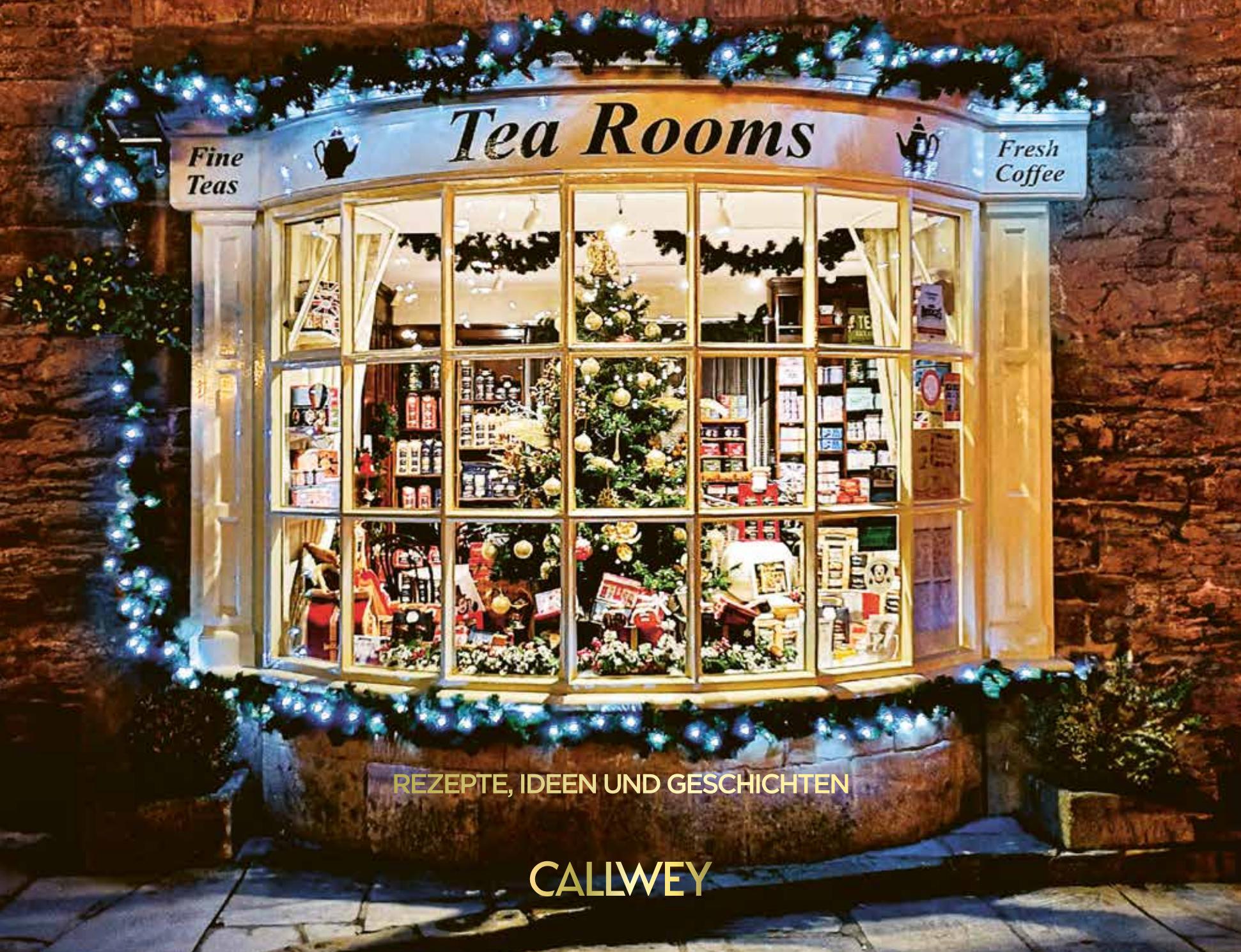


HEIDE CHRISTIANSEN

# British Christmas



REZEPTE, IDEEN UND GESCHICHTEN

CALLWEY



2

3



**8**  
VORWORT

**16**  
HERBST IN  
ENGLAND – COSY  
UND KÖSTLICH

- „Time for ...“ Gemütlichkeit 18
- Wärme von innen 22
- Nachmittagstee 24
- Erntezeit 26
- Universell: Kürbis 30
- „Traditional food“ 34
- Äpfel 38
- Guy Fawkes Night 40
- Herbstdeko: „Into the blue“ 42
- Herbstpicknick 46

