitreisenden

Mittlerweile sind sieben Bücher in der Serie erschienen.

Band 1: JENNA

Band 2: ALLISON

Band 3: LAUREN

Band 4: CAITRIN

Band 5: MAIRA

Band 6: TAVIA

Band 7: LEANA

Band 8: BLAIRE - erscheint im Frühjahr 2023

Außerdem gibt es die ersten vier Bände als e-Book Sammelband!

Alle Bücher der Reihe sind auf Amazon erhältlich als E-Book, als Taschenbuch, als gebundene Ausgabe und als Großdruck-Ausgabe.

Jenna, Allison und Lauren sind übrigens bereits als Hörbuch erschienen und sind auf allen Plattformen erhältlich!

Außerdem sind alle Bücher der Serie in Kindle Unlimited und können von Mitgliedern im Rahmen des Kindle Unlimited Programms kostenlos gelesen werden.

Infos über weitere Bücher gibt es auf Julias Website und hier kannst Du Dich auch für den Newsletter anmelden, damit Du nie eine Neuerscheinung verpasst!

www.juliastirling.com

HISTORISCHE LIEBESROMANE VON JULIA STIRLING

Liebe am Exilhof

Wenn Du historische Liebesgeschichten magst, in denen attraktive Männer um die Liebe einer starken Frau kämpfen und in denen es um Könige, Gentlemen und Ladies, Leidenschaft und natürlich auch um die großen, wahren Gefühle geht, dann sind die Bücher aus der Reihe *Liebe am Exilhof* genau das richtige für Dich!

Sie spielen in den Jahren um 1690 in England und Frankreich am Exilhof von König James II.

Alle Romane sind in sich abgeschlossen und können unabhängig voneinander gelesen werden. Die Serie ist abgeschlossen.

Hier findest Du alle Bücher der Serie Liebe am Exilhof

Mittlerweile sind fünf Bücher in der Serie erschienen.

Band 0: *Der gestohlene Kuss* - Sophia Eastham und Thomas Hartfort

Band 1: *Die Liebe der fremden Lady* - Valentina Turrini und Jonathan Wickham

Band 2: *Die ungezähmte Baroness* - Charlotte Dalmore und Alexander Hartfort

Band 3: *Das Versprechen einer Lady* - Lilly Eastham und Nicholas Bedington

Band 4: *Der Stolz des Herzens* - Katherine Eastham und Philippe Laurent

Alle Bücher der Reihe sind erhältlich als E-Book, als Taschenbuch und als Großdruck-Ausgabe.

Außerdem sind alle Bücher in Kindle Unlimited und können von Mitgliedern im Rahmen des Kindle Unlimited Programms kostenlos gelesen werden.

Die ersten drei Bände gibt es auch als E-Book Sammelband.

Infos über weitere Bücher gibt es auf Julias Website und hier kannst Du Dich auch für den Newsletter anmelden, damit Du nie eine Neuerscheinung verpasst!

www.juliastirling.com