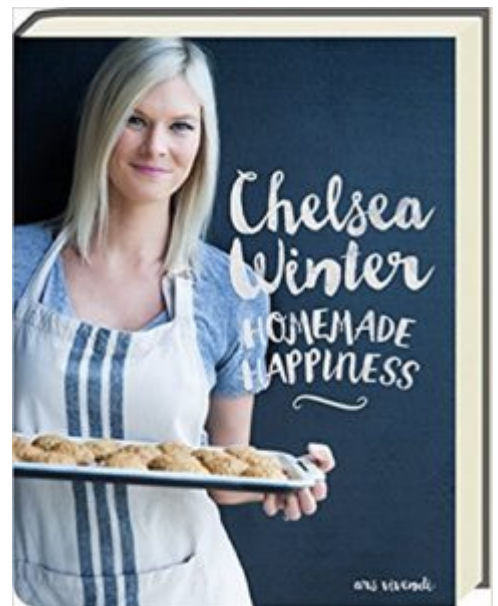


REZENSION – HOMEMADE HAPPINESS VON CHELSEA WINTER

REZENSION – HOMEMADE HAPPINESS VON CHELSEA WINTER

Unter Homemade Happiness versteht sicher jeder etwas anderes. Aber ich denke ich bin nicht alleine, wenn die Rezepte aus Chelsea Winters neuem Kochbuch „Homemade Happiness“, das im September 2017 im ars vivendi Verlag** erschienen ist, für mich genau das auf den Teller bringen. Chelsea zählt keine Kalorien – ihr Motto ist „Stresst euch nicht. Habt Spaß am Leben!“, sie kocht gerne für viele, viele Personen und teilt ihre Rezepte auf ihrem neuseeländischen Blog mit ihren unzähligen Followern. Homemade Happiness ist das dritte ihrer mittlerweile vier erschienenen Kochbücher und steht seit rund vier Wochen in meinem Kochbuchregal. Mittlerweile habe ich schon einige Rezepte daraus gezaubert und kann euch nur sagen: ich bin hin und weg! Chelsea verbindet in ihrem Buch das Beste aus guten Rezepten mit dem Erzählstil einer Bloggerin die von ganzem Herzen dabei ist. Jedes Rezept hat eine Einleitung die einen einfach mit in ihre Welt nimmt, mal zum Schmunzeln, mal mit tollen Tipps. Und von denen gibt es einige im Buch, egal ob es um passende Beilagen geht, andere Zubereitungsarten oder einfach saisonale Varianten. Kein Rezept steht einfach nur so da, jedes kommt mit einer kleinen Geschichte daher!

Aber bevor ich jetzt ins Detail gehe gibt es erst einmal die harten Fakten:



Taschenbuch: 240 Seiten

Verlag: ars vivendi verlag GmbH & Co. KG (26. September 2017)

Sprache: Deutsch

ISBN-10: 3869138858

ISBN-13: 978-3869138855

Größe und/oder Gewicht: 19,2 x 2,5 x 24,9 cm

Das Buch ist in sechs Kapitel unterteilt, den Anfang machen „leichtere Mahlzeiten“ wie indisches Hähnchen oder Muscheln mit Prosciutto-Streuseln vom Grill, ein paar tolle Suppen und Sandwichs, Samosas oder die Lieblingspizza von ihrem Mann. Ich war überrascht, dass Bessere Hälfte einen Post-it an die cremige Suppe mit Kürbis, Süßkartoffel und Karotte geklebt hat, aber das habe ich mir natürlich nicht zweimal sagen lassen und so wurde die Suppe direkt getestet. Dazu muss ich sagen, dass ich statt dem Speisekürbis ein Stück Muskatkürbis verwendet habe und die Suppe deshalb ein wenig dünner geworden ist, aber abgesehen davon war sie super lecker.



Kapitel Nummer zwei ist „Dinner Time“. Hähnchen in Sesamsauce oder Chelsea Fried Chicken treffen auf Hähnchenschenkel italienischer Art oder Lasagne mit Hähnchen und Kürbis. An den Hähnchenschenkeln italienischer Art konnte ich nicht vorbeilesen und musste sie unbedingt ausprobieren. Sehr lecker...



... aber mein ultimativer Favorit sind die fantastischen schwedischen Fleischklöße. Die waren so unglaublich gut, das glaubt man nur wenn man sie selbst probiert hat!



Ein Massaman Curry mit Rindfleisch findet genau so seinen Platz wie ein Lamm-Moussaka, Gnocchi mit Tomatensauce oder Fisch mit Zucchiniudeln, Süßkartoffelpüree und Olivenölstreusel.

Und dachte man die schwedischen Hackbällchen wären nicht mehr zu toppen... nein, die sind nicht zu toppen... aber die Pasta mit Hähnchen in cremiger Sauce kommt verdammt dicht ran!



Gefühlt „Mitten im Buch“ kommen als drittes Kapitel die köstlichen Desserts. Hier stehen die Schokoladentorte ohne Mehl genau so auf meiner to-do Liste wie der würzige Pumpkin Pie oder der Bread and Butter Pudding mit Honig und Aprikosen. Und wenn ich Bananasplit mit Karamellsauce oder Kokosmilchreis lese, dann muss man mich natürlich auch nicht lange bitten – das könnte ich beides sofort verputzen!

Doppelt hält besser, also gibt es gleich noch ein zweites süßes Kapitel. Backen und Süßes – von den besten Chocolate Chips Cookies über Blaubeer-Muffins mit Zitrone und Honig bis zu Cupcakes, Ginger Kisses oder einem Chai Masala mit hausgemachter Gewürzmischung ist alles dabei.

Kapitel fünf widmet sich den kleinen Genießern – Lunchbox & Snacks für Kids. Von Lunchbox Wraps über Parmesan-Hähnchen-Happen, Roll-Ups aus echtem Obst oder knusprigen Müsliriegeln ist alles dabei. Gut, das Sushi hat mich in diesem Kapitel etwas überrascht, aber vielleicht liegt das an mir. Der Schokonanen-Smoothie wäre auf jeden Fall genau mein Ding!

Im letzten Kapitel geht es um Knabbereien und Beilagen – mexikanische Dips, Räucherlachscreme oder Knoblauchbrot? Hier bleiben keine Fragen offen. Viele der Beilagen passen zu den anderen Rezepten im Buch und werden an der einen oder anderen Stelle empfohlen. Der Rote-Bete-Salat mit Cashewkernen und Feta lacht mich jedenfalls genau so an wie der Kartoffelsalat deluxe.

Ihr seht schon – eine große, bunte und vielseitige Rezeptsammlung bei der man überhaupt nicht weiß wo man mit dem Nachkochen anfangen soll.

Ich hatte auf jeden Fall jetzt schon super viel Spaß mit dem Buch und werde noch viele, viele der geklebten Post-its abarbeiten!

*** Das Buch "Homemade Happiness" wurde mir freundlicherweise vom ars vivendi Verlag zur Verfügung gestellt. Meine Rezension zum Buch und zu den Rezepten ist davon unabhängig und entspricht ausschließlich meiner persönlichen Meinung.*