

Glückskekse backen

CHEFKOCH

EUROPAS GRÖSSTE FOOD-COMMUNITY: 20 MILLIONEN USER WISSEN, WAS SCHMECKT

GEMÜTLICH FEIERN!

Mit Raclette, Sushi und Mezze



PARTY-SUPPEN

Zu später Stunde
herrlich herhaft

FEST-KLASSIKER

Filet Wellington
in Blätterteig oder
Zwiebelrostbraten

Mit Fleischbällchen
und Pimientos

Spicy Avocado-
Scampi

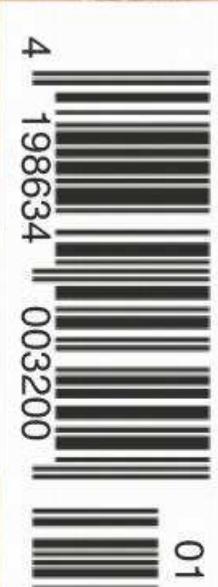
Köstliche
Käsekruste

Filetpfännchen

Außerdem

BERLINER • COCKTAILS • FINGERFOOD

DEZEMBER 2021 • 320 €
ÖSTERREICH: 3,60 €, SCHWEIZ: 5,10 SFR
BENELUX: 3,80 €, ITALIEN: 4,30 €
SPANIEN: 4,30 €, PORTUGAL (CONT): 4,30 €





MINI ELECTRIC



CHARGED WITH
PASSION.

BIG LOVE.

DER NEUE VOLLELEKTRISCHE MINI.
JETZT PROBE FAHREN BEI IHREM MINI PARTNER.



MINI Cooper SE: Stromverbrauch (NEFZ) in kWh/100 km: 16,9–14,9. Stromverbrauch (WLTP) in kWh/100 km: 17,6–15,2. CO₂-Emissionen kombiniert in g/km: 0. Elektrische Reichweite (WLTP) in km: 234,0–203,0. Offizielle Angaben zu Stromverbrauch und elektrischer Reichweite wurden nach dem vorgeschriebenen Messverfahren ermittelt und entsprechen der VO (EU) 715/2007 in der jeweils geltenden Fassung. Angaben im NEFZ berücksichtigen bei Spannbreiten Unterschiede in der gewählten Rad- und Reifengröße, im WLTP jeglicher Sonderausstattung. Aufgeführte NEFZ-Werte wurden ggf. auf Basis des neuen WLTP-Messverfahrens ermittelt und zur Vergleichbarkeit auf das NEFZ-Messverfahren zurückgerechnet. Weitere Informationen zu den Messverfahren WLTP und NEFZ finden Sie unter www.mini.de/wltp.



Die süßen Silvesterglückfische werden aus luftigem Hefeteig gebacken.
S. 50



STEFANIE MEYER,
REDAKTEURIN

„Bei uns gibt es dieses Weihnachten das erste Mal Raclette statt Gans und Rotkohl. Die Idee kam mir bei der Rezeptsuche für dieses Heft.“

Viel Glück!

Die Fischlein und Glückspilze bescheren ganz viel Gutes und sind eine tolle Knabberei zum Verschenken. Unser Wunsch für dieses Heft: Sie, liebe Leserinnen und Leser, sollen die kommenden Feste feiern, gemeinsam genießen – und das unbedingt ohne Stress. Ob beim Raclette, Filet Wellington oder mit Sushi, Snacks und Cocktails. Blättern Sie mal und freuen sich!

Frohe Festtage und einen guten Rutsch wünscht Ihre Redaktion

NOCH FRAGEN?

WIR FREUEN UNS AUF IHRE MEINUNG, IHRE FRAGEN, IHRE KOMMENTARE: LESERSERVICE.CHEFKOCH@GUJ.DE
SIE MÖCHTEN EIN ABO ABSCHLIESSEN ODER HABEN FRAGEN ZUM ABO: ABO@CHEFKOCH.DE ODER WWW.CHEFKOCH.DE/ABO

45**Edler Teller**

Mit dem Filet in Blätterteig gelingt der große Auftritt

**32****Glänzend**

Hoch leben Lachsröllchen, Skrei mit Weinsauce oder feine Fischsuppe zum Fest

**78****Luftige Berliner**

Alle lieben sie an Silvester: fruchtig gefüllt und zuckrig bestäubt – so einfach geht's

**22****Orientalisch**

Hier tischen wir viele Köstlichkeiten auf

**41****Von der Salatbar**

So gesund, so beliebt im Winter: frisches Grün



Alle Rezepte von
der Chefkoch-Redaktion
ausgewählt und
nachgekocht!

Inhalt

Fröhlich feiern mit köstlichen Ideen

GÄSTE & FESTE

10 Fingerfood & Cocktails

Prickelnde Drinks, Cocktails und Snacks, die Ihre Gäste verzücken

16 Gemütlich feiern

Raclettepfännchen, Sushiplatte oder ein orientalisches Buffet: toll für Weihnachten und Silvester



30 Fisch ganz festlich

Ein voller Erfolg, ob feine Suppe, König Skrei oder 15-Minuten-Lachsrolle

44 Kochschule

Filet Wellington: Der Klassiker im Blätterteigmantel ist traumhaft köstlich mit feinster Rotweinsauce

48 Silvester-Gebäck

Schweinchen und Glücksfische – damit feiern Sie beschwingt ins neue Jahr

52 Party-Suppen

Sie schenken Kraft um Mitternacht... und natürlich zu jeder anderen Tageszeit

70 Das perfekte Dinner

Käse-Spinat-Knödel, Laugenpuffer mit Steak, Kaiserschmarrn: ein Drei-Gänge-Menü mit Almhütten-Feeling

82 Absacker

Eierlikör ist als Bowle ein echter Knaller fürs Fest und verdient dafür fünf Sterne

JEDEN TAG KÖSTLICH

36 Fit & gesund

Wintersalate zum Verlieben: weil so viel Knackig-Gutes in ihnen steckt

62 Wochenplaner

Geniale Ideen von der schnellen Pfannkuchenrolle bis zum Zwiebelrostbraten für Sonntags

BACKEN & SÜSSES

8 Liebling des Monats

Sind die nicht süß, die stylischen Cakepops mit Glitzer auf der Haube?

58 Backschule

Mit der festlichen Punsch-Schoko-Torte bescheren Sie Ihren Lieben den Himmel auf Erden. Schritt für Schritt erklärt

78 Homemade

Gefüllte Berliner backen wir dieses Silvester selbst – einfach und so lecker!

GRUSS AUS DER KÜCHE

42 Warenkunde

Roter Schopf, krause Locke, jeder Salat hat sein eigenes Köpfchen! Ein Überblick

43 Grüne Seite

Woran erkennt man eigentlich gutes Olivenöl? Hier kommt die Antwort...

SERVICE

3 Editorial, Kontakt zur Redaktion

6 Rezeptübersicht

80 Rezeptregister, Impressum

81 Vorschau



Weiß oder lieber Rosé?

Zum Fest-Buffet gern beides: Der feinperlige Pinot blanc passt toll zu Fisch, der fruchtbe-tonte Rosé glänzt als Aperitif (Schloss Mun-zingen, Badische Winzerkeller, ca. 6,70 Euro)



FOTOS: DENISE GORENC, BRUNO SCHRÖDER/BLUEBERRY FOOD STUDIOS, HERSTELLER



53
Jetzt was Warmes!
Unsere Partysuppen
heizen wunderbar ein

Rezeptübersicht

DIE
BESTEN
VON
CHEFKOCH.DE

FLEISCH FISCH VEGGIE VEGAN SÜSSES & DRINKS 30-MINUTEN-REZEPTE

FLEISCH



Raclette-Mix
CHEFKOCH-VIDEO
S. 19



Mitternachtssuppe Onkel Joe
JOVIV
S. 54



Thaisuppe mit Glasnudeln
MISSNESS
S. 57



Schwäbischer Zwiebelrostbraten
DIRTYDIOS
S. 66



Rindersteak mit Kräuterkruste
DASPERFEKTEDINNER
S. 73



Filet Wellington
MATHIAS56
S. 45



Ofensuppe
KAROT滕ENKOPF
S. 56



Geflügelbrust im Wirsingblatt
CHEFKOCH
S. 63

FISCH



Silvesterglücksfische
CSTOFF
S. 50



Gefüllte Pfannkuchen mit Lauch
JAROLDINE
S. 64



Schmandfladen
PRINCESSPEACH97
S. 68



Scharfes Hühnerfleisch
LISSY
S. 65



PROMOTION
Spinatknödel auf Salat
DASPERFEKTEDINNER
S. 70



Scharfe Lachsrolle
UTEE
S. 32



Quiche mit Flusskrebschwänzen
FADI
S. 33



Sushi-Variationen
MATHIAS56
S. 25

VEGGIE



Kartoffel-Pilz-Suppe mit Heilbutt
SCHRAT
S. 34



Französische Käsecracker
DIRKFENSKE
S. 12



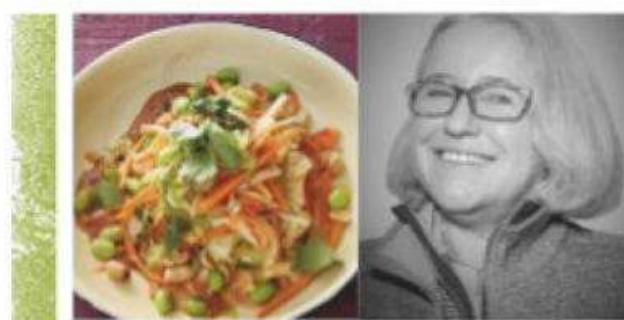
Laugen-Tomaten-Spiralen
ARAYA
S. 11



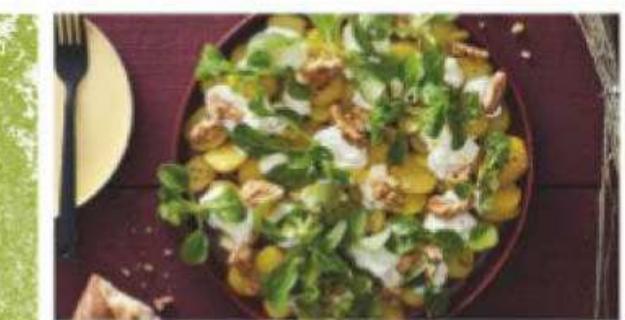
Datteln mit Käsefüllung
ALINA1995
S. 14



Bunter Salat mit Ziegenkäse
FRANZREICH81 S. 37



Thai-Crunchsalat
WATZFRAU S. 38

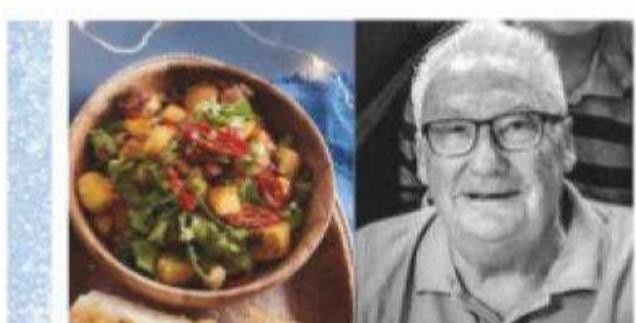


Feldsalat
ALINA1ST S. 41

VEGAN



Vegane Mezze-Platte
ENERGYBIRD S. 21



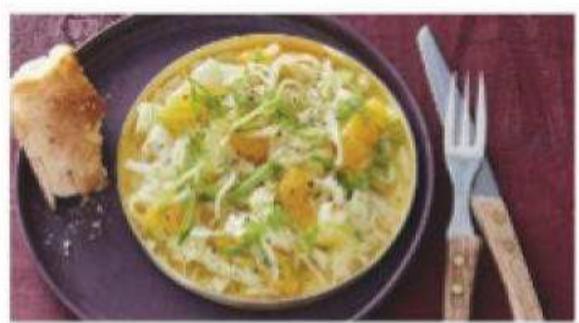
Kartoffeln mit Koriander
PANNEPOT S. 22



Avocado mit Kichererbsen
ARS_VIVENDI S. 22



Rotkohl-Preiselbeer-Salat
RIGA53 S. 39



Fenchel-Orangen-Salat
CHICA* S. 40



Champagner-Cakepops
DASHONIGKUCHENPFERD S. 8



American Glory
SCHAECH001 S. 10



Süße Sushi zum Dessert
SHELO S. 28



Gin Champagne
CK_PRINT-KOCHSCHULE S. 12



Cocktail „Mandelbjörnchen“
BUNDES_PRAESI S. 14



Glücksschweinchen
SHANAI S. 48



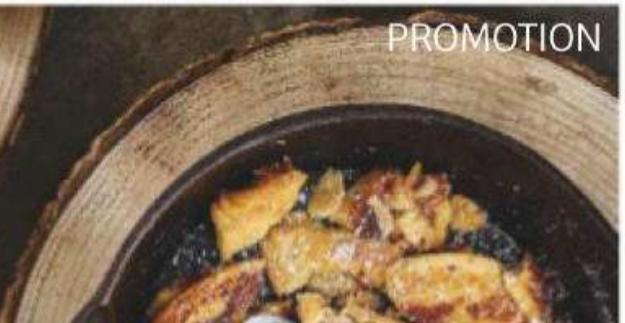
Glückspilzkekse zu Neujahr
VOLL-KORN S. 48



Weihnachts-Punsch-Schoko-Torte
MIMA53 S. 59



Kaiserschmarrn
DASPERFEKTEDINNER S. 74



PROMOTION



Berliner
JAMAICA S. 78

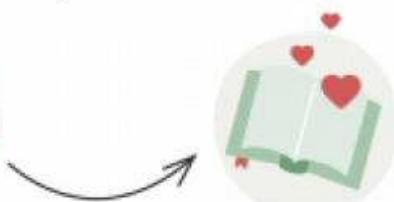


Eierlikörbowle
KNUSPER1 S. 82

Rezepte im Kochbuch online speichern



Rezept speichern



QR-Code mit dem
Handy scannen

Rezept speichern

Im Chefkoch.de-Kochbuch
wiederfinden und verwalten

Diese Angaben stehen bei jedem Rezept

BEWERTUNG ★★★★☆

4,5 Sterne auf Chefkoch.de

VERFASSER CHEFKOCH-VIDEO Von diesem User stammt das Rezept

WEB CK-MAG.DE/200621

Kurzlink zum Rezept auf Chefkoch.de

POP-ART

Kleine Kunstwerke am Stiel
backen und basteln wir für die
Show in der Genussgalerie



Der TIPP aus der Redaktion

Standhaft

Zum Trocknen können Sie
die Cakepops in eine
Styroporplatte stecken
und kalt stellen.

LOLALEIN2310

„Für Kinder uehne
ich einfach
alkoholfreien Sekt.“

★★★★★ Ø 4,7

Champagner-Cakepops

VERFASSER DASHONIGKUCHENPFERD WEB CK-MAG.DE/290122

NORMAL 45 MIN. + 45 MIN. BACK- + 2 STD. KÜHLZEIT
PRO STÜCK 2 g E, 10 g F, 18 g KH = 181 KCAL

ZUTATEN (40 STÜCK)

Für den Teig

250 g weiche Butter
200 g Zucker
4 Eier (Kl. M)
300 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
150 ml trockener Sekt
oder Champagner

100 g Doppelrahmfrischkäse
150 g Puderzucker

50 ml Sekt
½ TL Vanilleextrakt
Für die Deko
400 g weiße Kuvertüre
evtl. 1 TL Kokosfett
evtl. Streusel und Perlen
Außerdem
40 Cakepop-Sticks

Für das Frosting

75 g Butter

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührers hellcremig aufschlagen, Eier einzeln unterrühren. In einer zweiten Schüssel Mehl, Backpulver und Salz mischen, über die Buttermasse sieben und glatt rühren. Sekt zugeben und verrühren. Teig in eine gefettete Kastenform (26 cm) füllen und im heißen Ofen bei 175 Grad (Umluft 155 Grad) 45 Min. backen. Vollständig auskühlen lassen, dunkle Stellen abschneiden.
2. Für das Frosting Butter und Frischkäse cremig schlagen. Restliche Zutaten zufügen und glatt rühren.
3. Für die Kugeln Kuchen in einer Schüssel mit den Händen zerbröseln, Frosting zugeben und gut verrühren. Aus der Masse 3 cm große Kugeln formen, auf mit Backpapier belegte Teller setzen und 1 Std. kalt stellen.
4. Für die Deko Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen, bleibt sie zu fest, Kokosfett zufügen.
5. Cakepop-Sticks je 1 cm tief in die Kuvertüre tauchen. 1 Kuchenkugel damit aufspießen, in die Kuvertüre tauchen (bis sie rundherum bedeckt ist) und wieder herausziehen. Schräg nach unten halten und so lange zwischen den Händen drehen, bis nichts mehr heruntertropft. Mit Streuseln dekorieren und im Kühlschrank 2–3 Std. trocknen lassen (siehe Tipp).

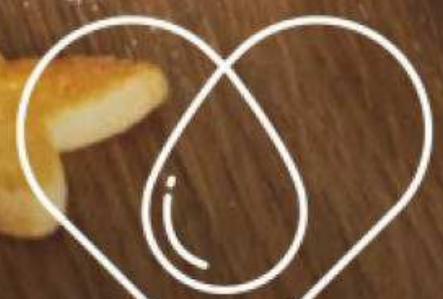




MILCH VERWANDELT
SICH IN BUTTER,
QUARK UND ANDERE
KÖSTLICHKEITEN.



Entdecke die Vielfalt
der Milch auf
initiative-milch.de



Initiative
Milch

★★★★☆ Ø 4,0

American Glory

VERFASSER SCHAECH001 WEB CK-MAG.DE/110122

SIMPEL 5 MIN.

PRO GLAS 0 g E, 0 g F, 17 g KH = 150 KCAL

ZUTATEN (1 GLAS À 200 ML)

6 Eiszürfel
1 TL Limettensaft
3 TL Orangensaft
5 TL Grenadine
trockener Sekt
1 Bio-Limettenscheibe



ZUBEREITUNG

1. Eiszürfel in einen Gefrierbeutel geben und zerstoßen. Crushed Ice in ein Glas geben.
2. Limettensaft, Orangensaft und Grenadine darübergeben und mit Sekt aufgießen.
3. Mit Limette am Glasrand servieren.

