

Christiane Leesker | Vanessa Jansen

# *Read & Eat*

## DAS KOCHBUCH

Über 50 Rezepte aus Lieblingsromanen

© 2021 des Titels »Read & Eat« von Christiane Leesker (ISBN 978-3-7423-1899-2) by riva Verlag,  
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)

**riva**



© 2021 des Titels »Read & Eat« von Christiane Leesker (ISBN 978-3-7423-1899-2) by riva Verlag,  
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)



© 2021 des Titels »Read & Eat« von Christiane Leesker (ISBN 978-3-7423-1899-2) by riva Verlag,  
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)

# Inhalt



## 13 Vorwort

## 17 Frühstück

- 18 Blueberry Jam – Blaubeerkonfitüre (Twain: Die Abenteuer des Tom Sawyer)
- 20 *Mark Twain – Tom Sawyer (Auszug)*
- 23 Johannisbeerkonfitüre aus dem Garten (Kaminer: Mein Leben im Schrebergarten)
- 24 Dührkops Flederbeern – Holunderbeergelee (Hansen: Altes Land)
- 27 Porridge – Haferbrei (Dickens: Oliver Twist)
- 28 *Charles Dickens – Oliver Twist (Auszug)*
- 31 Kascha à la russe – Buchweizenbrei mit Apfel (Tolstoi: Anna Karenina)
- 32 Rühreier mit Krabben (London: Nordlandgeschichten)
- 35 Omelette englische Art (Collins: Die Frau in Weiß)

## 37 Suppen

- 39 Soupe de tomates à la gasconne (Harris: Chocolat)
- 40 Klare Gemüsesuppe mit Sago (Gavalda: Zusammen ist man weniger allein)
- 43 Russischer Borschtsch – Rote-Bete-Eintopf (Simmel: Es muss nicht immer Kaviar sein)
- 44 Schtschi – Russische Kohlsuppe (Tolstoi: Anna Karenina)
- 46 *Jaroslav Hašek – Die Abenteuer des braven Soldaten Schwejk (Auszug)*
- 49 Hühnersuppe mit Nudeln (Hašek: Die Abenteuer des braven Soldaten Schwejk)
- 50 Printanière – Schwarzwurzelsuppe (Tolstoi: Anna Karenina)

## 53 Salate

- 54 Insalata caprese – Tomaten-Mozzarella-Salat (Leon: Venezianische Scharade)
- 57 Rapunzelsalat mit saurer Sahne (Grimm: Kinder- und Hausmärchen)
- 58 *Jacob und Wilhelm Grimm – Rapunzel (Auszug)*
- 60 Wildkräutersalat mit Knusperkernen (Swift: Gullivers Reisen)
- 63 Kartoffelsalat mit Apfel und Kirschtomaten (Zeh: Unterleuten)
- 64 Knackiger Salat aus roten und weißen Rüben (Zola: Der Bauch von Paris)

## 67 Fisch

- 69 Ge grillter Fisch mit Kräutern (Twain: Huckleberry Finn)
- 70 Moules Marinières – Miesmuscheln in Weißwein (Zola: Der Bauch von Paris)
- 72 *Kurt Tucholsky – Schloss Gripsholm (Auszug)*
- 75 Marinerde sild – Eingelegter Hering (Tucholsky: Schloss Gripsholm)
- 76 Pasta al tonno fresco – Spaghetti mit frischem Thunfisch (Leon: Venezianische Scharade)
- 79 Tartelettes méridionales – Zwiebel-Tartelettes mit Sardellen (Harris: Chocolat)
- 80 Blinis Demidoff – Buchweizen-Blinis mit Kaviar (Blixen: Babettes Fest)
- 82 *Sir Arthur Conan Doyle – Im Zeichen der Vier (Auszug)*
- 84 Überbackene Austern mit Kräuterkruste (Doyle: Im Zeichen der Vier)

## 87 Fleisch

- 89 Poulet à l'estragon – Estragon-Hähnchen (Tolstoi: Anna Karenina)
- 90 Deutsches Beefsteak mit Spiegelei (Mann: Mephisto)
- 92 *Klaus Mann – Mephisto (Auszug)*
- 94 Gebratenes Schweinefleisch mit roter Tomaten-Chili-Salsa (Allende: Das Geisterhaus)
- 97 Soğan Kebabi – Türkisches Zwiebel-Kebab (Sewell: Pawlowa)
- 98 Creole Chicken – Kreolisches Hähnchen (Mitchell: Vom Winde verweht)
- 101 Kohlrouladen Hausfrauenart (Ury: Jugend voraus!)

