



Leseprobe

Theresa Carle-Sanders

Castle Rock Kochbuch

Teuflich gute Rezepte aus der Welt von Stephen King - Mit einem Vorwort von Stephen King - Das perfekte Weihnachtsgeschenk für alle Stephen King Fans

Bestellen Sie mit einem Klick für 38,00 €



Seiten: 256

Erscheinungstermin: 28. September 2022

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Inhalte

- [Buch lesen](#)
- [Mehr zum Autor](#)

Zum Buch

Traditionelle Ostküstenküche, inspiriert von den Werken des Horror-Altmeisters Stephen King

Das Stephen King Kochbuch ist ein kulinarisches Erlebnis von köstlich bis makaber, mit wunderschönen, stimmungsvollen Fotos und einem Vorwort von Stephen King, das Fans seiner Bücher und Freunde bodenständiger, amerikanischer Küche gleichermaßen an die Küchentische, Diners und Picknickdecken von Maine entführt. Dog Days French Toast (Cujo), Crab Canapés (Friedhof der Kuschtiere) und Blueberry Cheesecake Pie (Die Leiche) sind nur einige der 80 Rezepte, die Autorin Theresa Carle-Sanders für dieses Kochbuch aus den Werken Kings zusammengetragen hat, und die vom Frühstück bis zum Abendessen und von süß bis deftig reichen. Alle haben ihre Wurzeln in der traditionellen Küche von Maine und verwenden regionale Zutaten wie frische Meeresfrüchte, Kartoffeln, wilde Blaubeeren und Ahornsirup.

Autor

Theresa Carle-Sanders

Theresa Carle-Sanders ist Kochbuchautorin und stammt aus Maine, an der Ostküste der USA. Das Stephen King Kochbuch, eine Sammlung verschiedenster Rezepte aus der Welt des Horror-Autors, erscheint im September 2022 im Südwest-Verlag und im Oktober unter dem Titel *Castle Rock Kitchen* in den USA.

Am 12. März 1975 öffneten sich die Zellentüren in Trakt 5 morgens um sechs Uhr dreißig, wie jeden Morgen außer sonntags. Und wie jeden Morgen außer sonntags traten die Insassen der Zellen auf den Korridor hinaus und bildeten zwei Reihen, während die Zellentüren hinter ihnen ins Schloss fielen. Dann marschierten sie durch das Haupttor des Trakts, wo sie von zwei Wärtern gezählt wurden, bevor sie in die Kantine hinuntergingen, wo ein Frühstück aus Hafergrütze, Rühreiern und fettem Speck auf sie wartete.

„Die Verurteilten“ (aus: Frühling, Sommer, Herbst und Tod)

Lebenslang-Haferbrei

Für 4 Portionen

Hier vereinen sich Blaubeeren und Ahornsirup mit Hafergrütze und cremiger Kokosmilch zu einem süßen Haferbrei, der deutlich besser schmeckt als die Pampe, die sie Andy, Red und den anderen Jungs im Shawshank State Prison zum Frühstück serviert haben.

Wilde Blaubeeren sind süßer und aromatischer als ihre angebauten Verwandten. Abgesehen davon lautet eines der obersten Gebote in meiner Küche: Verwende das, was gerade da oder einfach zu bekommen ist.

1 Dose ungesüßte Kokosmilch, 400 ml
2 EL Ahornsirup + etwas mehr zum Beträufeln
¼ TL Meer- oder Steinsalz
160 g Hafergrütze
½ TL Vanilleextrakt
160 g wilde Blaubeeren, frisch oder TK
+ etwas mehr zum Garnieren
geröstete Kokosflocken zum Garnieren

Kokosmilch, 240 Milliliter Wasser, Ahornsirup sowie Salz in einen mittelgroßen Topf geben und bei mittlerer bis hoher Temperatur zum Köcheln bringen. Die Hafergrütze einrieseln lassen und alles unter ständigem Rühren aufkochen. Anschließend die Hitze auf mittlere bis niedrige Temperatur reduzieren und die Grütze unter gelegentlichem Rühren in 5 bis 7 Minuten gar köcheln lassen.

Den Topf vom Herd nehmen, Vanilleextrakt sowie Blaubeeren unter die Grütze rühren und alles zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen.

Den Haferbrei mit Ahornsirup beträufeln, mit Blaubeeren und gerösteten Kokosflocken garnieren und sofort servieren.