„Eins nehm ich noch...“

Die Kleinen sind aber auch lecker! So verschwinden Käsecracker, Datteln und Laugengebäck schwups in den Mund, und die Eiszürfel der Cocktails klimpern im Takt. Ob mit oder ohne Umdrehungen

SCHMACKOFATZ3

„Habe gleich die doppelte Menge gemacht, und das nächste Mal teste ich statt Tomaten Schinkenwürfel.“



★★★★★ Ø 4,2

Laugen-Tomaten-Spiralen



VERFASSER ARAYA

WEB CK-MAG.DE/130122

SIMPEL 30 MIN. + 1¼ STD. GEH- +
25 MIN. BACKZEIT PRO STÜCK 12 g E, 6 g F,
70 g KH = 400 KCAL

ZUTATEN (5 STÜCK)

50 g getrocknete Tomaten (in Öl)

250 g Mehl (Type 550)

250 g Mehl (Type 1050)

1 TL Salz

½ Würfel Hefe (21 g)

25 g Butter

3 EL Natron

2 EL grobes Meersalz

ZUBEREITUNG

1. Tomaten gut abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.
2. Beide Mehlsorten in eine Schüssel sieben. Salz dazugeben. Hefe in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen und mit der Mehlmischung zu einem groben Teig verkneten. Butter glatt unterkneten, Teig halbieren und unter eine Hälfte die gehackten Tomaten kneten.
3. Beide Teige abgedeckt 45 Min. an einem warmen Ort gehen lassen (bis sich das Volumen verdoppelt hat). 1–1½ l Wasser zum Kochen bringen, Natron einrühren.
4. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche jede Teighälfte in 5 Stücke teilen und diese jeweils zu einer langen Rolle (1,5–2 cm Ø) formen. Tomatenstränge beiseitelegen. Übrige 5 Teigstränge nacheinander für 30 Sek. in Natronwasser tauchen. Herausnehmen und jeweils mit einem Tomatenstrang verdrehen, sodass am Ende 5 Spiralen entstehen. Fertige Spiralen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit grobem Salz bestreuen. Abgedeckt weitere 30 Min. gehen lassen.
5. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) 25–30 Min. goldbraun backen.

★★★★☆ Ø 4,0

Gin Champagne

VERFASSER CK_PRINT-KOCHSCHULE WEB CK-MAG.DE/100122



SIMPEL 5 MIN. PRO GLAS 0 g E, 0 g F, 9 g KH = 235 KCAL

ZUTATEN

(1 GLAS À 200 ML)

1 Eiswürfel

4,5 cl Dry Gin

1,5 cl Limettensaft

Champagner oder trockener Sekt

1 Zweig Rosmarin

1 Bio-Limettscheibe

ZUBEREITUNG

- Eiswürfel, Gin und Limettensaft in einen Barshaker geben und schütteln.
- Durch ein Barsieb in ein Sektglas abseihen, mit Champagner aufgießen. Mit Rosmarin und Limette dekorieren.



EXTRA-SCHNELL



VEGGIE



★★★★☆ Ø 4,0

Französische Käsecracker

VERFASSER DIRKFENSKE WEB CK-MAG.DE/160122



NORMAL 30 MIN. + 24 STD. KÜHLZEIT

PRO STÜCK 4 g E, 6 g F, 4 g KH = 86 KCAL

ZUTATEN (25 STÜCK)

- 240 g Bergkäse (z. B. Gruyère)
- 70 g Hartkäse (z. B. Pecorino)
- 60 g Butter
- 140 g Mehl
- 1 Msp. Chilipulver
- 5–6 Stiele Thymian
- 1 TL Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

- Beide Käsesorten in kleine Stücke schneiden. Mit Butter, Mehl und Chili im Blitzhacker zu einer geschmeidigen, leicht krümeligen Masse verarbeiten.
- Käsemasse zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
- Vor dem Backen Teig auswickeln, 0,5 cm dick ausrollen und z. B. Sterne ausstechen. Teigsterne im Abstand von 5 cm auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Thymian waschen, trocken schütteln und fein hacken. Sterne mit Thymian und Fleur de Sel bestreuen.
- Sterne im heißen Ofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) 15–20 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und noch warm servieren.

ENDLICH WIEDER AUF DIE FESTTAGSTAFEL FREUEN.



GOURMET
FINEST CUISINE

BIO-GNOCHI¹

Bio-Kartoffelklößchen, gefüllt;
verschiedene Sorten,
z. B. Waldpilz;
250-g-Packung (100 g = 0.80)

1.99*

„Kann's kaum
erwarten!“



Serviervorschlag



3.49

CATALUNYA CRIADO EN BARRICA CUVÉE ROT DO

Trockener spanischer Rotwein;
fruchtige Cuvée mit leichter
Holzwürze; 0,75-L-Flasche
(Liter = 4.65)

5.99*

MEINE METZGEREI RINDERROULADEN¹

Ohne Füllung; zum Braten;
500-g-Packung (kg = 11.98)



aldi-nord.de/weihnachten und aldi-sued.de/weihnachten

¹ Aus der Kühlung

*Diese Artikel sind nur vorübergehend in unserem Sortiment. Auch bei sorgfältigster Planung ist es möglich, dass die Nachfrage die Angebotsmenge übersteigt und diese Artikel in einzelnen ALDI Märkten vorzeitig ausverkauft sind. Wir bitten um Verständnis. ALDI Einkauf SE & Co. oHG, Eckenbergstr. 16, 45307 Essen, handelt namens und im Auftrag der Unternehmen der Unternehmensgruppe ALDI Nord. Firma und Anschrift der ALDI-Regionalgesellschaften sind unter aldi-nord.de unter „Filialen und Öffnungszeiten“ zu finden. Ferner steht unsere kostenlose automatisierte telefonische Hotline unter 0800 7234870 zur Verfügung. ALDI SÜD Dienstleistungs-SE & Co. oHG, Burgstr. 37, 45476 Mülheim an der Ruhr, Firma und Anschrift unserer regional tätigen Unternehmen findest du auf aldi-sued.de/filialen oder mittels unserer kostenlosen automatisierten Service-Nummer 0800 8002534.

„Wer es weniger spritzig und eher wundelig mag:
Nur 2 cl Zitrone nehmen.“

★★★★★ Ø 4,2

Cocktail „Mandelbjörnchen“



VERFASSER BUNDES_PRAESI

WEB CK-MAG.DE/140122

SIMPEL 5 MIN.

PRO GLAS 1 g E, 0 g F, 27 g KH = 245 KCAL

ZUTATEN (1 GLAS À 220 ML)

4 cl Wodka
2 cl Cointreau
8 cl Orangensaft
4 cl Zitronensaft
2 cl Mandelsirup
Eiswürfel
evtl. 1 Bio-Zitronenscheibe

ZUBEREITUNG

1. Wodka, Cointreau, Säfte und Sirup in einen Barshaker geben und gut schütteln.
2. Durch ein Barsieb in ein Glas mit Eiswürfeln abseihen und nach Belieben mit Zitrone garnieren.



EXTRA-SCHNELL



VEGGIE

★★★★★ Ø 4,0

Datteln mit Käsefüllung

VERFASSER ALINA1995 WEB CK-MAG.DE/120122

SIMPEL 10 MIN. PRO STÜCK 1 g E, 2 g F, 8 g KH = 55 KCAL

EXTRA-SCHNELL



ZUTATEN (20 STÜCK)

50 g Roquefort oder Gorgonzola
20 getrocknete Datteln (entsteint)
20 Walnusskerne

ZUBEREITUNG

Käse in Stücke (à 3 x 0,5 cm) schneiden. Jeweils 1 Käsestück in 1 Dattel drücken und mit 1 Walnusshälfte garnieren (leicht festdrücken).

Tipp Die Datteln können auch mit anderen Käsesorten (z. B. verschiedene Frischkäse) gefüllt werden. Lecker schmecken auch andere Nüsse, wie z. B. Cashews oder Macadamias.

JETZT AM KIOSK

Was macht dich glücklich?

Einfach mal durchatmen mit der neuen FLOW.

365
INSPIRATIONEN:
KALENDER
2022

EINE ZEITSCHRIFT OHNE EILE, ÜBER KLEINES GLÜCK UND DAS EINFACHE LEBEN

flow * 365 INSPIRATIONEN: KALENDER 2022

flow

Schön ist eigentlich alles,
was man mit Liebe betrachtet.
CHRISTIAN MORGENTHORN

EXTRAS: Geschenkpapier & 365-Tage-Kalender

WIE Liebe UNS DURCHS LEBEN TRÄGT

» Zur Ruhe kommen im Schnee – eine sanfte Winterreise » Tarotkarten legen – was es uns gibt » Achtsam durch die Weihnachtszeit

Das Magazin, das sich Zeit nimmt.

TITELTHEMA
GEMÜTLICH FEIERN

Großer Pfännchenspaß
mit tollen Kombis und viel
zart schmelzendem Käse

FYZPMQ87A

„Die Idee mit Süßkartoffel
und Avocado ist eine
Bereicherung zum Raclette,
kann ich nur empfehlen.“

PIMENTOS
Rezept nächste Seite

WAS FÜR EINE FREUDE AM TISCH

Ob Weihnachten oder Silvester: drei wundervolle
Ideen, um stressfrei und voller Genuss mit den
Lieben zu genießen. Raclette, orientalische Mezze
oder Sushi in vier Varianten für Asiafans

KA-NINCHEN

„Bei uns gibt es immer eine Knobi-Joghurt-sauce, Zwiebeln und Pilze dazu.“

FILETPFÄNNCHEN



SÜSSKARTOFFELMIX



HACKBÄLLCHEN UND PIMENTOS



Der TIPP aus der Redaktion

Köstliche Senf-Aioli

Dafür 2 Eigelb, 1 EL feinen Senf, $\frac{1}{4}$ TL Salz und 1 gepresste Knoblauchzehe pürieren, dabei langsam 200 ml Öl einfließen lassen. Wenn die Aioli fest ist, noch 1 EL groben Senf unterheben.



Frische im passenden Pfännchenformat: grüne Spitzpaprika

Must-haves für Raclette

Gemüse macht die Pfännchen bunt, zum Beispiel rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Paprikastreifen, Mais, Oliven, kleine Tomaten, Fenchel ...

Aus dem Glas kommen Perlzwiebeln, Maiskörbchen, Cornichons ...

Mengen pro Person

200–250 g Raclettekäse

250 g Pellkartoffeln

$\frac{1}{2}$ Baguette oder Ciabatta

150–180 g Fleisch und/oder Fisch

Die Sauce schmeckt auch als Dip köstlich! Dann etwas stärker einkochen lassen!

Alles für 4 Personen

★★★★★ Ø 4,4

Raclette-Mix

VERFASSER CHEFKOCH-VIDEO WEB CK-MAG.DE/380122

NORMAL 40 MIN.



Filetpfännchen

PRO PORTION 21 g E, 14 g F, 2 g KH = 225 KCAL
LOW CARB

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

300 g Schweinefilet (in feinen Scheiben)
 1 TL Olivenöl
 1 grüne Spitzpaprika (in feinen Scheiben)
 150 g Kirschtomaten (geviertelt)
 120 g Feta (in Stückchen)

ZUBEREITUNG

Fleisch im Pfännchen mit Olivenöl beträufeln, Paprika, Tomaten und Feta darum verteilen. Unter dem Grill durchgaren.

Kräuterseitlinge

PRO PORTION 6 g E, 6 g F, 1 g KH = 87 KCAL
LOW CARB

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

100 g Kräuterseitlinge (in Scheiben)
 Salz, Pfeffer
 4 Scheiben Raclette

ZUBEREITUNG

Kräuterseitlinge, salzen, pfeffern, mit Käse belegen und unter dem Raclettegrill garen.

Spicy Garnelen

PRO PORTION 9 g E, 4 g F, 0 g KH = 72 KCAL
LOW CARB

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

Olivenöl
 1 Knoblauchzehe (feine Scheiben)
 8 Garnelen (küchenfertig, ohne Schale)
 evtl. 4 EL Sweet-Chili-Sauce

ZUBEREITUNG

Etwas Öl, Knoblauch und Garnelen im Pfännchen nach Belieben mit Chilisauce beträufeln. 3–4 Min. grillen.

Tipp Dazu passt Avocado (siehe rechts).

Pimientos

PRO PORTION 0 g E, 3 g F, 1 g KH = 36 KCAL
LOW CARB

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

16 Pimientos de Padrón
 Salz
 etwas Olivenöl
 1 Spritzer Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Pimientos mit Salz, Olivenöl und Zitrone marinieren, im Pfännchen unter dem Grill garen, bis sie bräunen.

Tipp Dazu passen die Hackbällchen.

Hackbällchen

PRO PORTION 9 g E, 8 g F, 1 g KH = 122 KCAL
LOW CARB

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

250 g Hackfleisch (siehe Tipp)
 Salz, Pfeffer
 8 Stiele Petersilie (fein gehackt)
 ½–1 TL gemahlener Kreuzkümmel
 200 g passierte Tomaten (Dose)
 1 kleine Chilischote (fein gehackt)
 Zucker

ZUBEREITUNG

1. Hack mit ½ TL Salz, ½ TL Pfeffer, Petersilie und ½–1 TL Kreuzkümmel kräftig würzen und die Masse zu sehr kleinen Bällchen formen.

2. Passierte Tomaten mit Chili, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

3. 1–2 EL von der Sauce in ein Pfännchen füllen, 2–3 Bällchen in die Sauce geben und unter dem Grill durchgaren. Zwischendurch wenden und mit der Sauce beträufeln.

Tipp Im Rezept wird Lammhack verwendet, bei allen beliebt ist gemischtes oder Rinderhack.

FÜR DIE GRILLFLÄCHE

Obendrauf brutzeln Speckscheiben, Rinderfilet, Garnelen oder Gemüse. Und auch Ananas macht hier eine gute Figur

Süßkartoffeln

PRO PORTION 2 g E, 4 g F, 36 g KH = 202 KCAL

ZUBEREITUNG

- 600 g Süßkartoffeln in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, mit 2 EL Olivenöl und Salz in einer Schüssel marinieren.
- Auf der Grillfläche 5 Min. pro Seite braten.
- In einem Pfännchen mit geviertelten Kirschtomaten, Paprikaringen und Raclette überbacken.

Rinderfilet

PRO PORTION 15 g E, 6 g F, 0 g KH = 117 KCAL
LOW CARB

ZUBEREITUNG

300 g Rinderfilet in feinen Scheiben mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren. Auf der Grillfläche des Raclettegerätes pro Seite 1–2 Min. braten. Ab und an wenden.

Tipp Dazu passt ein Pfännchen mit Kartoffeln, roten Zwiebeln und Raclettekäse.

Avocado

PRO PORTION 0 g E, 5 g F, 1 g KH = 58 KCAL
LOW CARB

ZUBEREITUNG

Fruchtfleisch von 1–2 halbfesten Avocados in Spalten schneiden, auf der Grillfläche von beiden Seiten angrillen, bis ein Streifenmuster zu sehen ist.

Tipp Passt zum Pfännchen mit Spicy Garnelen. Oder Kirschtomaten, roten Zwiebeln und Raclettekäse. Einfach alles zusammen im Pfännchen gratinieren.

Tipp Kennen Sie die Raclettegeräte mit integrierter Abzugshaube? Diese reduzieren den Fettgeruch effektiv. Gibt es zum Beispiel von Unold für ca. 100 Euro.

PARMIGIANA

„Alles sehr lecker und bis auf das Taboulé das perfekte Fingerfood mit Brot zum Stippen.“



TABOULÉ

Was noch dazugehört

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

- 12–16 Falafeln (Kühlregal)
- 100 g gegrillte Paprikaschoten (Glas, abgetropft)
- 1 Salatgurke
- 1 Fladenbrot
- 100 g eingelegte Peperoni (Glas, abgetropft)
- 4–8 gefüllte Weinblätter
- 100 g Oliven

ZUBEREITUNG

1. Falafeln nach Packungsanweisung erhitzen. Paprika in Stücke, Gurke in Streifen und Brot in Stücke schneiden.
2. Vorbereitete Zutaten mit Peperoni, Weinblättern und Oliven auf einer Platte anrichten. Hummus, Taboulé und Baba Ganoush (siehe Rezepte rechte Seite) dazu reichen.

HUMMUS



Alles für 4 Personen

★★★★★ Ø 4,3

Vegane Mezze-Platte

VERFASSER ENERGYBIRD WEB CK-MAG.DE/370122

SIMPEL 45 MIN. + 45 MIN. KOCH- UND BACKZEIT



Hummus

PRO PORTION 14 g E, 21 g F,
31 g KH = 390 KCAL

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

2 Dosen Kichererbsen
(à 265 g Abtropfgewicht)
4 Knoblauchzehen (gehackt)
4 EL TAHIN (Sesampaste)
4 EL Zitronensaft
2 EL Olivenöl
2 TL geräuchertes Paprikapulver
2 TL gemahlener Kreuzkümmel
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Kichererbsen abtropfen lassen, dabei das Kichererbsenwasser auffangen.
2. Kichererbsen mit den restlichen Zutaten im Mixer pürieren, nach und nach so viel Kichererbsenwasser zugeben, bis eine glatte Paste entsteht. Hummus mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Taboulé

PRO PORTION 4 g E, 11 g F,
26 g KH = 233 KCAL

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

120 ml Gemüsebrühe
120 g Couscous
12 Kirschtomaten
4 Frühlingszwiebeln
1 rote Zwiebel
2 Bund glatte Petersilie
1 Bund Minze
4 EL Olivenöl
4 EL Limettensaft
Salz, Pfeffer
evtl. ½ Bio-Limette

ZUBEREITUNG

1. Brühe aufkochen. Couscous mit kochender Brühe übergießen, einmal umrühren und 5 Min. zugedeckt quellen lassen.
2. Kirschtomaten vierteln, Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden, Zwiebel fein würfeln. Petersilie fein hacken, Minze in feine Streifen schneiden.
3. Couscous auflockern, vorbereitetes Gemüse und Kräuter unterheben. Öl und Limettensaft untermischen. Taboulé mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit Limettenspalten garnieren.

GENUSS99

„Ich habe zusätzlich Knoblauchquark und Naabrot gereicht.“



BABA GANOUSH

PRO PORTION 8 g E, 18 g F,

12 g KH = 260 KCAL LOW CARB

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

2 Auberginen
Salz
2–3 Knoblauchzehen
6 EL TAHIN (Sesampaste)
2 EL Zitronensaft
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
½ TL Cayennepfeffer
evtl. 1 EL fein gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Auberginen putzen und längs halbieren. Schnittflächen mit Salz bestreuen und 10 Min. ziehen lassen. Mit Küchenpapier trocken tupfen und mit den Schnittflächen nach unten auf ein Backblech legen.
2. Auberginen im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 20 Min. backen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und mit Knoblauch, Tahin, Zitrone und Kreuzkümmel im Mixer zu einer glatten Paste pürieren. Baba Ganoush mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Nach Belieben mit Petersilie garnieren.