**48**  
WINTERVIBES

- Schneespaziergang 50
- „Delicious, darling!“ 52
- Haus und Garten dekorieren 54
- Cotswolds im Winter 58
- „Baby, light my fire“ 62
- Christmas Markets 66
- Vorbereitung auf Weihnachten 70

**74**  
FUNKELNDES LONDON

- Verschwenderische Pracht 76
- „Tea time“ im Hotel 84

**86**  
VERY BRITISH  
WEIHNACHTEN

- Stil und Deko, „very British“ 88
- Backen 98
- Klassiker fürs Weihnachtsmenü 102
- Typische Desserts 108
- „Cheers and Happy Christmas!“ 112
- Boxing Day & „leftovers“ 114

**118**  
WEIHNACHTEN IM  
KÖNIGSHAUS

- Weihnachtstraditionen 120
- Wie die Royals heute feiern 122
- Der Glaube als Stütze 124
- Feiern auf Highclere Castle 126

**130**  
NEW YEAR'S EVE UND  
DAS NEUE JAHR

- Elegant gedeckter Tisch 132
- Farbenfrohe Drinks 136
- Happy Häppchen 140
- Winterluft atmen 146

**150**  
REGISTER, BILDNACHWEIS

**160**  
IMPRESSUM





# VORWORT

Wir blicken über den Ärmelkanal und finden zahlreiche wundervolle Weihnachtstraditionen in Großbritannien.

Alles, was wir am Vereinigten Königreich lieben, ist in der Weihnachtszeit noch schöner. Stimmungsvolle Orte mit schmalen Straßen, über denen Union-Jack-Wimpel flattern, gemütliche Pubs, in deren Gaststuben die Kaminfeuer prasseln, die „tea time“, bei der noch fantasievollere Kreationen auf den Tisch kommen – und das alles bei wunderbarem ... Regenwetter. Diese typisch englische Witterung herrscht praktisch ganzjährig vor, doch man nimmt es, wie es kommt, und verliert nie den Humor.

Ein ganzer Reigen von Bräuchen und Feierlichkeiten bereichert die Monate nach dem Sommer, wenn die Natur ihr Gesicht wandelt. Ein Tag in nebligen Wäldern, an der dramatisch windgepeitschten Küste oder auf einem der vielen Hügel präsentiert Wanderern eine Palette wunderbarer Herbstfarben. Erntedankfeste werden mit fröhlich-bunten Umzügen gefeiert. Die dunkle Zeit oder wie man in UK sagt: „the festive season“, also die feierliche Jahreszeit, beginnt mit der von Feuerwerken

erhellten Guy Fawkes Night Anfang November. Bald darauf werden Straßen und Schaufenster geschmückt und Weihnachtsmärkte veranstaltet. Ein besonderes Reiseziel in dieser Zeit ist London, wo Monumente, Straßenzüge und Fassaden in ein unglaubliches Lichtermeer getaucht sind.

Und was könnte englischer sein als das Königshaus? Im In- und Ausland wird genau verfolgt, was die Royals im Advent machen. Wer besucht welchen Gottesdienst, welche karitative Einrichtungen, wer gibt welchen Empfang? Die Weihnachtspostkarten, die Ansprache des Königs oder der Kirchgang in Sandringham – diese geliebten Traditionen vermitteln Traditionsbewusstsein und Verlässlichkeit.