- 102 *Else Ury – Jugend voraus! (Auszug)*  
 104 Rouladen – Der Klassiker (Fallada: Kleiner Mann – was nun?)  
 107 Nudeln mit Rindfleisch (Kästner: Das doppelte Lottchen)

## 109 Gemüse

- 111 Indisches Gemüse-Curry mit Reis (Kipling: Kim)  
 112 *Rudyard Kipling – Kim (Auszug)*  
 115 Gemüse-Bananen-Topf – Mexikanische Art (Márquez: Chronik eines angekündigten Todes)  
 116 Fried Squash – Gebackene Kürbisspalten (Mitchell: Vom Winde verweht)  
 119 Succotash – Indianisches Mais-Bohnen-Gericht (Cooper: Der letzte Mohikaner)  
 120 *James Fenimore Cooper – Der letzte Mohikaner (Auszug)*  
 122 Waldpilzpfanne mit Schnittlauch (Wiechert: Das einfache Leben)  
 125 Kartoffelklöße – Sächsische Art (May: Weihnacht!)  
 126 Rotkohl mit Apfel (Fallada: Ein Mann will nach oben)

## 129 Gebäck

- 130 Financiers – Goldbarrenküchlein (Barbery: Die Eleganz des Igels)  
 133 Tarte à la crème – Französische Cremetarte (Sewell: Pawlowa)  
 134 Napfkuchen zur Verlobung (Spoerl: Die Feuerzangenbowle)  
 137 Sockerkaka – Schwedischer Zuckerkuchen (Lindgren: Wir Kinder aus Bullerbü)  
 138 *Jerome Klapka Jerome – Drei Mann in einem Boot (Auszug)*  
 140 Stachelbeertorte mit Baiser (Jerome: Drei Mann in einem Boot)  
 143 Apfelkuchen mit Streuseln (May: Weihnacht!)  
 144 Butterkuchen vom Blech (Hansen: Altes Land)  
 146 *Richard von Volkmann-Leander – Träumereien an französischen Kaminen (Auszug)*  
 148 Mandelküchlein mit Mascarpone (Volkmann-Leander: Träumereien an französischen Kaminen)

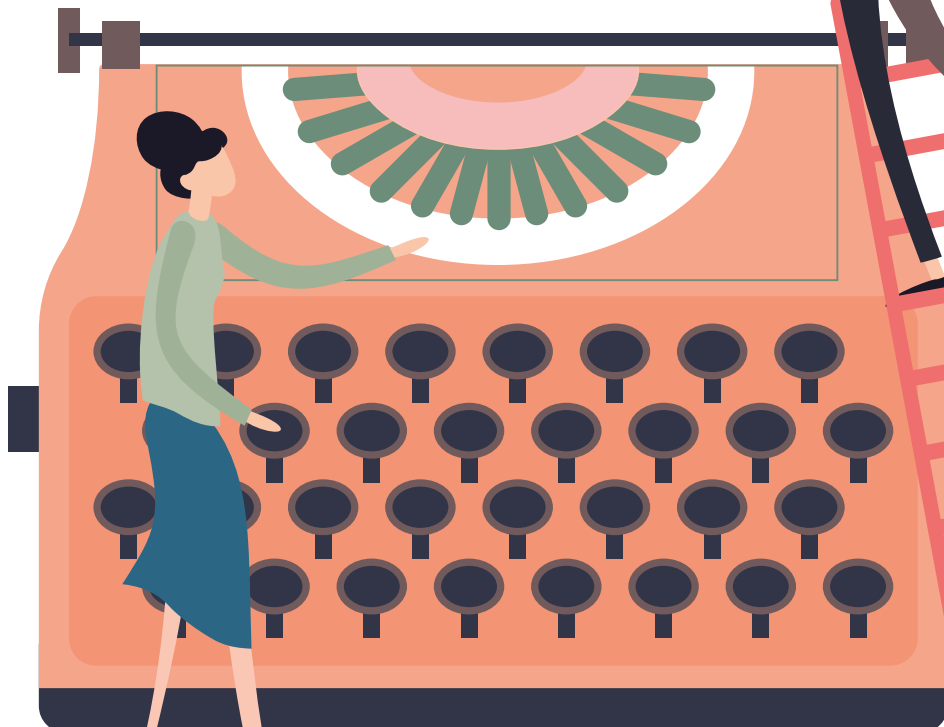
## 151 Süßspeisen

- 152 Mendiants – Schokoladenkonfekt (Harris: Chocolat)
- 155 Flambierte Crêpes mit Orangenlikör (Gavalda: Zusammen ist man weniger allein)
- 156 Grießpudding mit Himbeersauce (Spoerl: Die Feuerzangenbowle)
- 159 Kutja – Weizen mit Rosinen, Honig und Nüssen (Dostojewski: Schuld und Sühne)
- 160 *Richard von Volkmann-Leander – Von Himmel und Hölle (Auszug)*
- 162 Rote Grütze mit Vanilleeis (Volkmann-Leander: Von Himmel und Hölle)
- 165 Himbeerdessert mit Joghurt (Ury: Nesthäkchens erstes Schuljahr)
- 166 Pannkakor – Schwedische Pfannkuchen (Jansson: Komet im Mumintal)
- 169 Bratäpfel mit Vanillesauce (Preußler: Die kleine Hexe)