Auf der nächsten Seite geht es weiter! →

KRUMPEL

„Normalerweise frittieren wir die Kartoffeln, aber diese Variante wird ein paar Kalorien sparen.“



★★★★★ Ø 4,5

Libanesische Kartoffeln mit Koriander und Chili

VERFASSER PANNEPOT WEB CK-MAG.DE/350122

NORMAL 45 MIN. PRO PORTION 2 g E, 13 g F, 18 g KH = 203 KCAL

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

500 g festkochende Kartoffeln
4 Knoblauchzehen
3 cm Ingwer
2 rote Chilischoten
5 EL Olivenöl
2–3 TL Kreuzkümmel
Salz, Pfeffer
1 Bund Koriander

ZUBEREITUNG

- Kartoffeln mit Schale in kochendem Salzwasser 15 Min. garen. Abgießen, abschrecken, pellen und würfeln. Knoblauch und Ingwer fein hacken. Chilischoten putzen, entkernen und fein schneiden.
- Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin 8–10 Min. goldbraun braten. Knoblauch, Chili, Kreuzkümmel und Ingwer untermischen, 2–3 Min. weiterbraten. Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Korianderblätter abzupfen und untermischen.



★★★★★ Ø 3,8

Avocado mit gerösteten Kichererbsen

VERFASSER ARS_VIVENDI WEB CK-MAG.DE/360122

NORMAL 35 MIN. PRO PORTION 4 g E, 16 g F, 13 g KH = 228 KCAL



ZUTATEN (4 PORTIONEN)

200 g Kichererbsen (aus der Dose)
4 EL neutrales Öl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 TL Ras el Hanout
1 Avocado
Saft von ½ Limette
3 EL Granatapfelkerne
evtl. 1 Stiel Minze

ZUBEREITUNG

- Kichererbsen abgießen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Kichererbsen darin bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 20 Min. knusprig braten. Gegen Ende der Garzeit Kichererbsen salzen und mit Ras el Hanout bestreuen, kurz weiterbraten. Abkühlen lassen.
- Avocado halbieren, den Kern entfernen. Hälften schälen und das Fruchtfleisch würfeln. Sofort mit Limettensaft mischen. Granatapfelkerne, Kichererbsen und 1 EL Öl unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit Minzeblättchen garnieren.



QUICHESILVIE
„Austelle des Grauatapfels habe ich kerulose Trauben genommen.“



AVOCADO MIT KICHERERBSEN

Frisches Fladenbrot,
eingelegte Peperoni und
ein würziger Knoblauch-
Joghurt-Dip sind hier die
idealen Begleiter

LIBANESISCHE KARTOFFELN



BAERBEAN

„Ich habe es zum ersten Mal probiert, dank der perfekten Anleitung ist es super gelungen!“



Sojasauce

Wasabi

INSIDE OUT

MAKI



Eingelegter Ingwer

NIGIRI



MAKI



Als Variante der Inside-out-Rolle haben wir als äußere Schicht Avocado verwendet



INSIDE OUT



★★★★★ Ø 4,5

Sushi-Variationen

VERFASSER MATHIAS56 WEB CK-MAG.DE/390122

PFIFFIG 45 MIN. + 3 TAGE ZIEHZEIT PRO PORTION 18 g E, 20 g F, 38 g KH = 424 KCAL



ZUTATEN (6 PORTIONEN)

Für den Sushi-Essig

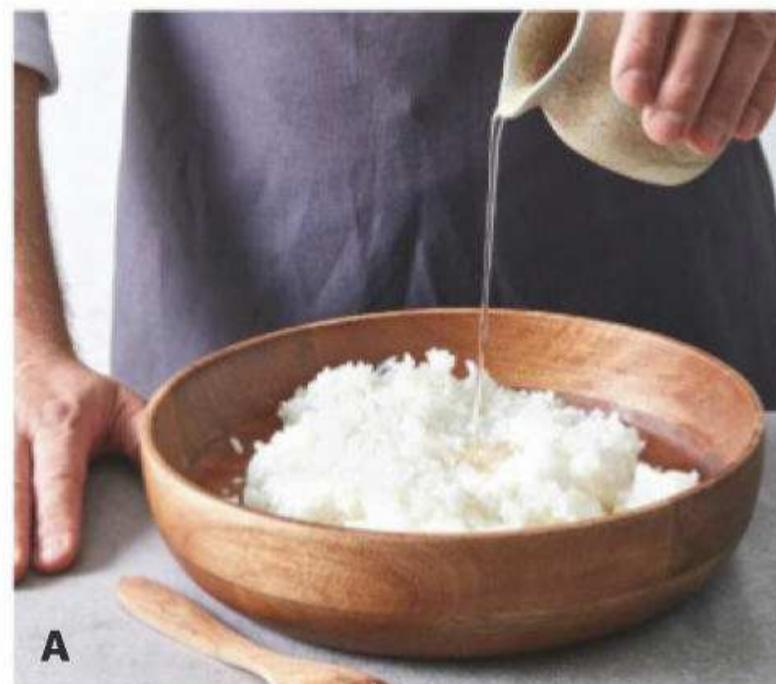
3 EL Reisessig
1 EL Zucker
Salz

Für Füllung und Belag

200–225 g Sushireis
300 g Fisch (Lachs, Thunfisch oder Zander in Sushiqualität)
½ Gurke (geschält und entkernt)
2 Noriblätter
Fruchtfleisch von 1 Avocado
6 große küchenfertige Garnelen
1 EL Sesamöl
1 cm Ingwer (fein gerieben)
1 TL Togarashi (japanische Gewürzmischung)
2 EL Wasabipaste oder 2 EL angerührtes Wasabipulver
2 EL Mayonnaise
3 Surimi (geformtes Fischfleisch)
1 EL schwarzer Sesam
1 EL ungeschälter Sesam
Für die Garnitur
2 EL Kaviar (z.B. Tobiko von Fliegenden Fischen)
1 EL Daikonkresse
1 EL Shisokresse
Außerdem
2 EL eingelegter Ingwer (Glas)
50 ml Sojasauce (Shoyu)
2 EL Wasabipaste

Alle Zutaten finden Sie in gut sortierten Supermärkten

REIS KOCHEN



A

1. Sushi-Essig mindestens am Vortag zubereiten (siehe Rezept unten).
2. Reis in ein feines Sieb geben und so lange waschen, bis nur noch klares Wasser herausfließt. 30 Min. im Sieb abtropfen lassen.
3. Reis in einem Reiskocher mit einer Prise Salz fertig garen. Alternativ in einen weiten Topf geben (Menge verdreifacht sich). Wasser zugeben, bis der Reis 1 Fingerbreit bedeckt ist und 15–30 Min. kalt quellen lassen. Aufkochen und auf niedrigster Stufe 15 Min. garen. Vom Herd ziehen und weitere 5 Min. ruhen lassen (nicht den Deckel lüften!). Salz wird übrigens nicht ins Kochwasser gegeben.
4. Reis in einer Holzform für Sushireis oder alternativ in einer Auflaufform (Glas oder Porzellan) abkühlen lassen.
5. Essig über den Reis trüpfeln (Abb. A). Mit einem Holzspatel den Reis abstechen und wenden, damit sich der Essig gut verteilt – nicht rühren – und mit einem angefeuchteten Tuch abdecken. Abgekühlt verarbeiten.

VORBEREITUNG



B

1. Fisch und Gurke in 0,5 cm breite und der Länge des Noriblattes entsprechende Stränge schneiden (Abb. B). Avocado ebenfalls in 0,5 cm breite Streifen schneiden.
2. Garnelen der Länge nach auf einen Zahnstocher spießen (so bleiben sie in Form). Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, Garnelen darin sanft garen, Ingwer unterrühren und mit Togarashi und Salz würzen. Abkühlen lassen und beiseitestellen.



Die INFO aus der Redaktion

Kleiner Sushi-Crashkurs

Maki heißt übersetzt „gerollte Sushi“.

Inside out heißen sie, weil hier die äußere Schicht aus Reis besteht. Oftmals wird sie mit Sesam oder Kaviar garniert. Wir machen die berühmte „California“-Variante mit Avocado, Lachs und Tobiko, dem Rogen von Fliegenden Fischen.

Nigiri bedeutet „Ballen-Sushi“: Reisnocken, mit Fisch, Garnelen oder japanischem Omelett belegt.



Die INFO aus der Redaktion

Sushi-Essig selber machen

Essig erwärmen und mit Zucker und 1 TL Salz mischen. Je länger die Mixtur ruht, desto besser wird sie, der User empfiehlt 3–28 Tage (im Kühlschrank haltbar). Sie können auch fertigen Sushi-Essig verwenden.

MAKI



1. 1 Noriblatt halbieren und mit der rauen Seite nach oben auf die untere Hälfte einer Bastmatte legen.
2. Reis mit angefeuchteten Händen 0,5 cm dick darauf verteilen und leicht andrücken (Abb. A). Den oberen Rand des Noriblatts 1–2 cm frei lassen.
3. Mittig auf den Reis 1 Lachsstrang, daneben 1 Avocadostrang (oder Thunfisch mit Gurke) legen und dünn mit Wasabi bestreichen (Abb. B).
4. Noriblatt mithilfe der Bastmatte fest aufrollen (Abb. C). Oberen freien Noriblattrand anfeuchten, Rolle schließen und Bastmatte wieder entrollen.
5. Makirolle erst halbieren und dann in 6 Scheiben schneiden. Messer nach jedem Schnitt mit warmem Wasser abspülen.

INSIDE OUT



1. Für Inside-out-Sushi (Uramaki) die Bastmatte in Frischhaltefolie schlagen. 1 Noriblatt halbieren und mit der rauen Seite nach oben darauflegen.
2. Reis 0,5 cm dick darauf verteilen, leicht andrücken. Unterem Noriblattrand 1–2 cm frei lassen. Noriblatt wenden, sodass der Reis unten liegt.
3. Noriblatt mit Mayonnaise bestreichen (Abb. A). Mittig 1 Gurkenstrang mit 3 Garnelen (ohne Zahnstocher) legen (oder Avocado mit Surimi), dünn mit Wasabi bestreichen (Abb. B). Noriblatt mithilfe der Bastmatte fest aufrollen. Freien Rand schließen, der Reis liegt jetzt außen.
4. Sesam (oder Kaviar) auf einen Teller geben, Rolle darin wenden (Abb. C). Halbieren, in 6 Scheiben schneiden und mit Kresse oder Kaviar garnieren.

NIGIRI



1. $\frac{1}{2}$ –1 EL Reis (Abb. A) mit feuchten Händen zu Nocken formen und fest zusammenpressen (nicht zu große Stücke, Nigiri sollte mit einem Haps gegessen werden können!).
2. Garnelen der Länge nach halbieren und wie den Fisch etwas länger als auf Reisnockengröße kürzen.
3. Unterseite von Lachs, Zander oder Garnele dünn mit Wasabi bestreichen (Abb. B). Fisch- oder Garnelenstück etwas überlappend auf den Reis legen, leicht andrücken.
4. Nach Belieben Nigiri mit 1 dünnen Noriblattstreifen umwickeln (Abb. C), um alles zusammenzuhalten.



CHEFKOCH
trifft **FACKELMANN®**

DEIN FLEXI- LÖFFEL

*Das neue Multitalent
für deine Lieblingsrezepte.*



Dein passendes Rezept dazu:



KLECKERFREIES ABLEGEN

LIFT-UP FUNKTION

SCHNELLES DOSIEREN

SCHONENDES AUSKRATZEN



REWE
Dein Markt

ERHÄLTLICH IN AUSGEWÄHLTEN
REWE MÄRKTN

★★★★☆ Ø 4,0

Süße Sushi zum Dessert

VERFASSER SHELO WEB CK-MAG.DE/400122



PFIFFIG

45 MIN.

PRO PORTION 13 g E, 17 g F, 84 g KH = 568 KCAL

ZUTATEN (6 PORTIONEN)**Für den Reis**

- 1 l Milch
- 250 g Sushireis
- 100 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- Abrieb von 1 Bio-Orange
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone

Für die Möhren-Apfel-Maki

- 1 Möhre
- ½ TL Zucker
- 2 Spritzer Zitronensaft
- 2 Äpfel

Für die Erdbeer-Maki

- 250 g Erdbeeren
- 50 g fein gemahlene Pistazien

Für die Mango-Lauch-Nigiri

- 1 Mango
- 1 Stange Lauch
- 1–2 TL Zucker

Außerdem

- 4 Noriblätter
- 50 g Pistazien
- 50 g Crème fraîche
- 1 TL Zucker
- 50 ml Ahornsirup

ZUBEREITUNG

1. In einem weiten Topf Milch, Reis, Zucker, Vanilleschote, Orangen- und Zitronenschale aufkochen. Abgedeckt 30–40 Min. bei niedrigster Hitze quellen lassen, gelegentlich umrühren. Vom Herd ziehen, auf ein großes Backblech streichen und kalt stellen.
2. Für die Möhren-Apfel-Maki Möhre putzen, schälen und fein reiben. Mit Zucker und 1 Spritzer Zitronensaft mischen. Äpfel putzen, schälen und in 0,5 cm dicke Stifte schneiden. Mit 1 Spritzer Zitronensaft säuern.
3. Bastmatte in Frischhaltefolie schlagen. Noriblatt halbieren und mit der rauen Seite nach oben auf die Bastmatte legen. Reis mit angefeuchteten Händen 0,5 cm dick darauf verteilen, leicht andrücken. Unteren Noriblattrand 1–2 cm frei lassen. Noriblatt wenden, sodass der Reis unten liegt. Reis auf dem Algenblatt verteilen. Mittig 1 Apfelstiftstrang legen, Rolle mithilfe der Bastmatte fest aufrollen. Freien Rand schließen und in Karottenraspeln wenden.
4. Für die Erdbeer-Maki: Erdbeeren putzen, waschen und grob würfeln. Wie unter Punkt 3 beschrieben einrollen und in Pistazien wenden.
5. Für die Mango-Lauch-Nigiri 8 Reisnocken (je 1 EL) abstechen und mit feuchten Händen formen. Mango schälen, in 2–3 mm dicke Scheiben schneiden. Aus den Scheiben Rechtecke in Größe der Reisnocken zuschneiden und auf den Reis legen, leicht andrücken.
6. 2 große Lauchblätter putzen und waschen. In einem Topf 1 l Wasser mit Zucker aufkochen. Lauchblätter darin 1 Min. brühen, mit Eiswasser abschrecken und das Grün in schmale Streifen schneiden. Um die Nigiri wickeln.
7. Für die Pistaziencreme Pistazien mit Crème fraîche und Zucker fein pürieren.
8. Sushiröllchen auf Tellern anrichten, mit Ahornsirup und Pistaziencreme servieren.



Süßes Mimikry mit Milchreis, frischen Früchten und einer pikanten Noriblattnote

**SPOOKY_RABBIT**

„Wenn man auf Süßes steht, sehr lecker und optisch ein absoluter Kualler.“



VOX

WIR BEWEISEN GESCHMACK
SEIT 15 JAHREN

MO-FR 19:00
**DAS PERFEKTE
DINNER**

ANITTEB

„Ich habe den Fisch
nur gebraten, wir
waren begeistert.
Und auch die Sauce
ist ein Gedicht.“



SKREI MAL WIEDER

Skrei, der auch Winterkabeljau genannt wird, ist ein besonders edler Fang. Es gibt ihn nur in den kalten Monaten. Sein weißes Fleisch ist mager, fest, fast grätenfrei und dabei saftig und zart im Geschmack.

Angel dir GOLD

Zum Fest gewinnen Sie mit Heilbutt, Skrei, Lachs oder Flusskrebsen – köstlich komponiert, frisch und fein im Geschmack und dazu ganz easy zubereitet

★★★★★ Ø 3,8

Gebratener Skrei mit Rotweinsauce

VERFASSER SCHRAT WEB CK-MAG.DE/200122

NORMAL 40 MIN. PRO PORTION 36 g E, 25 g F, 6 g KH = 425 KCAL LOW CARB



ZUTATEN (4 PORTIONEN)

500 ml trockener Rotwein
20 Pfefferkörner
250 ml Fischfond
700 g Skrei-Rückenfilet (mit Haut)
1–2 EL Mehl
2 EL Olivenöl
Salz
400 ml trockener Weißwein
8 Scheiben Bacon
50 g eiskalte Butter
1–2 Stiele Petersilie

ZUBEREITUNG

- Für die Sauce Rotwein mit Pfefferkörnern auf 100 ml einkochen lassen und durch ein Sieb passieren. Fischfond dazugeben, alles auf die Hälfte einkochen lassen.
- Fischfilet waschen, gut trocken tupfen und in 4 gleich große Stücke schneiden. Hautseite mit etwas Mehl bestäuben. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets auf der Hautseite darin kräftig anbraten. Filets salzen und mit der Haut nach oben in eine gefettete Auflaufform legen. Weißwein angießen, Fisch im heißen Ofen bei 150 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) 10 Min. garen.
- Speck in feine Stücke schneiden, in einer Pfanne knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Eiskalte Butter in kleinen Stückchen unter die Rotwein-Fond-Mischung rühren (nicht mehr kochen). Fischfilet aus dem Sud heben, mit Rotweinsauce anrichten, mit Speck bestreuen und mit Petersilie garnieren. Dazu passen Kartoffelpüree und Lauchgemüse.

WHAT IS AVAXHOME?

AVAXHOME -

the biggest Internet portal,
providing you various content:
brand new books, trending movies,
fresh magazines, hot games,
recent software, latest music releases.

Unlimited satisfaction one low price
Cheap constant access to piping hot media
Protect your downloadings from Big brother
Safer, than torrent-trackers

18 years of seamless operation and our users' satisfaction

All languages
Brand new content
One site

AVXLIVE .ICU

AvaxHome - Your End Place



We have everything for all of your needs. Just open <https://avxlive.icu>

★★★★★ Ø 4,0

Scharfe Lachsrolle



VERFASSER UTEE WEB CK-MAG.DE/210122

SIMPEL 15 MIN.

