

Manga Review + Rezept: Mein verfluchter Bräutigam

Zeit für ein neues Manga Review mit passendem Rezept!

Es ist Herbstzeit! langsam fallen die Blätter und es wird immer kälter. Und Herbstzeit ist Kürbiszeit! Außerdem rückt Halloween immer näher, deshalb habe ich heute einen Manga für euch ausgesucht, der sich als kleine Nebenrolle mit einem Kürbis beschäftigt (aus dem später auch Kuchen gemacht wird :D). Es geht um den super süßen Manga "Mein verfluchter Bräutigam" von Kazé.



Die Geschichte dreht sich um Juliet, welche die 13. Tochter des

Baron Spring ist. Leider leidet die süße Juliet unter der Bürde die 13. Tochter zu sein, denn somit bleibt der Familie nach all den anderen Töchtern nicht mehr allzuviel Geld, um eine passende Aussteuer zu haben. Daher findet sich für Juliet nur schwer ein Ehemann. Zudem ist sie sehr groß gewachsen und schlaksig gebaut, wodurch sie ihrer Meinung nach nicht die besten Proportionen für ein Mädchen hat.

Juliet liebt es zu gärtnern und obwohl ihr Vater Baron ist hilft sie den Bauern bei Gemüseanbau und tauscht mit ihnen Tipps und Tricks aus. Sie ist im Dorf daher sehr beliebt und ein gutherziges und liebenswertes Mädchen.

Doch dann bekommen ihre Eltern einen Brief von einem Heiratskandidaten. Der junge, gutaussehende und zudem noch unverheiratete Graf Basil interessiert sich für Juliet. Es gibt nur ein Problem. Er wohnt in dem Spuckschloß "The Sky" und gehört zu der verfluchten Grafschaft Basil. So kommt es, dass Juliet den Kandidaten akzeptiert, ohne ihn je gesehen zu haben und reist aus ihrer Heimat zum Schloß. Als Aussteuer nimmt sie ihren selbstgezüchteten Kürbis Barbarossa mit. Dieser ist ihr so gut gelungen, dass sie den jährlichen Dorfwettbewerb der besten Kürbiszucht ganz sicher gewonnen hätte. Daher soll er als optimales Geschenk für ihren Zukünftigen Ehemann dienen.

Im Schloß angekommen muss Juliet feststellen, dass die Gerüchte um den Grafen eine ganz neue Dimension annehmen. Um herauszufinden was ihr zukünftiger Ehemann für Geheimnisse hat und welche Rolle ein Kürbis in einem Spuckschloß spielen kann. Dafür solltet ihr den Manga lesen. ^.-





Mein Eindruck vom Manga:

Eine total süße Story! Und das beste daran ist, dass es oftmals unerwartete Wendungen gibt. Ich finde es ja immer total schön, wenn man nicht alles immer erwarten kann. Der Zeichenstil ist total schön und sehr detailliert. Mich erinnert die Story ja auch ein bisschen an den Stil von "Jeanne die Kamikaze Diebin". Man fiebert richtig mit um das Geheimnis zu lüften. Zudem sind oftmals viele Stellen sehr witzig gemacht. Dieser typische Humor macht den Manga sehr unterhaltsam. Also ein toller Shojo-Manga, der beim Lesen wirklich Freude verbreitet.

Wie schon gesagt, spielt auch der Kürbis Barbarossa eine wichtige Rolle im Manga. Auch wenn zwischenzeitlich aus ihm Kuchen gemacht wird. ☐

Daher habe ich euch das passende Rezept einmal mitgebracht:

Angi's herzhaftes Kürbis Pie



Für das Kürbispuree:

ca 1,3 Kg schweren Hokkaido Kürbis

Für die Pie:

Boden:

200 g Mehl

1 Ei

100 g Magarine

90 g Zucker

1/2 Tüte Backpulver

Füllung:

Kürbispuree aus dem Hokkaido Kürbis

2 Eier + 1 Eigelb

3 1/2 EL Milch Mädchen (dickflüssige, gesüßte Kondensmilch in Dose von Nestle)

2 EL Zucker

1 TL Salz

1 TL Zimt

1 cm Ingwer

1 Knoblauchzehe

Außerdem: eine 26 cm Tarteform oder Springform und Speiseöl zum Einfetten

1. Den Kürbis in grobe Stücke schneiden, die Kerne entfernen und die Stücke schälen (dadurch wird das Puree schön sämig). Dann Die groben Stücke in kleinere Stücke schneiden und in eine Mikrowellen geeignete Schüssel füllen. Etwas Wasser hinzugeben. Diese fest mit Frischhaltefolie abdecken und für 10 Minuten in die Mikrowelle stellen. Wer keine Mikrowelle hat kann den Kürbis auch in einem Topf mit Wasser solange köcheln bis er weich ist und dann das Wasser abgießen. Die Frischhaltefolie vorsichtig abnehmen (Achtung, Dampf) und mit einer Schaumkelle die Stücke in eine große Schüssel füllen. Evtl. entstandene Flüssigkeit in der ersten Schüssel zurücklassen und wegkippen. Den Kürbis mit einem Kartoffelstampfer zu Mus verarbeiten und abkühlen lassen. Fertig ist das Kürbispuree.
2. Währenddessen für den Teig Mehl, Ei, Zucker, Magarine und Backpulver mischen bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist. Die Tarteform mit einem in Speiseöl getränkten Papiertuch auswischen. Dadurch klebt die Pie später nicht an der Form. Dann den Teig in die Form drücken. Der Boden und die Wände sollten bedeckt, aber nicht zu dick sein. Teig, der übrig bleibt kann später zum Verzieren benutzt werden. Die Form mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen.
3. Für die Füllung den Ingwer und die Knoblauchzehe schälen. Beides mit einer feinen Reibe in das Puree reiben. Das abgekühlte Kürbispuree mit den Eiern, dem Eigelb, Milch Mädchen, Zucker, Salz, Zimt, Ingwer und Knoblauch mischen. Die Form auf dem Kühlschrank holen und die Füllung darin verteilen. Wer jetzt noch Teig

übrig hat kann ihn in hübschen Formen auf der Füllung anrichten. Die Tarte für 15 Minuten bei 180 C° backen und dann die Temperatur auf 150C° runterstellen. Die Pie für weitere 55 Minuten bei 150 C° backen. Wenn man ein Messer in die Füllung steckt, rauszieht und es bleibt keine Füllung dran kleben ist die Tarte fertig. Abkühlen lassen und genießen!

Ein super leckeres Herbstgericht und mal eine ganz neue Art den Kürbis zu verarbeiten. Neu ist, dass die Pie eher herzhaft, als süß ist. Also unbedingt mal ausprobieren. ^-^