## 171 Quellen

## 175 Danke





© 2021 des Titels »Read & Eat« von Christiane Leesker (ISBN 978-3-7423-1899-2) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)





# Vorwort

© 2021 des Titels »Read & Eat« von Christiane Leesker (ISBN 978-3-7423-1899-2) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)



# Vorwort

Wenn Sie dieses Buch in Händen halten, sind Sie bestimmt ein Büchermensch – so wie ich. Quellen auch bei Ihnen die Regale über? Stapeln sich Bücher in allen Ecken? Müssen Sie regelmäßig Kisten für den Bücherflohmarkt packen, um Platz für neuen Lesestoff zu schaffen? Dann geht es Ihnen wie mir.

Von Kindheit an begleiten mich Geschichten. Die kleine Hexe, Urmel, Pünktchen und Anton, Ronja Räubertochter, Tom Sawyer, Krabat, Momo und Harry Potter sind alte Freunde, denen ich noch heute unerschütterlich die Treue halte. Später arbeitete ich mich durch das Bücherregal meiner Eltern, half in einer Bibliothek aus, jobbte in einer Buchhandlung und arbeitete in einem Verlag: Immer an der Quelle! Zum Geburtstag und zu Weihnachten freue ich mich am meisten über neuen Lesestoff. Dabei bin ich gar nicht auf ein Genre festgelegt. Ich liebe Krimis ebenso wie Reise- und Liebesabenteuer, historische Themen ebenso wie zeitgenössische, je nach Stimmung anspruchsvolle Literatur oder leichte Unterhaltung, und ich mache auch vor Kinderbüchern nicht halt. Hauptsache, die Geschichte fesselt mich! Ich möchte abtauchen in unbekannte Welten und dabei Zeit und Raum vergessen. Ich möchte mit den Heldinnen und Helden mitfiebern, mich mit ihnen freuen und mit ihnen leiden. Kennen Sie das auch, dass Sie es hinauszögern, ein Buch zu Ende zu lesen, damit Sie sich nicht schon von den lieb gewonnenen Protagonisten verabschieden müssen?

Was Sie und mich vermutlich ebenso verbindet, ist unsere Liebe zum Kochen. So weit, wie man meinen möchte, liegen diese beiden Tätigkeiten, das Lesen und das Kochen, gar nicht auseinander. Auch beim Zubereiten exotischer oder heimischer Speisen tauchen wir in Welten ein. Abenteuerlust wird geweckt, Sehnsüchte geschürt, Kindheitserinnerungen heraufbeschworen. Gerüche und Geschmäcker, die unsere Nase oder unseren Gaumen kitzeln, lösen intensive Gefühle aus und regen unsere Fantasie an – ebenso, wie ein packender Roman es tut. Was, meinen Sie, verspricht nun größeren Genuss: gemütlich ein fesselndes Buch zu lesen oder ein leckeres Gericht zu zaubern und zu verspeisen? Aber Sie müssen sich gar nicht entscheiden: Hier kommen beide Leidenschaften auf ihre Kosten.

Sie ahnen ja nicht, wie oft in Büchern vom Essen die Rede ist – aber natürlich müssen auch Romanheldinnen und Zeit ist da die Rede

© 2021 des Titels »Read & Eat« von Christiane Leesker (ISBN 978-3-7423-1899-2) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)

von schlichten Mahlzeiten oder feinsten Köstlichkeiten. Auf der Suche nach der Erwähnung von Gerichten (oft kannte ich nicht einmal den Namen: Was ist Kascha à la russe? Oder Succotash?) habe ich die unterschiedlichsten Romane durchforstet, bekannte und unbekanntere, alte und neue. Sie spielen im Orient und in Alaska, im russischen Zarenreich und im kolonialisierten Britisch-Indien, in Paris und in London, am Bosphorus und am Mississippi. Die entsprechenden Stellen habe ich zitiert, gesammelt, sortiert und möglichst originalgetreue Rezepte dazu gesucht. Die wurden dann von mir nachgekocht und von Vanessa Jansen fotografiert. Alles, was Sie in diesem Buch finden, haben wir also selbst zubereitet, probiert und für gut befunden!