PRO PORTION 22 g E, 31 g F, 23 g KH = 473 KCAL

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

8 EL Sahnemeerrettich

8 EL Doppelrahmfrischkäse

4 EL gehackter Dill

Salz

4 Tunnbröd (weiches schwedisches Fladenbrot; ersatzweise Weizentortillas)

12 Scheiben Räucherlachs

1-2 Handvoll Salatblätter (z. B. Feldsalat oder Radicchio)

ZUBEREITUNG

1. Meerrettich mit Frischkäse und Dill verrühren, mit Salz abschmecken.

2. Brotfladen mit Meerrettichcreme bestreichen, jeweils mit 3 Scheiben Lachs belegen und den Salat darauf verteilen.

3. Fladen stramm aufrollen und die Rollen in dicke Stücke schneiden.

MOCKY10

„Habe die Röllchen mit Pfannkuchen gemacht und über Nacht im Kühlschrank aufbewahrt.“



★★★★★ Ø 4,0

Quiche mit Flusskrebsschwänzen und Champignons



VERFASSER FADI WEB CK-MAG.DE/180122

NORMAL 1¼ STD. + 45 MIN. BACKZEIT PRO PORTION 17 g E, 37 g F, 24 g KH = 513 KCAL

ZUTATEN (8 PORTIONEN)

250 g Mehl
190 g kalte Butter
Salz, weißer Pfeffer
1 Ei (Kl. M)
400 g Champignons
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
2 EL Butterschmalz
3 Eier (Kl. M)
150 ml Schlagsahne
1 TL gemahlene Muskatblüte (Macis)
½ Bund Schnittlauch
400 g Flusskrebsschwänze (Kühlregal)
75 g geriebener Emmentaler

FADI

„Wunderbar auch mit Garnelen (Shrimps) und dann noch mit frisch gehacktem Dill aufpeppen.“

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Butter in Stückchen, 1 TL Salz und Ei erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten. Teig zur Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Std. kalt stellen.
2. Pilze putzen und klein schneiden. Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Pilze darin bei starker Hitze 3–4 Min. anbraten. Schalotten und Knoblauch zugeben und so lange andünsten, bis die sich bildende Flüssigkeit verdampft ist. Pilzmasse abkühlen lassen.
3. Eier und Sahne mit Schneebesen oder Stabmixer verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskatblüte würzen. Schnittlauch in Röllchen schneiden, die Hälfte unter den Guss mischen.
4. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund (32 cm Ø) ausrollen. Eine mit Backpapier belegte Quicheform (26 cm Ø) damit auslegen. Boden mehrfach einstechen. Flusskrebsschwänze waschen, trocken tupfen und mit den Pilzen darauf verteilen. Eiersahne darübergießen. Mit Käse bestreuen und im heißen Ofen bei 195 Grad (Umluft 175 Grad) 45–50 Min. backen. Mit restlichem Schnittlauch bestreuen.



★★★★☆ Ø 4,0

Norwegische Kartoffel-Steinpilz-Suppe mit Heilbutt



VERFASSER SCHRAT WEB CK-MAG.DE/190122

NORMAL 45 MIN. PRO PORTION 32 g E, 33 g F, 25 g KH = 546 KCAL

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
4 EL Butterschmalz
1 l Gemüsebrühe
8 Stiele Majoran
4 Sternanis
Salz, Pfeffer aus der Mühle
250 g Steinpilze
1 Apfel
500 g Heilbuttfillett (ohne Haut)
200 ml Schlagsahne
½ Bund Brunnenkresse

ZUBEREITUNG

- Kartoffeln schälen, grob würfeln. Zwiebel fein würfeln. 2 EL Butterschmalz in einem Topf erhitzen, Kartoffeln und Zwiebel darin 4–5 Min. andünsten. Gemüsebrühe, Majoran und Sternanis zufügen. Suppe mit Salz und Pfeffer würzen, aufkochen und 20 Min. köcheln lassen.
- Pilze putzen, in grobe Stücke schneiden. Apfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Pilze darin 4–5 Min. bei starker Hitze braten, herausnehmen. Apfel in die Pfanne geben, 2–3 Min. braten, herausnehmen.
- Fisch waschen, trocken tupfen und grob würfeln. In 1 EL Butterschmalz in der Pfanne 2–3 Min. braten, salzen.
- Sternanis und Majoran aus der Suppe nehmen, Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Sahne steif schlagen, mit Apfel, Pilzen und Fisch unter die Suppe heben. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Brunnenkresseblättern bestreuen und sofort servieren.

BIRTE_KOCHT

*„Hat uns sehr gut geschmeckt.
Ich habe jedoch keinen Heilbutt,
sondern Scholle verwendet.“*



Mit einer Scheibe frischem Bauernbrot wird aus der gehaltvollen Suppe ein Hauptgericht



COUCH



LIEBLINGSSTÜCKE



Kissenhülle
2er-Set
100 % Baumwolle
2x 50 x 50 cm
29,99 €*



Schreibtisch
Hairpin-Beine in weiß
aus Metall
120/60/76 cm
199,99 €*



Standkerzenhalter
aus Metall
Ø ca. 25 cm
22,99 €*



Schlafsofa
In 3 verschiedenen
Bezügen
Liegefläche
200 x 140 cm
729,99 €*



Schuhschrank
„Leichtfüßig“
Platz für ca. 12 Paar
Schuhe
80,5 x 35 x 121 cm
319,99 €*

Die neue Kollektion ist da! Die COUCH ❤ Lieblingsstücke sind eine exklusive Möbel- und Accessoire-Kollektion, die modern, praktisch, lässig, urban und stilsicher ist. Alle Produkte wurden mit viel Liebe zum Detail von der COUCH-Redaktion mitentworfen oder kuratiert und machen aus jeder Wohnung einen Wohlfühlort.

Jetzt die neue Kollektion
auf otto.de/couch shoppen!



EXTRA-
SCHNELL

ALLES SO *schön frisch!*

Sie sind vielseitig, knackig und gesund: Salate verwöhnen in den Wintermonaten mit Früchten, Nüssen und viel Grün

FIT & GESUND

WINTERSALATE

KU2008

„Immer wieder ein Genuss. Statt Feigen nehme ich manchmal Himbeeren.“

★★★★☆ Ø 4,2

Bunter Salat mit gratiniertem Ziegenkäse, Feigen und einem Balsamico-Schoko-Dressing



VERFASSER FRANZREICH81 WEB CK-MAG.DE/220122

SIMPEL

30 MIN.

PRO PORTION 7 g E, 14 g F, 41 g KH = 336 KCAL

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

30 g dunkle Schokolade
(mind. 70 % Kakaogehalt)
70 g brauner Zucker
80 ml Orangensaft
50 ml Aceto balsamico
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Chiliflocken
1 Zweig Rosmarin
200 g Ziegenkäserolle
1 EL Honig
300 g Blattsalat (z. B. Feldsalat, Radicchio, Rucola)
200 g Kirschtomaten
4 Feigen

ZUBEREITUNG

1. Schokolade reiben. In einem Topf Zucker, Orangensaft und Essig unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat, und 5 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen, Schokolade zugeben und unter Rühren schmelzen. Öl untermischen und Dressing mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Abkühlen lassen.
2. Rosmarinnadeln abzupfen und grob hacken. Ziegenkäse in 8–12 Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Honig bestreichen. Mit Rosmarin bestreuen und im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) 10 Min. gratinieren.
3. Blattsalate putzen und nach Belieben klein schneiden oder zupfen. Kirschtomaten und Feigen halbieren oder vierteln.
4. Blattsalate mit Feigen und Ziegenkäse anrichten und mit Balsamico-Schoko-Dressing beträufeln. Dazu schmeckt frisches Baguette.

REICH AN KALIUM
UND KALZIUM

Für starke
Knochen und einen
ausgeglichenen
Blutdruck



★★★★★ Ø 4,8

Thai-Crunchsalat mit Erdnussdressing

VERFASSER WATZFRAU WEB CK-MAG.DE/240122



SIMPEL 30 MIN. PRO PORTION 10 g E, 20 g F, 26 g KH = 346 KCAL

ZUTATEN (4 PORTIONEN)**Für das Dressing**

- 4 Stiele Koriander
- 2 gehäufte EL cremige Erdnussbutter
- 2 EL Reisessig
- 2 EL Limettensaft
- 3 EL neutrales Öl
- 1 EL Sojasauce
- 2 EL Honig
- 2 EL Zucker
- 2 Knoblauchzehen (gehackt)
- 3 cm Ingwer (fein gehackt)
- 1 TL Salz
- ½ TL Chiliflocken

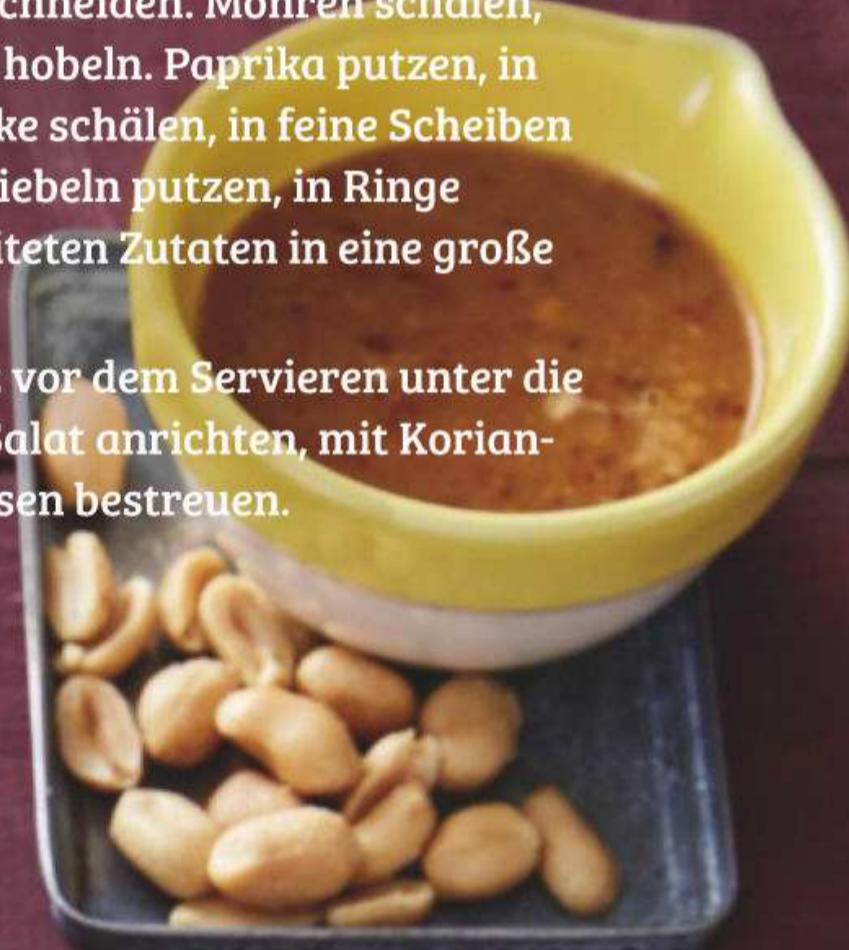
Für den Salat

- 100 g TK-Edamame (grüne Sojabohnen)
- Salz
- 1 Chinakohl (500 g)
- 2 Möhren
- 1 rote Paprikaschote
- 1 kleine Salatgurke
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Handvoll geröstete und gesalzene Erdnusskerne

EXTRA-SCHNELL
Ö

ZUBEREITUNG

1. Für das Dressing Korianderblätter von den Stielen zupfen. Blätter beiseitelegen, Stiele fein hacken und mit den restlichen Dressingzutaten im Mixer fein pürieren. Falls die Konsistenz zu dick ist, etwas Wasser untermixen.
2. Für den Salat Edamame in kochendem Salzwasser 3–4 Min. bissfest garen, abschrecken, abtropfen lassen und aus den Häutchen drücken. Chinakohl putzen und in Streifen schneiden. Möhren schälen, in Stifte schneiden oder hobeln. Paprika putzen, in Streifen schneiden. Gurke schälen, in feine Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, in Ringe schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten in eine große Schüssel geben.
3. Erdnussdressing kurz vor dem Servieren unter die Salatzutaten mischen. Salat anrichten, mit Korianderblättern und Erdnüssen bestreuen.



LIEFERT VIEL
PFLANZLICHES EIWEISS

Fördert den
Muskelaufbau und
hält lange satt

NICÖÖOLE

„Da wir einen
Vegauer zu Besuch
haben, ohne den
Honig, aber das
Dressing ist mega.“

ENTHÄLT WERTVOLLE
ANTHOCYANE

Der rote Pflanzen-
farbstoff fördert die
Zellgesundheit



★★★★☆ Ø 4,1

Rotkohl-Preiselbeer-Salat

VERFASSER RIGA53 WEB CK-MAG.DE/260122



SIMPEL 50 MIN. PRO PORTION 3 g E, 18 g F, 20 g KH = 267 KCAL LOW CARB

REVANGE

„Ich empfehle
unbedingt, den Kohl
nach dem Hobeln
gut durchzuwirken.
Dann wird er zarter.“

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

500 g Rotkohl
1 Apfel
1 EL Zitronensaft
4 EL Wildpreiselbeeren (Glas)
2 EL Himbeeressig
4 EL Walnussöl
Salz, Pfeffer
1 Prise gemahlene Nelken
3 EL Walnusskerne

ZUBEREITUNG

1. Rotkohl putzen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Apfel vierteln und entkernen. Viertel in feine Stifte schneiden und sofort mit Zitronensaft mischen.
2. Preiselbeeren, Essig und Öl verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Nelken würzen. Dressing mit Rotkohl und Apfel (bis auf einige Stifte) mischen und 30 Min. ziehen lassen.
3. Walnusskerne nach Belieben in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen. Walnüsse und übrige Apfelstifte über den Salat streuen.

GOLDSTÜCKE

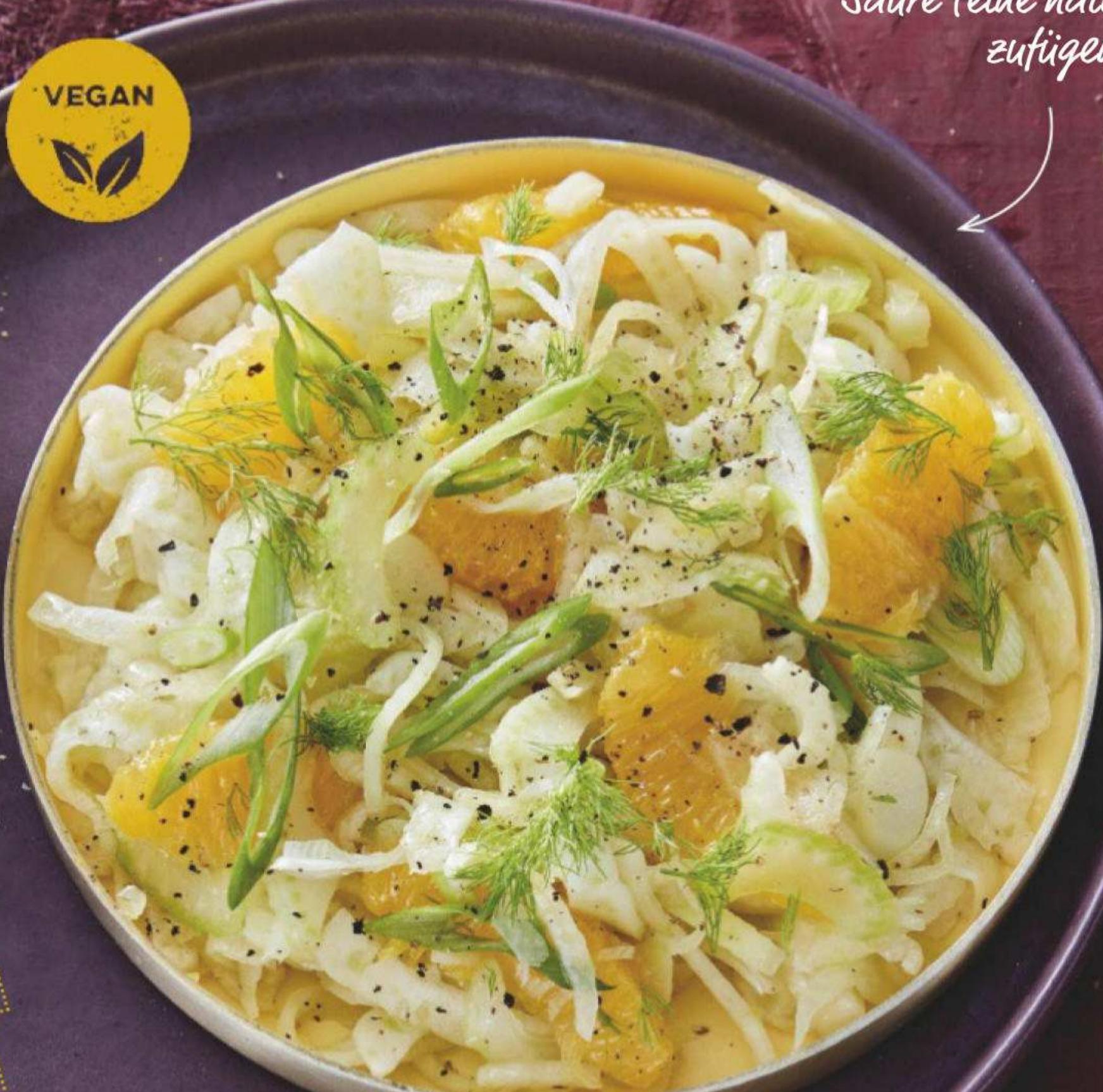
„Wirklich lecker, ich musste allerdings noch etwas mehr Säure (eine halbe Zitrone) zufügen.“

VEGAN



REICH AN
VITAMIN C

Stärkt das Immun-
system und ist entzün-
dungshemmend



★★★★☆ Ø 3,8

Fenchel-Orangen-Salat

VERFASSER CHICA* WEB CK-MAG.DE/230122



NORMAL 30 MIN. PRO PORTION 3 g E, 15 g F, 17 g KH = 239 KCAL LOW CARB

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

- 4 Orangen
- 2 kleine Fenchelknollen (mit Grün)
- 2 dünne Stangen Staudensellerie
- 4 Frühlingszwiebeln
- 6 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Orangen einschließlich der weißen Innenhaut schälen. Mit einem scharfen Messer die Filets zwischen den Trennhäuten heraus schneiden, dabei den Saft auffangen.
2. Vom Fenchel das Grün abschneiden und beiseitelegen. Fenchel längs halbieren und den Strunk herausschneiden. Fenchel in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Staudensellerie und Frühlingszwiebeln putzen, in feine Scheiben schneiden. Gemüse in eine große Schüssel geben.
3. Orangensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren, über das Gemüse geben und gut mischen. Orangenfilets vorsichtig unterheben. Mit Fenchelgrün garnieren.

EXTRA-SCHNELL



★★★★☆ Ø 4,0

Feldsalat „Gold, Silber und Bronze“

VERFASSER ALINA1ST WEB CK-MAG.DE/250122



SIMPEL 30 MIN. PRO PORTION 14 g E, 22 g F, 19 g KH = 345 KCAL

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

50 g Walnusskerne
150 g Feldsalat
500 g Kartoffeln (als Pellkartoffeln gekocht, abgekühlt)
200 g Feta
150 g Joghurt
4 EL Milch
Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Walnüsse nach Belieben in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen.
2. Feldsalat putzen. Kartoffeln pellen, in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben, Feldsalat darauf verteilen.
3. Feta fein zerbröseln, mit Joghurt und Milch glatt rühren. Fetacreme mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Fetacreme in Klecksen auf dem Salat verteilen. Salat mit Walnüssen bestreuen. Kurz vor dem Servieren alles gründlich mischen.