Was sind Ihre Pläne für das nächste Fest? Dieses Buch bietet Inspirationen für britische Herbst- und Winterdekorationen, für weihnachtliche Gepflogenheiten und Rezepte. Ein Höhepunkt der Saison ist der echte, königliche „Christmas pudding“, der in unserer Variante von einer fantastischen Salzkaramell-Ganache begleitet wird.

Um es mit einem klassischen britischen Weihnachtswunsch zu sagen: „May the peace and joy of Christmas be with you today and throughout the New Year.“











# Herbst in England – cosy und köstlich

Als Gruselgegend bekannt,  
aber eigentlich sehr malerisch:  
Dartmoor in der englischen  
Grafschaft Devon.

**FEUER STATT FERNSEHER**

Große offene Kamine sind nicht selten in englischen Häusern. Gerade im Herbst verströmen sie lebendiges Licht und spenden lang anhaltende Wärme.

**APART ARRANGIERT**

Fast hört man die Dielen eines alten Herrenhauses knarzen, wenn man sich in dieses Stillleben aus rustikalem Geschirr, Kerzen und kleinen Gefäßchen hineinversetzt.

**GARTENSCHÄTZE**

Kürbis und Ochsenherztomaten, Apfel und Feige, dazu ein lockeres Bouquet aus vielen Blütenformen – eine Mischung wie aus einem Cottage-Garten.