Besonderes Vergnügen hat es uns bereitet, für die Rezeptfotos eine Atmosphäre zu schaffen, die zur entsprechenden Geschichte passt. Wo befinden wir uns? Im Venedig der Neuzeit? Im Russland des 19. Jahrhunderts? In der Stadt oder auf dem Land? Bei armen Leuten oder bei reichen? Das alles hatte Einfluss darauf, welche Requisiten wir verwendet und welche Farb- und Lichtstimmung wir gewählt haben. Ich hoffe, Sie freuen sich genau wie wir an unseren kleinen Inszenierungen.

Zwischen den Rezepten werden Sie hin und wieder Ausschnitte aus Romanen finden. Vielleicht kennen Sie die ein oder andere Geschichte und freuen sich über ein Wiedersehen. Oder Sie kennen sie nicht und nehmen dies als Anregung, den entsprechenden Roman in voller Länge zu »verschlingen«. Das wäre mir eine Freude!

Bleibt nur, Ihnen viel Vergnügen beim Blättern, Schmökern, Kochen und Genießen zu wünschen. Guten Appetit!

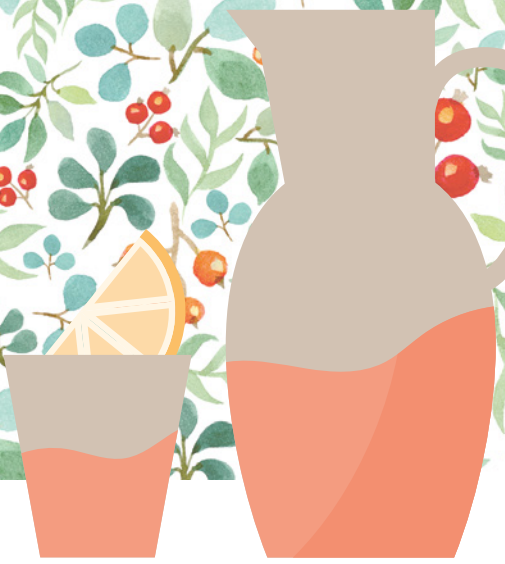
*Christiane Leesker*



© 2021 des Titels »Read & Eat« von Christiane Leesker (ISBN 978-3-7423-1899-2) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)



© 2021 des Titels »Read & Eat« von Christiane Leesker (ISBN 978-3-7423-1899-2) by riva Verlag,  
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)



© 2021 des Titels »Read & Eat« von Christiane Leesker (ISBN 978-3-7423-1899-2) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)



# Frühstück

© 2021 des Titels »Read & Eat« von Christiane Leesker (ISBN 978-3-7423-1899-2) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)

# Blueberry Jam

## Blaubeerkonfitüre

»Da haben wir ihn ja! Ich hätte aber auch gleich daran denken können. Was hast du da drinnen getan?«

»Nichts!«

»Nichts? Schau bloß deine Hände und deinen Mund an! Was ist das?«

»Ich weiß es nicht, Tante!«

»Aber ich weiß es, Marmelade ist es! Wie oft habe ich dir schon gesagt: Wenn du die Marmelade nicht in Ruhe lässt, dann gerbe ich dir das Fell. Reiche mir mal die Rute!«

(Mark Twain: Die Abenteuer des Tom Sawyer)

### Für 2–3 Gläser

500 g Blaubeeren

500 g Gelierzucker 1:1

Saft und Abrieb von ½ Bio-Zitrone

1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben

1 Prise Zimt

Die Blaubeeren waschen, verlesen und in einem großen Topf mit dem Gelierzucker mischen. Zitronensaft und -abrieb, Muskat und Zimt zugeben. Alles mit einem Holzlöffel lange und kräftig durchrühren, dabei die Früchte zerdrücken. Bei Bedarf zusätzlich mit einem Kartoffelstampfer stampfen.

Das Fruchtmus zum Kochen bringen und unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dann vorsichtig in mit kochendem Wasser ausgespülte Twist-off-Gläser füllen. Den Deckel jeweils fest zuschrauben und das Glas für einige Minuten auf den Kopf stellen. Die Konfitüre hält sich, kühl und dunkel gelagert, mindestens 1 Jahr.

### *Tipp:*

Damit keine Keime eindringen und die Konfitüre möglicherweise schimmelt, muss der Rand der Gläser beim Abfüllen unbedingt sauber bleiben. Dabei kann ein Marmeladentrichter helfen. Oder die Konfitüre erst in einen Krug oder Messbecher mit Ausguss schöpfen und daraus in das Glas füllen.





© 2021 des Titels »Read & Eat« von Christiane Leesker (ISBN 978-3-7423-1899-2) by riva Verlag,  
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)