TOSU08
„Schafskäse wurde durch Ziegenkäse ersetzt, und statt Nüssen haben wir Bacon genommen.“

FELDSALAT

Kälte verstärkt sein nussiges Aroma, nur jetzt kommt er aus dem Freiland, zu erkennen am kräftigen Wuchs. Toll zu Speck, Äpfeln und Birnen.

**RUCOLA**

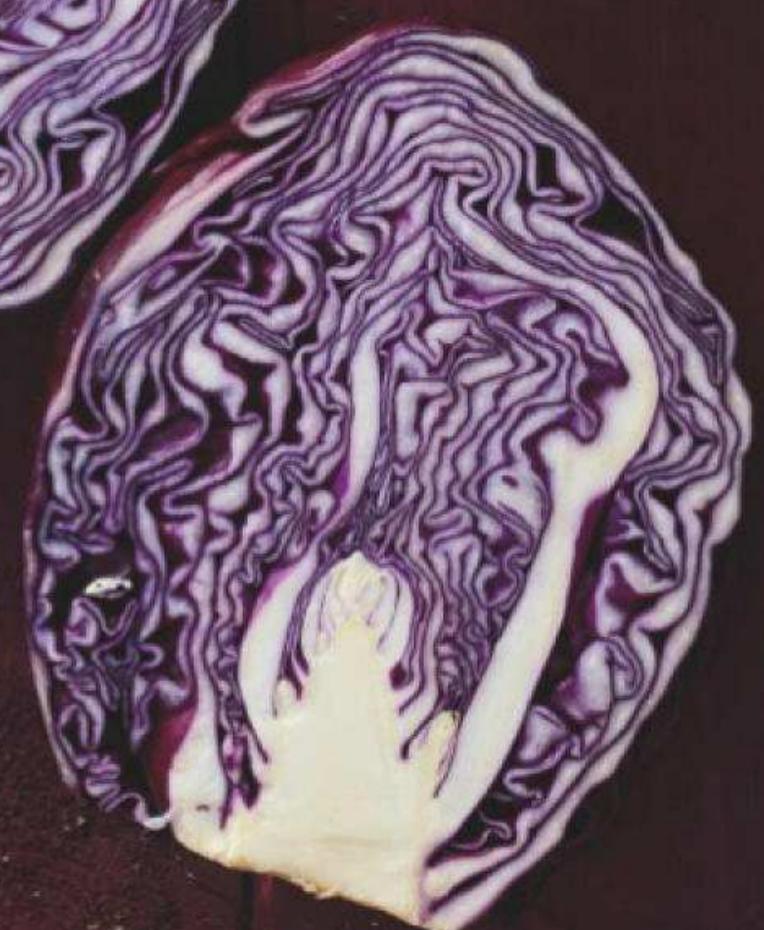
Der kulinarische Aufsteiger der vergangenen 20 Jahre überzeugt dank reichlich enthaltener Senföle mit einem intensiven, würzig-herben, leicht scharfen Geschmack.

CHINAKOHL

Sein dezent frisches Aroma und seine kräuseligen Blätter machen ihn zum Partyrenner, denn auch mit Dressing behält er noch nach Stunden eine knackig-frische Figur.

Wintersalate

Betörende Farben,
intensive Aromen: Die
Robusten bereiten uns
jetzt frische Freude

**ROTKOHL**

Kräftig mit Zucker, Salz und Essig durchgeknetet, ist er der Superstar unter den Rökkostsalaten und gesellt sich gern zu würzigem Käse, Früchten und Nüssen.

RADICCHIO

Der Allrounder schmeckt roh oder gedünstet und passt mit seiner bitteren, herb-würzigen Note gut zu körnigem Frischkäse und Orangen.

WORAN ERKENNE ICH gutes Olivenöl?

Am besten probieren Sie es! „Es hat eine ausgeprägte Bitternote am Gaumen und eine gewisse Schärfe im Abgang“, erklärt Olivenölproduzent Dr. Davide Petrollino von Vitelium aus der italienischen Region Molise.

Auf dem Etikett steht die Bezeichnung „nativ extra“. Aber auch hier bestehen Unterschiede. „Ein hochwertiges natives Olivenöl extra stammt aus der Frühernte und ist daher grünfruchtig. Das verweist nicht auf die Farbe des Öls, sondern auf ein grün-fruchtiges Aroma“, so der Pflanzenbiologe. Die Öle sind aufgrund ihres hohen Polyphenolgehalts besonders gesund und länger haltbar. Was viele nicht wissen: „Sie sind auch zum Braten bestens geeignet.“



1 Klassiker Mit den besten Aromen der griechischen Koroneiki-Olive. „LIVIO natives Olivenöl extra“, 500 ml, ca. 5,40 Euro, [rewe.de](#) **2 Ungefiltert** Das erlesene Öl von der Peloponnes besticht durch sein harmonisch-fruchtiges Aroma. Auch mit Kräutern erhältlich. 500 ml, ca. 14 Euro, [panalaza.de](#) **3 Feinste Auslese** Einmal durch den italienischen Garten: Aromen von grünen Tomaten oder Artischocken kitzeln den Gaumen. Frisch und von Hand geerntet. Drei Premiumsorten, 500 ml, ca. 16 Euro, [vitelium.com](#)

Schönes Geschenk

Flasche fürs Leben: Nur noch mit Olivenöl füllen!

Charity-Aktion

Die Olivenöl-Flasche des Künstlers Adam Karamanlis trägt den Namen „Der Schäfer von Lesbos“. Wer sie kauft, spendet damit 20 Euro für dringend benötigte ärztliche Hilfe für geflüchtete Menschen auf Lesbos.

Die Aktion ist von der Familie Jordan initiiert, die ihre Olivenölproduktion seit 1989 auf der griechischen Insel führt und eng mit den Bewohnern verbunden ist. Keramikflasche (zum Befüllen, für 500 ml), 50 Euro, über [jordanolivenoel.de](#)



Glitzer für den Salat

Purpur schimmern die Kristalle der Roten Bete. Die Knolle verleiht dem Grün eine Prise Glamour – mit bester Wirkung: Die knusprigen Flocken stecken voller Mineralstoffe, Vitamine und Spurenelemente! 200 g, ca. 18 Euro, [salus.de](#)



Der TIPP aus der Redaktion

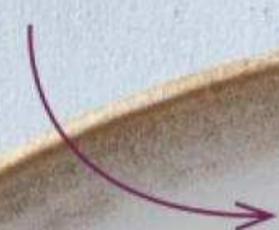
Trick 17 für die Hülle

Wird die Farce zusätzlich mit Parmaschinken umwickelt, weicht der Blätterteig nicht so schnell durch.



JILLI63

„Als Beilage gab es Herzoginkartoffeln, die unglaublich gut mit dieser tollen Sauce harmonieren.“



Der Duke von Wellington gewann die Schlacht gegen Napoleon und war Namensgeber seiner Leibspeise*

IN HÜLLE & MIT FÜLLE



Ein zarter Braten, knusprig ummantelt, klingt kompliziert? Aber nein, das ist gar nicht schwer mit unserer genauen Anleitung – sogar die Pilzfarce klappt damit perfekt. Und einen Großteil der Arbeit erledigt dann Ihr Ofen

★★★★★ Ø 4,5

Filet Wellington



VERFASSER MATHIAS56
WEB CK-MAG.DE/280122

PFIFFIG 45 MIN. + 20 MIN. RUHE- +
35 MIN. BACKZEIT PRO PORTION
57 g E, 58 g F, 32 g KH = 918 KCAL

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

Für die Farce

100 g Schalotten
400 g Champignons
2 EL Butter
5 EL Madeira
2 EL Schlagsahne
Salz, Pfeffer
evtl. 75 g Gänse- oder
Entenleberpastete

Für den Braten

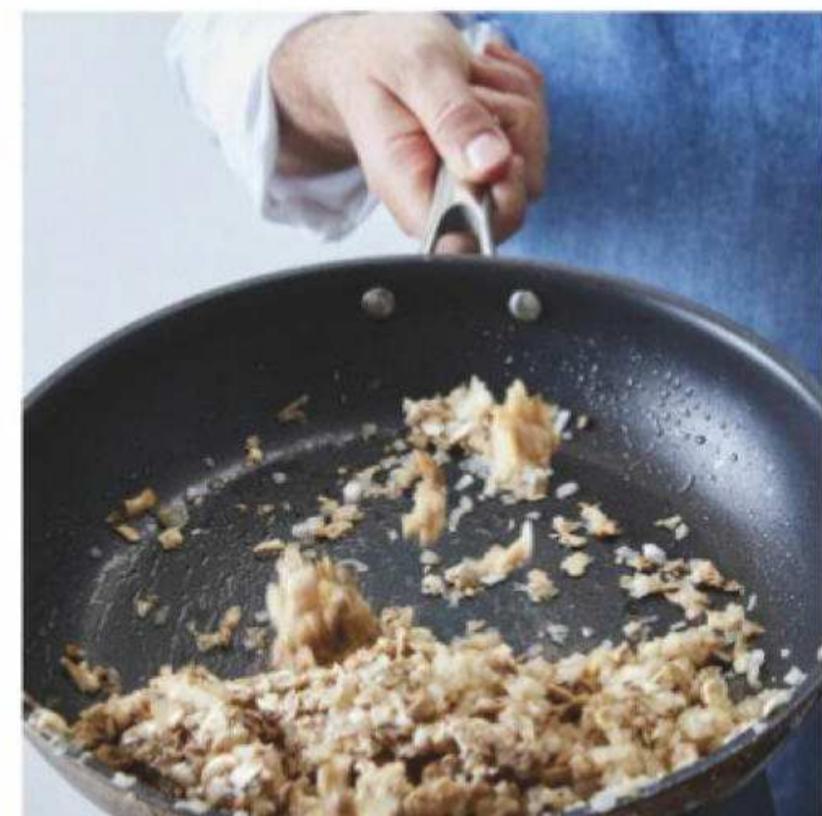
6 Scheiben Parmaschinken
(siehe Tipp)
3 EL Rapsöl
800 g Rinderfilet (Mittelstück)
Fleur de Sel
275 g TK-Blätterteig (rechteckig)
1 Ei (Kl. M.)

Für die Sauce

100 ml Rotwein
200 ml Kalbs- oder Rinderfond
5 EL Madeira
15 g fein gewürfelte schwarze Trüffel
3 EL Crème fraîche
50 g kalte Butter



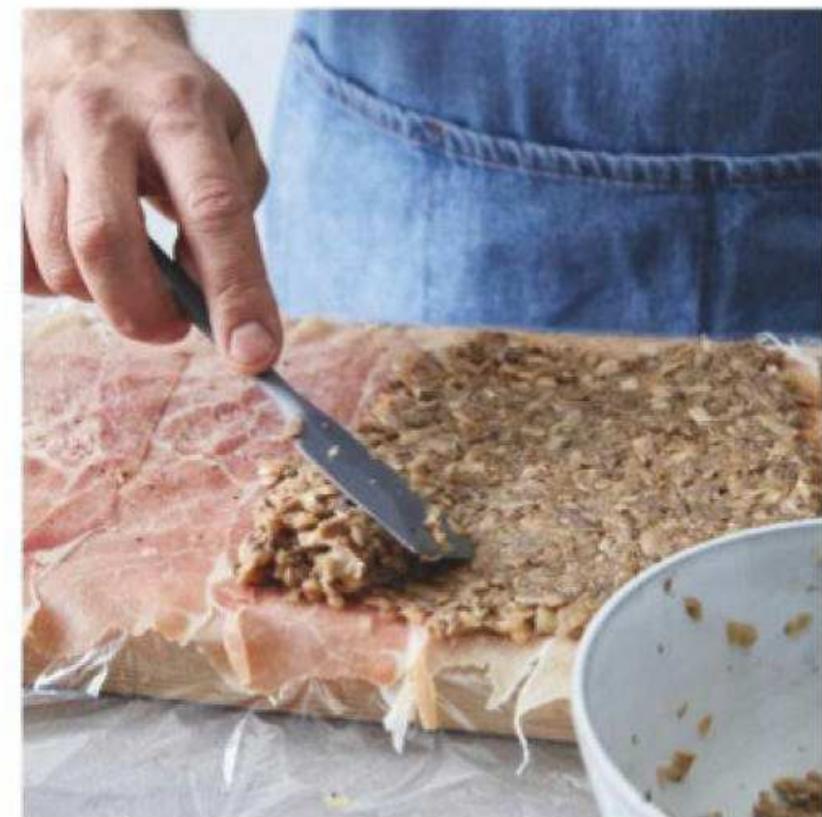
1. Für die Farce Schalotten fein hacken und die Champignons mit der Küchenreibe fein reiben oder im Blitzhacker zerkleinern. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten darin farblos anschwitzen.



2. Restliche Butter zugeben, Pilze darin andünsten. Mit Madeira und Sahne ablöschen, Flüssigkeit bei starker Hitze vollständig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach Belieben Foie gras daruntermischen, Masse abkühlen lassen.

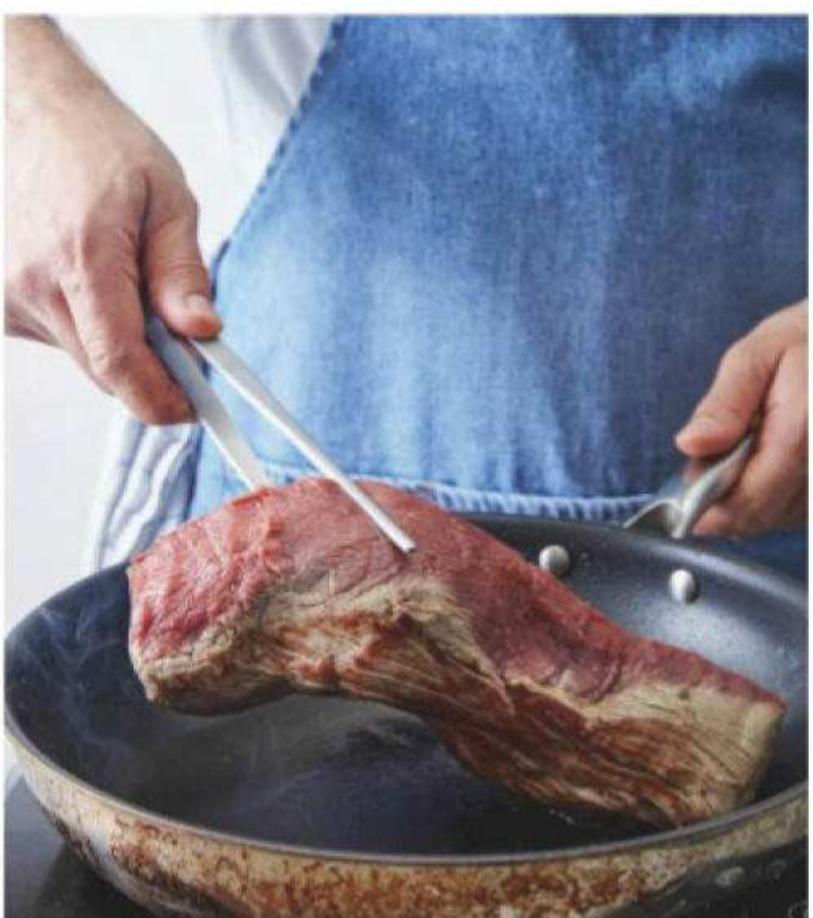


3. Für den Braten Schinkenscheiben überlappend auf Frischhaltefolie auslegen.



4. Die abgekühlte Farce auf den Schinkenscheiben gleichmäßig verteilen.

Auf der nächsten Seite geht es weiter! ↗



5. Öl in einer Pfanne erhitzen, Filet von allen Seiten kräftig darin anbraten. Pfanne beiseitestellen.



6. Fleisch herausnehmen, mit 6 Prisen Fleur de Sel und Pfeffer würzen, abkühlen lassen.



7. Fleisch auf die Farce legen und mithilfe der Frischhaltefolie stramm einwickeln, Folie anschließend entfernen.



8. Teig auf Frischhaltefolie legen. Fleisch stramm einwickeln. Ei trennen, Teigränder mit Eiweiß bestreichen und andrücken. Teigrest abschneiden.



10. Nach Belieben mit dem restlichen Teig die Oberfläche verzieren und 15 Min. ruhen lassen. Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Filet im heißen Ofen 30 Min. backen, dann herausnehmen und 5 Min. bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad (Bratenthermometer) ruhen lassen. Ofen ausschalten und die Tür offen lassen. Filet anschließend für weitere 5 Min. im Ofen ruhen lassen.



9. Filet auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Folie entfernen und den Teig mit verquirltem Eigelb bestreichen.

Für die Sauce den Bratsatz mit Wein lösen und aufkochen. Fond zugeben und auf 60–80 ml einkochen. Madeira und Trüffel zugeben und kurz aufkochen. Hitze reduzieren, Crème fraîche einrühren, Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit kalter Butter binden. Filet in Scheiben mit Sauce anrichten. Dazu passen grüne Bohnen im Speckmantel.

WEINGENUSS

DES MONATS DEZEMBER

 **BESTER ROTWEIN SPANIENS/
JUMILLA, GROSSES GOLD
MUNDUS VINI FRÜHJAHR 2022**

	Spanien Jumilla
	Rotwein, trocken
	zu kräftigen Fleischgerich- ten vom Rind oder Lamm

100
Zusatz-Punkte

Deutschland Card

Alceño Bio
Monastrell D.O.
0,75 Liter (7.99 / l)
bei Kartonverkauf
(6.65 / l)

-25%
5.99
UVP 7.99



GRATIS

beim Kauf
von 5 Flaschen
6. Flasche gratis

 **98 LUCA MARONI PUNKTE /
BESTER ROTWEIN
ITALIENS 2021**
YEARBOOK OF THE BEST
ITALIAN WINES 2022

	Italien
	Rotwein, halbtrocken
	zu gegrilltem rotem Fleisch und mittel- reifem Käse

100
Zusatz-Punkte

Deutschland Card

Bio Triasso
Rosso d'Italia
0,75 Liter (6.65 / l)
bei Kartonverkauf
(5.55 / l)

-28%
4.99
UVP 6.99

**DIESEN MONAT
IM KARTON
GÜNSTIGER**

Torre Santa Primitivo oder
Trebiano-Pinot Grigio IGT
6 x 0,75 Liter (6.65 / l)
bei Kartonverkauf
(4.44 / l)

	Italien Apulien
	Rotwein, trocken
	zu gegrilltem Fleisch und Wild



XXL
6 x 0,75 Liter

120
Zusatz-Punkte

Deutschland Card

-33%
20,-*
29.94

Noch mehr ausgezeichnete Weine in unserer
Weinwelt unter netto-online.de/weinwelt

Mittwoch, 01.12.21 – Freitag, 31.12.21

Netto
Marken-Discount

WÜNSCH DIR WAS!