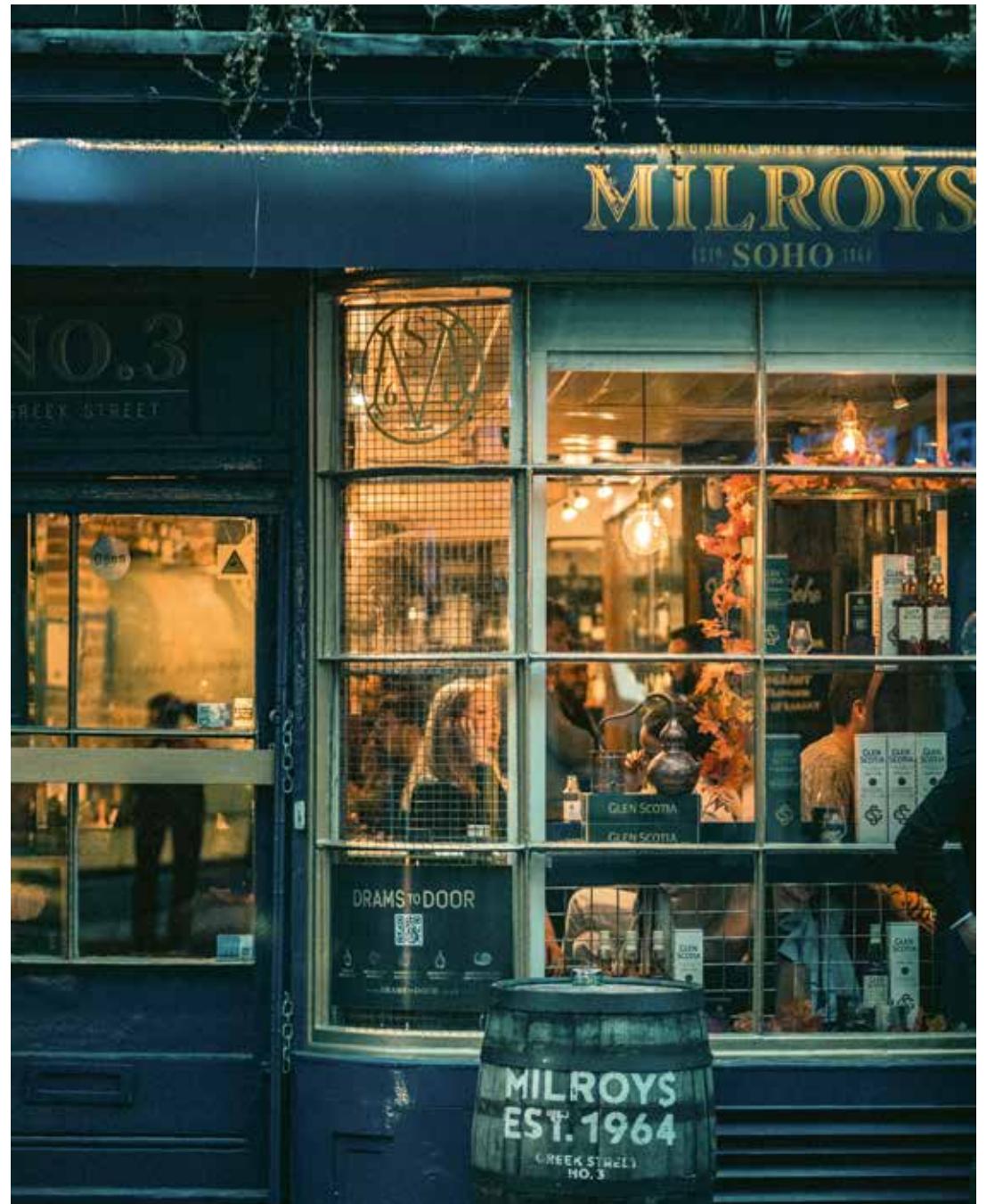
**„TIME FOR ...“ GEMÜTLICHKEIT**

Im Englischen sind einige Wörter aus dem Deutschen gebräuchlich, die man für nicht adäquat übersetbar hält; „Wanderlust“ etwa, „Hinterland“ oder auch „Wunderkind“. „Gemütlichkeit“ gehört zwar nicht dazu, doch das Wort bzw. die Idee dahinter wird von Expats mit Heiterkeit betrachtet, weil es mehr ist als „cosyness“; eher so etwas wie das dänische „hygge“. Dabei sind Engländer

selbst absolute Experten in Sachen Gemütlichkeit, ob zu Hause oder in Hotels und Cafés. Florale Tapeten leuchten im Schein von Kaminfeuern, Blumengestecke und bunte Kissen schaffen eine wunderbare Atmosphäre. In den Cotswolds gibt es sogar einen Farbkanon für Fensterläden und Haustüren, um das einzigartige Flair zu bewahren. Und im Pub ist es ohnehin äußerst gemütlich.

Dunkle Farben stehen für Tradition, wilde Muster und bunter Blumenschmuck für Exzentrik. Niemand versteht sie so zu kombinieren wie die Briten.

Blaue Stunde: Wenn die Sonne versunken ist, die Nacht aber noch auf sich warten lässt, erscheinen alle Schatten samtig-blau.  
Jetzt wirken warme Lichter doppelt so einladend ...



▲  
**MOOR DER MYTHEN**

Im Brimham Moor stehen von Wind und Wetter erodierte Felsformationen, die viele mythische Geschichten inspiriert haben.

▼  
**„A PINT, PLEASE“**

Bier oder Wein, dazu eine Tüte Chips und die warme Atmosphäre eines Pubs: die britische Art von Gemütlichkeit.



# WÄRME VON INNEN

Wenn etwas „no picnic“ ist, will man auf Englisch sagen, dass es nicht gerade leicht fällt. Für einen Herbstspaziergang auf den Britischen Inseln kann das auf jeden Fall zutreffen, denn ein Kampf gegen Wind und Regen ist nicht ausgeschlossen. Outdooraktivitäten wegzulassen ist allerdings keine Option, wie ein Mann mal zu mir sagte, der bei steifer

Brise und Niesel ein Sportboot klarmachte: „The weather doesn't matter.“ Also machen wir's wie die Briten: Erst mal raus und was erleben, aufwärmen kann man sich später. Zum Glück gibt es im Herbst in jedem Pub heiße Gerichte aus lokalen Zutaten, deren Aromen sich wohlig im Bauch ausbreiten. Da wird der Heimweg zum Kinderspiel ...