Süße Glücksbringer an Silvester bringen alle zum Strahlen. So beginnt das neue Jahr mit Freude. Und bevor die Kekse liegen bleiben: Schnell vernaschen, denn Knabbern ist doch schon mal ein guter Anfang ...



★★★★★ Ø 4,3

Glücksschweinchen

VERFASSER SHANAI WEB CK-MAG.DE/080122



NORMAL 1 STD. + 1 STD. GEHZEIT + 15 MIN. BACKZEIT
PRO STÜCK 11 g E, 17 g F, 60 g KH = 449 KCAL

ZUTATEN (15 STÜCK)

Für den Teig

500 g Mehl
30 g frische Hefe
60 g Zucker
250 ml lauwarme Milch
60 g flüssige Butter
1 Ei (Kl. M)
1 Prise Salz
Abrieb von 1 Bio-Zitrone

Für die Füllung

75 g Marzipanrohmasse
100 g gemahlene Haselnüsse
70 g Zucker
2 Eiweiß (Kl. M)
Zum Bestreichen und Verzieren
2 Eigelb (Kl. M)
1 Eiweiß (Kl. M)
½ Tasse Puderzucker
etwas Schokoglasur

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken. Zerbröselte Hefe, 20 g Zucker und Milch hineingeben und verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen. 40 g Zucker, Butter, Ei, Salz und Zitronenschale zugeben, Teig glatt verkneten und zugedeckt weitere 30 Min. gehen lassen.
2. Für die Füllung alle Zutaten gründlich vermengen.
3. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 4 mm dick ausrollen, 20 Kreise à 8 cm Ø und 20 Kreise à 4 cm Ø ausstechen. 10 der kleinen Kreise für die Öhrchen halbieren. In die übrigen 10 kleinen Kreise für die Schnauzen z.B. mit einem Zahnstocher je 2 kleine Löcher stechen.
4. Füllung mittig auf 10 große Kreise verteilen, Ränder mit verquirtem Eigelb bestreichen, übrige große Kreise daraufsetzen, Ränder zusammendrücken. Mit Eigelb bestreichen. Schnauzen und Ohren festdrücken, mit Eigelb bestreichen. Zugedeckt 15 Min. gehen lassen. Schweinchen auf einem mit Backpapier belegten Blech im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft nicht geeignet) 15 Min. backen. Abkühlen lassen.
5. Eiweiß mit Puderzucker verrühren. Augen auf die Schweinchen spritzen, trocknen lassen. Mit Schokoglasur Pupillen tupfen, Schnauzen nach Belieben mit Glasur überziehen. Trocknen lassen.

★★★★★ Ø 4,0

Glückspilzkekse zu Neujahr

VERFASSER VOLL-KORN
WEB CK-MAG.DE/070122



SIMPEL 30 MIN. + 1 STD. KÜHLZEIT + 10 MIN.
BACKZEIT/BLECH PRO STÜCK 1 g E, 2 g F,
10 g KH = 67 KCAL

ZUTATEN (40 STÜCK)

Für den Teig
200 g Mehl
75 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Eigelb (Kl. M)
125 g Butter
evtl. etwas Öl

Zum Verzieren
1 Eiweiß (Kl. M)
150 g Puderzucker
6 Tropfen Zitronensaft
2–3 Tropfen rote Lebensmittelfarbe
weiße Zuckerperlen

ZUBEREITUNG

1. Teigzutaten (außer Öl) erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Falls er zu bröselig ist, noch etwas Öl unterkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kalt stellen.
2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Pilzausstecher Pilze (6 cm groß) ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) 10 Min. goldgelb backen. Abkühlen lassen.
3. Zum Verzieren Eiweiß, Puderzucker und Zitronensaft mit den Quirlen des Handrührers auf niedriger Stufe 10 Min. verrühren, zum Schluss 2–3 Tropfen rote Lebensmittelfarbe untermischen. Zuckerguss auf die Pilzhüte auftragen. Sofort mit Zuckerperlen verzieren und trocknen lassen.

GRISELLA

„In eines habe ich einen in Alufolie gewickelten Cent eingebacken. Der soll im neuen Jahr Glück bringen.“



INTER987

„Dieses Jahr habe ich zum ersten Mal gekaufte Zuckeräugen ausprobiert. So sehen sie noch lustiger aus.“



WIRKLICHKOESTLICH

„Kauen an
Silvester toll an.
Habe auch
Pilze ausgestochen.“



★★★★☆ Ø 3,8

Silvesterglücksfische aus Hefeteig

VERFASSER CSTOFF WEB CK-MAG.DE/060122

NORMAL 1 STD. + 1 STD. GEHZEIT + 15 MIN. BACKZEIT **PRO STÜCK** 12 g E, 19 g F, 38 g KH = 387 KCAL

ZUTATEN (10 STÜCK)

Für den Teig

- 500 g Mehl
- ½ Pck. Trockenhefe
- 2 TL Salz
- 2 TL getrockneter Rosmarin oder Oregano
- 125 g flüssige Butter
- 1 Ei (Kl. L)
- 250 ml lauwarme Milch

Für die Füllung

- 200 g gekochter Schinken
- 30 g Kapern
- 100 g Doppelrahmfrischkäse
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zum Bestreichen und Verzieren

- 1 Ei (Kl. M)
- 2 EL Mayonnaise
- 10 Kapern

ZUBEREITUNG

1. Aus Papier oder Pappe eine Fischschablone (10–12 cm lang) herstellen.
2. Für den Teig in einer Schüssel Mehl mit Hefe, Salz und Kräutern mischen. Butter, verquirltes Ei und Milch zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort 45 Min. gehen lassen.
3. Für die Füllung Schinken fein würfeln, Kapern fein hacken. Frischkäse und Olivenöl glatt rühren, Schinken und Kapern untermischen. Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Teig auf bemehelter Arbeitsfläche gut durchkneten und zu einem 3 mm dicken Rechteck ausrollen. Mithilfe der Fischschablone daraus Fische ausschneiden. Restlichen Teig erneut durchkneten, nochmals ausrollen und weitere Fische ausschneiden. Falls nötig, die Fische mit den Händen etwas nachformen.
5. Jeweils etwas Füllung mittig auf der Hälfte der Fische verteilen. Ränder dünn mit verquirltem Ei

bestreichen. Restliche Fische darauflegen und die Ränder vorsichtig zusammendrücken.

Fische auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, zugedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.

6. Fische mit übrigem verquirlten Ei bestreichen. Mit einer Küchenschere mit kleinen Schnitten Schuppen in die Oberfläche schneiden. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) auf der zweiten Schiene von unten 15 Min. backen. Abkühlen lassen. Je 1 Tupfen Mayonnaise und 1 Kaper als Auge daraufsetzen.



Der TIPP aus der Redaktion

Fix in Form

Mit einem Keksausstecher in Fischform (z. B. über meincupcake.de) geht das Formen der Glücksfische etwas schneller.



Genuss gibt's stapelweise

Auch beim Plätzchenbacken ploppen immer wieder neue Trends auf: Hoch im Kurs stehen Drip-Cake-Plätzchen. Mit ihnen dürfen wir alle mal Hochstapler spielen

Alle Jahre wieder freuen sich große und kleine Naschkatzen auf die Weihnachtsbäckerei. Da wird geknetet und gerollt, geformt und verziert. Vor allem das Ausstechen und Dekorieren der Plätzchen macht großen Spaß. Austoben können sich kreative Hobby-Bäcker:innen bei den trendigen Drip-Cake-Plätzchen. Drip-Cakes werden von einer hübsch verlaufenden, verführerisch glänzenden Schokoladenglasur getoppt. Sie ist benannt nach dem englischen Wort für Tropfen: „drip“. Unsere Plätzchen sind einfach herzustellen, sorgen aber auf der weihnachtlichen Kaffeetafel für einen Wow-Effekt. Die knusprigen Mandelkekse werden mithilfe der Kuvertüre fix Zartbitter zu ansehnlichen Hochstaplern und anschließend mit farbigen Zucker Streuseln in Szene gesetzt.

Weitere tolle Rezept- und Dekorideen unter oetker.de



Drip-Cake-Plätzchen

ZUTATEN FÜR ETWA 25 STÜCK

Für den Mürbeteig:

200 g Weizenmehl

1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

50 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

10-12 Tr. Dr. Oetker Bitter-Mandel Aroma

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

100 g weiche Butter oder Margarine

1 EL Milch

Backpapier

Zum Verzieren:

ca. 100 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter

Dr. Oetker Zucker Streusel

Dr. Oetker Winter Streu Dekor

ZUBEREITUNG

1. Backblech mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C, Heißluft: etwa 180 °C.

2. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Falls der Teig klebt, kurz kalt stellen.

3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche knapp 1/2 cm dünn ausrollen. Je etwa 25 runde Plätzchen in drei verschiedenen Größen (Ø z. B. 2,5 cm, 3 cm, 4 cm) ausstechen. Diese auf dem Backblech in den Ofen schieben. Einschub: Mitte, Backzeit: etwa 10 Min.

4. Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

5. Kuvertüre fix im Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen. Mit einem Teelöffel vorsichtig kleine Kleckse auf die großen Plätzchen geben, sodass Tröpfchen am Rand heruntertropfen. Dann die mittleren Plätzchen aufsetzen und diese ebenfalls mit Kuvertüre verzieren. Zum Schluss die kleinen Plätzchen aufsetzen. Nach Belieben Zucker Streusel und Winter Streu Dekor auf die Drip-Cake-Plätzchen rieseln lassen, bevor die Kuvertüre fest wird.



SMARTE DEKORATEURE

Die Kuvertüre fix von Dr. Oetker besteht aus kleinen Chips, die sich problemlos portionieren und besonders schnell schmelzen lassen. Und mit den bunten Zucker Streuseln von Dr. Oetker werden Plätzchen und Kuchen zu effektvollen Highlights.

DER SPÄTE VOGEL *liebt die Suppe*

Chili, Kabanossi, Kartoffeln und Hack ... die Zutaten verraten, dass es hier herhaft zugeht. Ideal, um die Lebensgeister zu wecken, und außerdem noch alles toll vorzubereiten: ob Ofensuppe mit Curry oder Thai-Topf



MITTERNACHTSSUPPE ONKEL JOE

Rezept S. 54

Oft schmecken Partysuppen nach dem Aufwärmen sogar noch besser, dann sind sie richtig schön durchgezogen





SIMONE32

„Alles sind begeistert. Kann man gut auch schon einen Tag vorher (auch in großen Mengen) vorkochen.“

VIECHDOC

„Bei mir kam noch bissl Schwind rein, und ich hab's leicht gebunden.“

★★★★☆ Ø 4,3

Mitternachtssuppe Onkel Joe

VERFASSER JOVIV WEB CK-MAG.DE/330122

 NORMAL
 1 STD.
 PRO PORTION 30 g E, 31 g F, 27 g KH = 551 KCAL
**ZUTATEN** (4 PORTIONEN)

125 g Kabanossi
1 Gemüsezwiebel
250 g grüne Paprikaschote
2 Knoblauchzehen
1 Dose Kidneybohnen (480 g Abtropfgewicht)
2 EL neutrales Öl
250 g gemischtes Hackfleisch
3 EL Tomatenmark
250 ml Rotwein
1 l Gemüsebrühe
Salz, 1 Prise Zucker
 $\frac{1}{2}$ –1 TL Chilipulver
1 TL edelsüßes Paprikapulver
evtl. 1 Chilischote
evtl. frischer Oregano

ZUBEREITUNG

1. Kabanossi in Scheiben schneiden. Zwiebel grob würfeln. Paprika putzen und in Streifen schneiden. Knoblauchzehen halbieren. Bohnen abtropfen lassen.
2. Öl in einem Topf erhitzen und Hack darin bei starker Hitze krümelig-braun anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Kabanossi zugeben, 4–5 Min. mitbraten. Tomatenmark unterrühren, Paprika zugeben, kurz weiterbraten. Mit Rotwein ablöschen. Brühe zufügen und aufkochen. Suppe 10–15 Min. köcheln lassen.
3. Bohnen zugeben, weitere 5 Min. köcheln. Mit Salz, Zucker, Chilipulver und Paprika abschmecken. Nach Belieben mit Chiliringen und gehacktem Oregano bestreuen.



★★★★☆ Ø 4,3

Kichererbsen-Möhren-Eintopf

VERFASSER CHICA* WEB CK-MAG.DE/300122

 NORMAL
 1 STD.
 PRO PORTION 19 g E, 18 g F, 35 g KH = 415 KCAL
**ZUTATEN** (4 PORTIONEN)

2 Dosen Kichererbsen (à 265 g Abtropfgewicht)
3 rote Spitzpaprika
3 mittelgroße Möhren
4 kleine rote Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1–2 rote Chilischoten
2 EL Olivenöl
1 Dose stückige Tomaten (400 g)
750 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL gemahlener Koriander
100 g Kirschtomaten
150 g Feta
je 3–4 Stiele Petersilie und Minze

ZUBEREITUNG

1. Kichererbsen in ein Sieb abgießen und unter fließendem Wasser abspülen, bis das ablaufende Wasser klar ist.
2. Paprika putzen und in Streifen schneiden. Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln vierteln. Knoblauchzehen in sehr feine Scheiben schneiden. Chilischoten putzen und fein schneiden, dabei nach Belieben entkernen.
3. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Möhren darin 4–5 Min. andünsten. Paprika, stückige Tomaten, Brühe und Kichererbsen dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Koriander würzen. Suppe aufkochen und bei mittlerer Hitze 10 Min. kochen lassen. Kirschtomaten halbieren, zugeben und weitere 10 Min. garen. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Feta grob zerbröckeln, auf der Suppe verteilen. Kräuterblätter abzupfen, grob hacken und darüberstreuen. Dazu passt Baguette.



AKAIYA

„Statt Blumenkohl gab es einfach mehr Paprika und Co.“



Getrocknete Gewürze sind bei dem vegetarischen Gulasch das A und O, allen voran Majoran

★★★★☆ Ø 4,1

Buntes Kartoffelgulasch

VERFASSER BAUMFRAU WEB CK-MAG.DE/310122

NORMAL 45 MIN. PRO PORTION 9 g E, 11 g F, 40 g KH = 322 KCAL



ZUTATEN (4 PORTIONEN)

800 g vorwiegend fest-kochende Kartoffeln
200 g Möhren
1 kleine Stange Lauch
1 rote Paprikaschote
2 Zwiebeln
2 EL Butterschmalz oder neutrales Öl
7 EL Ajvar (Glas)
4 EL Tomatenmark
3 EL edelsüßes Paprikapulver
1–2 TL rosenscharfes Paprikapulver

½–1 TL gemahlener Kümmel
4 TL getrockneter Majoran
¼ TL getrockneter Thymian
750 ml Gemüsebrühe
150 g TK-Blumenkohl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 EL fein geschnittene Petersilie
4 TL saure Sahne oder Schmand

ZUBEREITUNG

- Kartoffeln und Möhren schälen und mundgerecht würfeln. Lauch putzen und in Ringe schneiden. Paprika putzen und in Streifen schneiden. Zwiebeln grob würfeln oder in Spalten schneiden.
- Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Kartoffeln darin 3–4 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Zwiebeln zugeben, kurz mitbraten. Möhren, Paprika und Lauch zufügen, 3–4 Min. weiterbraten.

Ajvar, Tomatenmark, Gewürze und getrocknete Kräuter unterrühren, weitere 2–3 Min. braten. Mit Brühe ablöschen, Blumenkohl zufügen, aufkochen und 20 Min. köcheln lassen.

3. Kartoffelgulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Petersilie bestreuen und mit je 1 TL saurer Sahne anrichten. Dazu passt ein gemischter Salat.

Süßsäuerlich und herrlich herhaft: Diese Suppe kocht sich (fast) von allein

CARMEN WEBER1985

„Als Fleisch habe ich frisches Mett genommen.“



★★★★★ Ø 4,7

Ofensuppe

VERFASSER KAROTENKOPF WEB CK-MAG.DE/340122

SIMPEL 2 STD. PRO PORTION 28 g E, 23 g F, 28 g KH = 447 KCAL



ZUTATEN (8 PORTIONEN)

- 750 g Schweinefleisch (z. B. Schnitzel) oder Putenfilet
- 500 g Zwiebeln
- 1 kleine Dose Ananasstücke (260 g)
- 1 Glas gegrillte Paprika (210 g)
- 300 ml Curryketchup
- 250 ml Chilisauce
- 700 ml Gemüsebrühe
- 500 ml Schlagsahne
- 1 kleine Dose Erbsen (280 g)

ZUBEREITUNG

1. Fleisch würfeln oder in Streifen schneiden. Zwiebeln in Streifen schneiden. Ananas und Paprika abtropfen lassen. Paprika eventuell etwas kleiner schneiden.
2. Fleisch, Ananas, Paprika, Zwiebeln, Ketchup, Chilisauce, Brühe und Sahne (bis auf 8 EL) in einem großen Bräter verrühren. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) 1½–2 Std. offen garen. 5 Min. vor Ende der Garzeit Erbsen abtropfen lassen und untermischen.

MOEHRE1985

„Ich hab frische Paprika, frische Champignons und Mais beigefügt. Echt mega.“

SPOOKYANGIE

„Wenn man das Fleisch vor dem Braten in Sojasauce einlegt, wird es schön weich.“



★★★★★ Ø 4,6

Thaisuppe mit Glasnudeln, Spinat und Hähnchen

EXTRA-SCHNELL



VERFASSER MISSNESS
WEB CK-MAG.DE/320122

SIMPEL 25 MIN. PRO PORTION 35 g E,
24 g F, 4 g KH = 386 KCAL LOW CARB

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

500 g Hähnchenbrustfilet
1–2 rote Chilischoten
1 Zwiebel
1 EL neutrales Öl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Dose Kokosmilch (400 ml)
500 ml Gemüsebrühe
500 g junger Blattspinat
100 g Shirataki (schmale Bandnudeln aus Konjakwurzelmehl)
evtl. einige Stiele Koriander

ZUBEREITUNG

1. Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Chilischote putzen, entkernen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel fein würfeln.
2. Öl in einem Topf erhitzen. Fleisch darin 3–4 Min. braun anbraten. Leicht salzen. Chili zugeben, kurz mitbraten. Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Kokosmilch zufügen, kurz aufkochen. Gemüsebrühe zugeben und ebenfalls kurz aufkochen. Spinat unterröhren, Suppe mit Salz und Pfeffer würzen, 5 Min. köcheln lassen.
3. Inzwischen Nudeln nach Packungsanweisung garen, abtropfen lassen und in Schalen verteilen, die heiße Suppe darübergeben. Nach Belieben mit Koriander garnieren.



RAIK FRENZEL, FOODSTYLIST

*„Statt fertiger Punschglasur
können Sie auch weiße
Kuvertüre nehmen und sie
rot einfärben.“*



Das wird ein Fest: crunchy
Lebkuchenfüllung, umhüllt
von luftigem Biskuit und
feiner Kakaocreme

Für süße Sternstunden

Der Glitzersternkuchen schmückt die festliche Kaffeetafel aufs Feinste und schmeckt einfach himmlisch gut: schokoladig mit weihnachtlichen Aromen. Das Tolle daran: „Auch Anfänger bekommen sie mit Leichtigkeit gebacken“, so Redaktionskoch Raik



★★★★☆ Ø 4,0

Weihnachts-Punsch-Schoko-Torte



VERFASSER MIMA53

WEB CK-MAG.DE/090122

PFIFFIG 50 MIN. PRO STÜCK

9 g E, 26 g F, 86 g KH = 660 KCAL

ZUTATEN (12 STÜCKE)

Für den Teig

4 Eier (Kl. M.)

250 g Zucker

200 g Mehl

½ Pck. Backpulver

100 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

Für die Füllung

150 g dunkle Schokolade (mind. 40 % Kakaogehalt)

200 g Amarettini

100 g Lebkuchen

125 ml Rum (oder Apfelsaft)

Für die Creme

300 g Butter

300 g Puderzucker

2 EL Rum (oder Apfelsaft)

5 EL Kakaopulver

2 EL Aprikosenkonfitüre

Für die Deko

1 Becher Punschglasur (z. B. von Manner) oder Cake-Melts in Pink (z. B. von Birkmann)

evtl. Kokosraspel, Schokoraspel und Silberperlen zum Verzieren



- Eier trennen. Eigelb, Zucker und 12 EL kaltes Wasser mit den Quirlen des Handrührers 3–4 Min. sehr schaumig aufschlagen.



- Mehl, Backpulver und Nüsse in einer Schüssel mischen. Eigelbcreme zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.



- Eiweiß steif schlagen und vorsichtig mit einem Teigschaber unter die restliche Teigmischung heben.



- Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Spring- (26 cm Ø) und eine gefettete Sternform geben. Teig in der Sternform im Ofen bei 185 Grad (Umluft 165 Grad) 20 Min. backen.

Auf der nächsten Seite geht es weiter! ➔



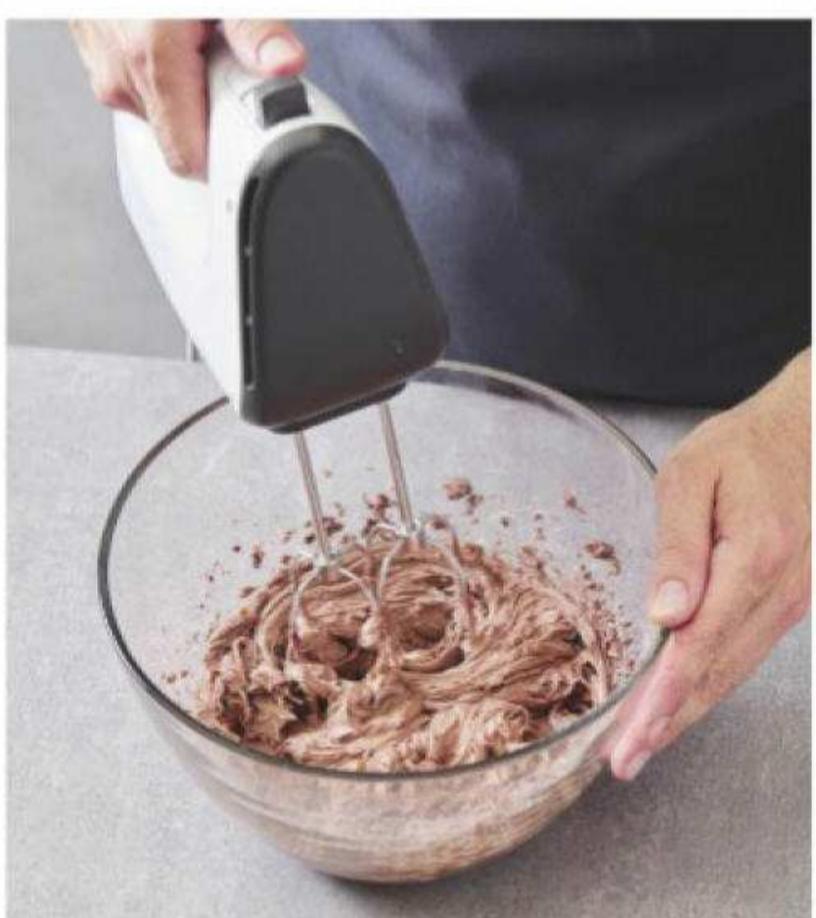
5. Teig in der Springform bei gleicher Temperatur 25–30 Min. backen. Auskühlen lassen, runden Tortenboden waagerecht halbieren.



6. Punschglasur nach Packungsanweisung zubereiten. Abgekühlten Stern damit überziehen und antrocknen lassen.



7. Für die Füllung Schokolade schmelzen. Amarettini und Lebkuchen zerbröseln, zugeben und alles mit Rum gut mischen.



8. Für die Creme Butter, Puderzucker, Rum und Kakao in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers glatt rühren.



9. Keksfüllung auf dem unteren Tortenboden verstreichen. Darauf $\frac{1}{3}$ Kakaocreme geben, glatt streichen, 2. Tortenboden daraufsetzen.



10. Torte rundherum mit restlicher Creme bestreichen. Konfitüre mittig auf der Torte verteilen, Sternkuchen daraufsetzen.



11. Torte nach Belieben mit Kokosflocken und Silberperlen toppen.



12. Den Tortenrand nach Belieben mit Schokoraspeln verzieren.

VERSCHENKEN SIE DAS CHEFKOCH MAGAZIN!

LECKERE
IDEEN IM
GESCHENK-
ABO!



IHRE GESCHENKVORTEILE

ERFREUEN: 12 Ausgaben mit den besten Rezepten von Chefkoch.de

INSPIRIEREN: Jeden Monat neue Kochgenüsse

SCHENKEN: Sie erhalten eine Geschenkbox mit einem zusätzlichen Heft zum Überreichen

AUFTISCHEN: Backhandschuh in der Box

UND SPAREN: Alles zusammen für nur 39,40 €*

Lecker serviert in einer
Geschenkbox und ein praktischer
Backhandschuh als Extra.

Die besten Rezepte
für meinen Lieblings-
CHEFKOCH

Für _____
Von _____



GLEICH TELEFONISCH ODER ONLINE BESTELLEN:

040/55 55 7800

Bitte Bestellnummer angeben: **186 0525**



www.ck-mag.de/geschenkabo

* 12 Hefte für zzgl. nur 38,40 € (inkl. MwSt. und Versand) zzgl. 1,- € Zugabe für den Backhandschuh.
Es besteht ein 14-tägiges Widerrufsrecht. Zahlungziel: 14 Tage nach Rechnungserhalt. Anbieter des Abonnements ist Gruner + Jahr GmbH. Belieferung, Betreuung und Abrechnung erfolgen durch DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH als Leistenden Unternehmer.

Alles fertig!

Jeder Tag bringt leckere Abwechslung auf die Teller: ob köstlich belegte schnelle Fladen oder schwäbischer Zwiebelrostbraten



Montag

Geflügelbrust im Wirsingblatt mit Maroneinpüree

Dienstag

Gefüllte Pfannkuchen mit Lauch

Mittwoch

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Donnerstag

Scharfes Hühnerfleisch mit Thailässikum

Freitag

Schmandfladen

DELIA55

„Hat alles gut geklappt, und man konnte es gut vorbereiten!“

MONTAG

45 Min.



★★★★☆ Ø 4,0

Geflügelbrust im Wirsingblatt mit Maronenpüree

VERFASSER CHEFKOCH WEB CK-MAG.DE/450122

NORMAL 45 MIN. PRO PORTION 54 g E, 38 g F, 59 g KH = 856 KCAL

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

- ✗ 8 Wirsingblätter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
- ✗ 4 Hähnchenbrustfilets
4 EL neutrales Öl
1 EL Butter
- ✗ 400 g Maronen (geschält, gekocht, vakuumverpackt)
4 cl Amaretto
400 ml Milch
- ✗ 400 g gemischte Pilze (z.B. Champignons, Shiitake und Austernpilze)
1 Zwiebel
200 ml Pilzfond
250 ml Schlagsahne
- ✗ 1 EL Schnittlauchröllchen

ZUBEREITUNG

1. Die dicken Mittelrippen der Wirsingblätter etwas flacher schneiden. Wirsingblätter in kochendem Salzwasser 2–3 Min. blanchieren, herausheben und in Eiswasser abschrecken. Trocken tupfen und die Mittelrippen eventuell nochmals abflachen.
2. Fleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Je 2 Wirsingblätter überlappend nebeneinanderlegen und je 1 Hähnchenbrustfilet darin einwickeln. Mit Küchengarn zubinden.
3. 2 EL Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Wirsingröllchen darin rundherum anbraten. Im heißen Ofen bei 160 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) 12 Min. garen.
4. Butter in einem Topf erhitzen, Maronen darin 2–3 Min. andünsten. Mit Amaretto ablöschen, mit Salz würzen und mit Milch auffüllen. Aufkochen, 5 Min. köcheln lassen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Püree warm halten.
5. Pilze putzen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel fein würfeln. Beides in einer Pfanne in 2 EL heißem Öl 3–4 Min. anbraten. Mit Fond ablöschen, Sahne zufügen. Sauce etwas einkochen lassen, Schnittlauch untermischen.
6. Wirsingröllchen mit Maronenpüree und Pilzsauce anrichten.

✗ Frisch einkaufen

DIENSTAG

50 Min.

DOLCEVITA4456

„Zusätzlich habe ich noch Käse in die Füllung gegeben.“



★★★★★ Ø 4,3

Gefüllte Pfannkuchen mit Lauch



VERFASSER JAROLDINE WEB CK-MAG.DE/420122

NORMAL 50 MIN. PRO PORTION 21 g E, 28 g F, 36 g KH = 495 KCAL

ZUTATEN (2 PORTIONEN)

- 150 g Mehl
- 2 Eier (Kl. M.)
- 250 ml Milch
- 4 TL Butter
- 1 Zwiebel
- 1 groÙe Stange Lauch
- 2 EL neutrales Öl
- 100 g gekochter Schinken
- 100 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Msp. gekörnte Brühe
- 50 g geriebener Emmentaler
- 30 g Sonnenblumenkerne
- evtl. 1 EL gehackte Petersilie

X Frisch einkaufen

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Eier und Milch mit den Quirlen des Handrührers zu einem glatten Teig verrühren. Daraus in einer beschichteten Pfanne in je 1 TL heißer Butter 4 dünne Pfannkuchen backen.
2. Für die Füllung Zwiebel fein würfeln. Lauch putzen und in feine Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Lauch und Zwiebel darin 10 Min. andünsten. Schinken in Streifen schneiden und zugeben. Crème fraîche unterrühren, Füllung mit Salz, Pfeffer und gekörnster Brühe würzen.
3. Füllung auf den Pfannkuchen verteilen, Pfannkuchen aufrollen und in eine gefettete Auflaufform legen. Mit geriebenem Käse und Sonnenblumenkerne bestreuen. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) 10 Min. überbacken. Nach Belieben mit Petersilie bestreuen. Dazu passt Feldsalat.



Der TIPP aus der Redaktion

Clever geplant

Pfannkuchen und Füllung lassen sich sehr gut separat vorbereiten. Dann die Pfannkuchen erst kurz vor dem Essen füllen und bei 180 Grad 15–20 Minuten überbacken, damit alles gut durchwärmst.

MITTWOCH

30 Min.

WOLFGANGSCHW

„Statt Zucker und gewöhnlicher Sojasauce habe ich süße Sojasauce (Ketjap manis aus Bali) verwendet.“

EXTRA-SCHNELL



★★★★☆ Ø 3,9

Scharfes Hühnerfleisch mit Thaibasilikum

VERFASSER LISSY WEB CK-MAG.DE/470122

 SIMPEL
 30 MIN.
 PRO PORTION 46 g E, 12 g F, 15 g KH = 357 KCAL
 LOW CARB

ZUTATEN (3 PORTIONEN)

- 200 g Palmherzen (Dose)
- 500 g Hähnchenbrustfilet
- 5 kleine rote Chilischoten
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL neutrales Öl
- 1 TL Zucker
- 5 EL Sojasauce
- 4 EL Austernsauce
- 4 EL Fischsauce
- 30 g Thaibasilikum

X Frisch einkaufen

ZUBEREITUNG

1. Abgetropfte Palmherzen grob raspeln. Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und mit einem großen scharfen Messer fein hacken. Chilischoten nach Wunsch entkernen und mit den Knoblauchzehen im Mörser zu einer Paste zerreiben.
2. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Würzpaste darin 1–2 Min. anbraten. Hühnerfleisch zugeben und 3–4 Min. unter Rühren braten. Zucker, Soja-, Austern- und Fischsauce zugeben. Basilikumblätter von den Stielen zupfen und die Hälfte unter das Fleisch mischen. Hühnerfleisch warm halten.
3. 1 EL Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen, Palmherzen darin leicht knusprig braten, über das Fleisch streuen. Dazu schmeckt Basmati- oder Duftreis.



Der TIPP aus der Redaktion

Spiel mit dem Feuer

Wer empfindlich auf Schärfe reagiert, sollte die Menge der Chilischoten vorsichtshalber noch etwas reduzieren oder zu den großen, milderen Peperoni greifen. Davon dann nur 2 bis 3 Stück verwenden.

45 Min.



PAULINCHEN2012

„Wenn man sich an dieses Rezept hält, ist's ein Kinderspiel“

★★★★★ Ø 4,7

Schwäbischer Zwiebelrostbraten



VERFASSER DIRTYDIOS WEB CK-MAG.DE/410122

NORMAL 45 MIN. PRO PORTION 51 g E, 35 g F, 13 g KH = 357 KCAL LOW CARB
ZUTATEN (2 PORTIONEN)

- 2 EL Butterschmalz
- 2 Scheiben Roastbeef mit Fettrand (à 3 cm dick; 2 Std. vor Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 1 EL Mehl
- 200 ml Rotwein (z.B. Trollinger)
- 300 ml Rinderfond

Frisch einkaufen

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 80 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen, dabei einen großen Teller auf den Ofenboden stellen und den Rost auf mittlerer Schiene einschieben.
2. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne stark erhitzen. Fleisch salzen und darin von jeder Seite 1½ Min. anbraten. Mit Pfeffer würzen, auf den Rost des heißen Ofens (über den Teller) legen und 30 Min. garen.
3. In der Zwischenzeit Zwiebeln in Ringe schneiden. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne nicht zu stark erhitzen und Zwiebeln darin 15 Min. unter Rühren andünsten, bis sie weich und goldbraun sind. Zwiebeln auf Küchenpapier abtropfen lassen, in Alufolie wickeln und im heißen Ofen warm halten.
4. Hitze der Pfanne reduzieren, Mehl ins Bratfett geben und kurz anschwitzen. Rotwein unter Rühren mit einem Schneebesen nach und nach

zugießen, dabei den Bratsatz lösen. Wein kurz aufkochen, Rinderfond angießen und die Sauce sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Rostbraten mit Zwiebeln und Sauce anrichten. Dazu passen Spätzle, Bratkartoffeln oder Pommes.



Der TIPP aus der Redaktion

Das Fett bleibt dran

Den Fettrand der Steaks erst nach dem Garen entfernen, denn er hält das Fleisch schön saftig. Damit sich die Steaks in der Pfannenhitze nicht wölben, Fettrand vor dem Braten mit einem scharfen Messer mehrmals einschneiden.

OLD AMSTERDAM

WÜNSCHT EINE GENUSSVOLLE WEIHNACHTSZEIT



Genuss von mild bis kräftig

Erhältlich auch im Kühlregal

25 Min.

EXTRA-SCHNELL



CHILI1984

„Schnell und einfach zu machen. Schmeckt wunderbar.“

★★★★☆ Ø 4,0

Schmandfladen

VERFASSER PRINCESSPEACH97 WEB CK-MAG.DE/440122

SIMPEL 25 MIN. PRO PORTION 47 g E, 62 g F, 94 g KH = 1164 KCAL


ZUTATEN (2 PORTIONEN)

- ✗ je 1 kleine rote, gelbe und grüne Paprikaschote
- ✗ 3 Frühlingszwiebeln
- ✗ 1 Pck. frischer Pizzateig (400 g, rechteckig; Kühlregal)
- 200 g Schmand
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Pck. Speck- oder Schinkenwürfel (100 g)
- 150 g geriebener Käse

X Frisch einkaufen

ZUBEREITUNG

1. Paprika putzen und in schmale Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.
2. Pizzateig auf dem Backblech entrollen, mit Schmand bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Paprika, Frühlingszwiebeln und Speckwürfeln belegen, mit Käse bestreuen und im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) 10–15 Min. backen.



RTL +



Original + Fälschung +
echt jetzt?

Ein RTL+ Original

AKING HITLER

Ab dem
30.11. streamen



Alpen-MENÜ

WIE AUF DER ALM

Das gemütliche Drei-Gänge-Menü aus unserer Kooperation mit der Sendung „Das perfekte Dinner“ verzaubert alle. Jetzt muss es nur noch schneien...