Kleine Warenkunde: Festkochende Kartoffeln heißen auf Englisch „waxy“, mehligkochende werden als „floury“ bezeichnet. Während im Supermarkt die immer gleichen Sorten dominieren, gibt es auf Bauernmärkten auch alte Arten wie „Dunbar Rover“ oder „Mr Little's Yetholm Gypsy“.



## KARTOFFELSUPPE MIT VEGGIE-WÜSTCHEN

### Zutaten für 4 Portionen:

600 g mehligkochende Kartoffeln | 150 g Knollensellerie  
2 Möhren | 1 Zwiebel | 2 EL Pflanzenöl  
1 l Fleischbrühe | Salz | schwarzer Pfeffer aus der Mühle | Muskat  
2 Lorbeerblätter | 4 vegetarische Würstchen  
100 g Sahne | 2 Stängel glatte Petersilie

Kartoffeln, Sellerie und Möhren schälen und würfeln. Zwiebel abziehen, für die Garnitur ein paar Ringe abschneiden, den Rest würfeln. Zwiebeln in einem Topf im heißen Öl kurz andünsten, Zwiebelringe beiseitelegen. Das übrige Gemüse zugeben, kurz mit anschwitzen und die Brühe angießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Lorbeerblätter ergänzen und alles etwa 15 Minuten köcheln. Würstchen nach Packungsangabe erwärmen. Petersilie waschen und trocken schütteln, Blättchen hacken. Lorbeerblätter aus der Suppe nehmen, Sahne zugeben und alles fein pürieren. Abschmecken und auf Schälchen verteilen. Würstchen in Scheiben schneiden und auf die Suppe geben. Mit Zwiebelringen garnieren und nach Belieben mit Pfeffer übermahlen.



## KARTOFFEL-PILZ-AUFLAUF MIT KRÄUTERN

### Zutaten für 4 Portionen:

800 g festkochende Kartoffeln | Salz  
400 g Champignons | 1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen | 3 EL Olivenöl  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Pflanzenfett für die Form  
250 ml Gemüsebrühe  
2 EL glatte, gehackte Petersilie

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In wenig Salzwasser 3–4 Minuten kochen, danach abgießen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig werden lassen. Champignons hinzufügen und leicht gebräunt anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Kartoffeln in einer gefetteten Form verteilen. Champignons und restliche Kartoffelscheiben darüber schichten. Mit der Brühe übergießen, mit der Petersilie bestreuen und im Ofen 35–40 Minuten garen.



### CAUTION, NARROW ROAD

Typisch für das ländliche Großbritannien: ganz schmale Straßen, oft mit undurchdringlichen Hecken.

### DA WÄRMT SCHON DER ANBLICK

Pub mit großem Schwedenofen.



# Weihnachten wie bei den Royals



**Very British: Authentische britische Rezepte rund um die Weihnachtszeit**

**Decorating like the Royals:  
Königliches Weihnachten in den eigenen vier Wänden**

**Von London bis Cotswolds:  
Exklusive Geheimtipps für Weihnachten in England**

Wer träumt nicht von magischen Weihnachten im verschneiten England in malerischen Landschaften und gemütlichen Cottages oder aber im funkelnden London?

In 60 köstlichen Rezepten, von Truthanbraten bis Weihnachtspuddings, zeigt dieses Callwey Buch die Vielfalt britischer Bräuche, königliche Traditionen und die ganze kulinarische Abwechslung der Insel.

Ein unverzichtbares Buch für alle, die Weihnachten lieben und auf der Suche nach besonderen Inspirationen sind.

Ein Muss für Liebhaber der britischen Kultur und diejenigen, die ihre Festtage mit besonderen Rezepten und Ideen bereichern möchten.

Die schönsten Inspirationen für ein ganz besonderes Weihnachtsfest – very British, of course!



**CALLWEY**