Spinatknödel mit Bergkäse und Thymian-Schinkenchips auf Salat

VERFASSER DASPERFEKTEDINNER WEB CK-MAG.DE/480122

SIMPEL 50 MIN. PRO PORTION 21 g E, 46 g F, 32 g KH = 650 KCAL



ZUTATEN (5 PORTIONEN)

5–6 Stiele Thymian
1 Pck. Babyleaf-Salat
6 Scheiben Serranoschinken
400 g TK-Blattspinat
300 g altbackenes Weißbrot (ohne Rinde)
150 ml lauwarme Milch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 g Butter
2 Eier (Kl. L.)
80 g geriebener Hartkäse (z.B. Parmesan)
Salz, Pfeffer
Muskat
evtl. Himbeeren
evtl. Walnüsse

ZUBEREITUNG

- Thymian und Salat waschen, trocken schütteln. Thymianblätter abzupfen.
- Schinken in grobe Stücke schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Thymian bestreuen. Im heißen Ofen bei 80 Grad (Umluft 60 Grad) 40 Min. trocknen lassen.
- Spinat nach Packungsanweisung zubereiten. Brot in kleine Würfel schneiden, mit lauwärmer Milch übergießen und 10 Min. ziehen lassen.
- Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. 1 EL Butter in einer Pfanne zerlassen. Beides darin glasig dünsten. Spinat ausgedrückt mit Eiern dazugeben und gut verrühren.
- Brotwürfel gut ausdrücken. Brot und 50 g Käse unter die Spinatmasse mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Etwas abkühlen lassen.
- Mit feuchten Händen aus der Masse 8–12 Knödel formen. In einem weiten Topf reichlich Wasser erhitzen. Knödel darin 12–15 Min. ziehen lassen (nicht kochen).
- Salat nach Belieben mit Himbeeren und Nüssen auf Schälchen anrichten. (Dazu passt Honig-Senf-Vinaigrette.)
- Restliche Butter erwärmen (oder bräunen lassen). Schinkenchips und Knödel auf dem Salat anrichten. Butter darüberträufeln und mit restlichem Käse bestreuen.

Hüttenfeeling kommt
mit Leinenseruinetten und
Holzuntersetzen auf

Das Rezept hat
Julia aus Berlin
zubereitet



JULIA

„Ich toaste die Brotscheiben vor dem Zerbröseln noch, das verleiht schöne Röstaromen.“

Robustes Paketband verleiht Besteck und Leinenserviette rustikalen Chalet-Charme



Rindersteak mit Kräuterkruste an Steinpilzsauce und gebratenen Laugentalern

VERFASSER DASPERFEKTEDINNER WEB CK-MAG.DE/490122



NORMAL 30 MIN. + 1½ STD. ZIEH- UND GARZEIT



PRO PORTION 66 g E, 63 g F, 63 g KH = 1141 KCAL

ZUTATEN (5 PORTIONEN)

Für die Laugentaler

400 g altbackenes Laugengebäck
250 ml Milch
2 TL Kümmelsamen
2 Eier (KL. M)
3 EL Röstzwiebeln
1 EL Rapsöl

Für die Steinpilzsauce

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
6 Steinpilze (oder andere Pilze)
1 EL Rapsöl
250 ml trockener Weißwein
500 ml Kochsahne (15 % Fett,
z. B. „Cremefine“)
Muskat
Rauchsalz

Für die Steaks mit Kräuterkruste

150 g Butter
3 Scheiben Toastbrot (zerbröseln)
1–2 EL frische Kräuter (z. B. Schnittlauch,
Petersilie und Thymian)
Salz, Pfeffer
1 EL Rapsöl
5 Rindersteaks (à 240 g,
z. B. Huft- oder Rumpsteaks)

ZUBEREITUNG

1. Für die Laugentaler Salz vom Laugengebäck entfernen, Gebäck in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Milch und Kümmel in einem Topf erwärmen, über das Laugengebäck gießen und 30 Min. ziehen lassen.
2. Eier und Röstzwiebeln verquirlen und zur Laugenmasse geben. Knödelteig kräftig kneten und zu großen Knödeln formen. Knödel weitere 30 Min. ziehen lassen.
3. In der Zwischenzeit für die Sauce Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Pilze putzen, vierteln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten, Steinpilze zugeben und goldbraun braten. Mit Wein ablöschen und bei milder Hitze 5 Min. einkochen. Sahne einrühren und mit Muskat und Rauchsalz abschmecken.
4. In einem weiten Topf reichlich Wasser erhitzen. Knödel darin 15 Min. ziehen bzw. leicht köcheln lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
5. In der Zwischenzeit für die Steaks mit Kräuterkruste Butter mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen, Toastbrösel und fein gehackte Kräuter unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und 30 Sek. von jeder Seite scharf anbraten. Nach dem Anbraten die Kräutermasse großzügig auf dem Fleisch verteilen. Steaks im heißen Ofen bei 160 Grad (Umluft nicht geeignet) 7 Min. überbacken.
7. Knödel in Scheiben schneiden, restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Scheiben darin knusprig-braun braten. Taler mit Steak und Sauce anrichten.

Baumscheiben
als Untersetzer –
wie zünftig!

Kaiserschmarrn mit dreierlei beschwipsten Früchten

VERFASSER DASPERFEKTEDINNER WEB CK-MAG.DE/500122

NORMAL 2 1/4 STD. PRO PORTION 17 g E, 28 g F, 113 g KH = 848 KCAL



ZUTATEN (5 PORTIONEN)

Für die beschwipsten Pflaumen

500 g Pflaumen (oder aus dem Glas)

1 EL Honig

250 ml trockener Rotwein

1 TL Gewürznelken

Für die beschwipsten Äpfel

500 g Äpfel

evtl. 2 EL Calvados oder Apfelkuchenlikör

2 TL Zimt

Für die beschwipsten Kirschen

700 g Schattenmorellen (Glas)

2 EL Speisestärke

100 ml Amaretto

30 g Zucker

1 Rosmarinzweig

Für den Kaiserschmarrn

6 Eier (Kl. M)

Salz

2 EL Vanillezucker

50 g plus 2 EL Butter

250 g Mehl

500 ml Milch

1 EL Mandelblättchen

1 EL Zucker

1 TL Zimt

1 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Pflaumen putzen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Honig in einem Topf erwärmen, Pflaumen darin anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, Nelken in ein Gewürzei füllen und hinzugeben. Bei milder Hitze 15 Min. einkochen lassen. Beiseitestellen und abkühlen lassen.
2. Äpfel schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und mit Schnaps und Zimt in einen Topf geben. Aufkochen und bei milder Hitze weich köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser zugeben. Beiseitestellen, abkühlen lassen.
3. Kirschen in ein Sieb geben, abtropfen lassen, Saft auffangen und aufkochen. Speisestärke, Amaretto und Zucker glatt unterrühren. Kirschen und Rosmarin zugeben, kurz aufkochen. Beiseitestellen und abkühlen lassen.
4. Für den Kaiserschmarrn Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz und 1 EL Vanillezucker steif schlagen. Eigelb mit restlichem Vanillezucker schaumig schlagen, 50 g Butter schmelzen und unter die Eigelbmasse rühren.

5. $\frac{1}{3}$ Mehl über die Ei-Butter-Creme sieben und vorsichtig untermischen. 250 ml Milch unterrühren, dann das restliche Mehl und Milch vorsichtig einrühren. Eischnee in 2 Portionen vorsichtig unterheben.

6. In einer Pfanne jeweils 1 EL Butter zerlassen und Teig 1 cm hoch einfüllen. Bei mittlerer Hitze von der einen Seite ausbacken, bis er goldbraun ist.

7. Schmarrn vierteln, mit Mandeln bestreuen, wenden und die andere Seite ebenso ausbacken. Mit zwei Gabeln in der Pfanne in Stücke reißen (Vorsicht bei beschichteten Pfannen!), mit Zucker oder Zimt bestreuen und 1 Min. in der Pfanne rühren, damit der Zucker karamellisiert.

8. Kaiserschmarrn auf einen Servierteller geben, evtl. warm halten. Restlichen Teig genauso ausbacken. Kaiserschmarrn mit dreierlei Früchtekompott und Puderzucker servieren.



Essen Kinder mit, reicht
man zusätzlich Apfelmus

JETZT MITMACHEN!

Sie möchten Ihr perfektes Dinner im Fernsehen präsentieren? Zaubern mit Begeisterung spektakuläre Menüs und punkten durch Ihre Gastgeberqualitäten? Dann zeigen Sie es den Millionen von Hobbyköchen am Bildschirm! Fünf tolle Abende sind nur einen Schritt entfernt, wenn Sie sich hier bewerben: ck-mag.de/dasperfektedinner



Mo.–Fr. um 19 Uhr bei VOX

Frisch aufgetischt – Prämie inklusive: CHEFKOCH IM ABO

Auch ein tolles
Geschenk für
Hobbyköche!



MIT
QR-CODE
ZU JEDEM
REZEPT!

So haben Sie alle
Zutaten als Einkaufs-
liste auf Ihrem Handy.

IHRE CHEFKOCH-VORTEILE

- VIELSEITIG:** Das Beste aus über 350.000 Rezepten von Chefkoch.de
- GETESTET:** Von Tausenden Usern ausprobiert und empfohlen
- SICHER:** Gelinggarantie – alles von unserer Redaktion nachgekocht
- GÜNSTIG:** 12 Ausgaben CHEFKOCH für zzt. nur 38,40 Euro*
- BEQUEM:** Sie erhalten jede Ausgabe pünktlich frei Haus

Gleich telefonisch oder online bestellen:



Zugahlung 5,- €

LE CREUSET Auflaufform
Zum Gratinieren, Backen und
für Desserts. Ca. 13 x 18 cm.



ohne Zugahlung

CHEFKOCH Sonderheft
Köstliche Klassiker aus der Küche
62 Rezepte fürs Leben



Zugahlung 19,- €

Mr. Magic Smoothie Maker
7 Funktionen in einem Gerät: Mixen, Rühren,
Zerkleinern, Mahlen, Hacken, Schlagen, Pürieren.

WÄHLEN SIE IHR DANKESCHÖN

Zum CHEFKOCH-Abo servieren wir eine hochwertige Prämie Ihrer Wahl:
für den Ofen, zum Inspirieren oder zum Mixen – ganz wie Sie möchten!



040/55 55 7800

Bitte Bestellnummer angeben. Selbst lesen: 183 7228 / verschenken: 183 7229



www.chefkoch.de/abo

„Ich werd ein Berliner“

Der Kleine kann behaupten, was er will: Ob er nun meint, er sei ein Berliner, ein Krapfen oder sogar ein Pfannkuchen. Wir lieben ihn! Und hier zeigen wir, wie er zu Hause ganz einfach und fluffig gelingt

NACH
DEM
BACKEN
FRUCHTIG
FÜLLEN

★★★★★ Ø 4,4

Berliner

VERFASSER JAMAICA WEB CK-MAG.DE/270122



NORMAL 1 STD. + 1 STD. GEHEIT

PRO PORTION 4 g E, 12 g F, 35 g KH = 275 KCAL

ZUTATEN (20 STÜCK)

125 ml Milch
200 g Zucker
1 Würfel Hefe (42 g)
550 g Mehl
4 Eier (Kl. M)
80 g Butter
1 Prise Salz
1 l Rapsöl
300 g Konfitüre

ZUBEREITUNG

1. Milch und 80 g Zucker in einem Topf erwärmen. Hefe hineinbröseln und vollständig darin auflösen.
2. Mehl in eine große Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde formen, Hefemilch zugeben. Mit den Knethaken unterrühren, dabei nach und nach Eier, Butter und Salz zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen. Nochmals durchkneten und 15–20 Min. gehen lassen.
3. Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte legen und mit bemehlten Händen (Abb. A) flach drücken (1–2 cm). Mit einem Glas (7–8 cm Ø) Berliner ausstechen. Übrigen Teig erneut kneten, flach drücken und weiter ausstechen.
4. Berliner mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit einem Küchenhandtuch abdecken und weitere 30–40 Min. gehen lassen.
5. Öl in einer Fritteuse oder in einem weiten Topf erhitzen (160–170 Grad). Berliner portionsweise hineingeben, 2–3 Min. ausbacken, wenden und weitere 2–3 Min. backen (Abb. B). Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Konfitüre in eine Gebäckspritze oder einen Spritzbeutel mit Fülltülle geben, Berliner damit füllen (Abb. C) und noch warm im restlichen Zucker wenden.

GOLFEN1208

„Wenn der Teig mal zu klebrig ist, nimmt man einfach noch etwas Mehl dazu.“

SCHRITT FÜR SCHRITT



KEINE FRITTEUSE?

Das Fett im Topf darf weder zu kalt noch zu heiß sein. Machen Sie die Probe: Einen Holzstiel ins Fett halten – steigen daran kleine Blasen auf, ist es perfekt temperiert. Oder Sie nehmen ein Thermometer. Vorsicht ist beim Frittieren mit Öl geboten, denn es darf kein Tropfen Wasser in das heiße Fett gelangen (Stichflamme).



Der DEKOTIPP aus
der Redaktion

Alles im Kasten!

In einer mit Backpapier aus-
gelegten Kastenform lassen sich
die Berliner schick servieren
und auch gut als Mitbringsel zur
Party transportieren!

REGISTER

Glück kann man
sich backen,
ab S. 48

FLEISCH

Filet Wellington	45
Geflügelbrust im Wirsingblatt	63
Hühnerfleisch , scharfes	65
Mitternachtssuppe Onkel Joe	54
Ofensuppe	56
Pfannkuchen , gefüllte	64
Raclette-Mix	19
Rindersteak mit Kräuterkruste	73
Schmandfladen	68
Silvesterglücksfische aus Hefeteig	50
Spinatknödel mit Bergkäse	70
Thaisuppe mit Glasnudeln	57
Zwiebelrostbraten , schwäbischer	66

FISCH

Kartoffel-Steinpilz-Suppe mit Heilbutt	34
Lachsrolle , scharfe	32
Quiche mit Flusskrebsschwänzen	33
Skrei , gebratener, mit Rotweinsauce	31
Sushi-Variationen	25

VEGGIE

Datteln mit Käsefüllung	14
Feldsalat „Gold, Silber, Bronze“	41
Kartoffelgulasch , buntes	55
Käsecracker , französische	12
Kichererbsen-Möhren-Eintopf	54
Laugen-Tomaten-Spiralen	11
Salat , bunter, mit Ziegenkäse	37
Thai-Crunchsalat	38

VEGAN

Avocado mit würzigen Kichererbsen	22
Fenchel-Orangen-Salat	40
Kartoffeln , libanesische	22
Mezze-Platte , vegane	21
Rotkohl-Preiselbeer-Salat	39

SÜSSES & DRINKS

American Glory	10
Berliner	78
Cakepops , Champagner-	8
Eierlikörbowle	82
Gin Champagne	12
Glückspilzkekse zu Neujahr	48
Glücksschweinchen	48
Kaiserschmarrn mit Früchten	74
Mandelbjörnchen , Cocktail	14
Sushi , süße	28
Weihnachts-Punsch-Schoko-Torte	59

FOTO: BRUNO SCHRÖDER/BLUEBERRY FOOD STUDIOS



Zum Fest ein Heft

Suchen Sie noch das passende Geschenk? Unsere Empfehlung:
ein Abonnement. Wählen Sie aus über 40 Magazinen aus
unserem Verlag und erhalten zwei Wunsch-Prämien dazu. Für
Ihre Lieben oder für sich selbst: zum-fest-ein-heft.de



Oder QR-Code scannen

IMPRESSUM

Verlag

Gruner + Jahr GmbH, Sitz: Hamburg,

Amtsgericht Hamburg HRB 151939.

Geschäftsführung:

Stephan Schäfer (Vorsitzender), Oliver Radtke

Sitz der Redaktion

Am Baumwall 11, 20459 Hamburg,

leserservice@chefkoch.de

Editorial Director/Publisher

Jan Spielhagen

Redaktionsleitung

Sandra Prill

Creative Director

Elisabeth Herzel

Photodirector

Monique Dressel

Artdirector

Diana Schulz

Leitung Küche

Achim Ellmer

Redaktion

Stefanie Meyer, Anja Sander

Bildredaktion

Sandra Platzer

Redaktionsassistentin

Martina Buchelt,

Laura Huwyler

Schlussredaktion

Silke Schlichting (fr.)

Grafik

Sandra Gent, Matthias Meyer

Mitarbeiterin dieser Ausgabe

Astrid Büscher (fr.)

Stellu.

Publisherin Sind Hilker

Projektleiterin

Svenja Hotop-Uffmann

Sales Director

Astrid Schülke,

DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH

Head of Brand Print + Direct Sales

Arne Zimmer, G+J Media Sales

Marketing

Renate Zastrow

Kommunikation/PR

Sabine Grüngreiff

Honorare

Anja Sander

Fotos

Blueberry Food Studios

Hannes Ahrendholz (CCO, Foodstylist),

Celia Blum (Produktionsassistentin Photo),

Florian Bonanni (Senior Photographer),

Raik Frenzel (Junior Foodstylist),

Vladan Gordiyenko (Produktionsassistent

Foodstyling), Denis Gorenc (Photographer),

Jens Hildebrandt (Foodstylist),

Tom Pingel (Senior Foodstylist)

Herstellung

Heiko Belitz (Ltg.), Antje Petau

Lithografie

Peter Becker GmbH,

Bürgerbräu | Haus 09,

Frankfurter Straße 87, 97082 Würzburg

Druck

Prinovis Dresden,

Meinholtstraße 2, 01129 Dresden

Verantwortlich für Chefkoch.de

Chefkoch GmbH,

Joseph-Schumpeter-Allee 33, 53227 Bonn

Verantwortlich für redaktionelle Inhalte

Jan Spielhagen, Am Baumwall 11,

20459 Hamburg

Verantwortlich für den Anzeigenteil

Arne Zimmer, Ad Alliance GmbH,

Am Baumwall 11, 20459 Hamburg,

Es gilt die gültige Preisliste.

Infos hierzu unter www.ad-alliance.de

eat-the-world ist ein Unternehmen

von Gruner + Jahr

Sie haben Fragen zum Abonnement?

Unser Kundenservice hilft Ihnen gern!

Alle Abo-Services können Sie bequem auf

unserem Serviceportal im Internet erledigen:

<https://serviceportal.food-magazine.de>

So erreichen Sie uns

Telefon 040 55 55 78 09

Telefon für Österreich, Schweiz

und das restliche Ausland:

+49 (0) 40/55 55 78 09

Bestellservice für Eingelhefte

Telefon 040 55 55 78 00,

E-Mail: heft-service@guj.de

Unsere Servicezeiten

Montags bis freitags von 7.30 bis 20 Uhr,

samstags von 9 bis 14 Uhr

Postanschrift

Chefkoch-Magazin Kundenservice,

20080 Hamburg

Chefkoch-Magazin im Abonnement

Preis pro Jahr inkl. MwSt. und Versand

Deutschland: 38,40 Euro, Österreich: 43,20 Euro

Schweiz: 61,20 SFR

Der Export der Zeitschrift Chefkoch-Magazin

und ihr Vertrieb im Ausland sind nur

mit Genehmigung des Verlags zulässig.

Lesezirkel dürfen CHEFKOCH Magazin

nur mit Zustimmung des Verlags führen.

Leserservice Chefkoch-Leserservice,

20444 Hamburg, leserservice.chefkoch@guj.de

Die Rezepte sind nach bestem Wissen und

Gewissen bearbeitet worden.



Vorschau

Die Jubiläums-
AUSGABE
erscheint am
5.1.2022



Volltreffer

Knusprige Bratlinge mit Hirse,
Tofu, Linsen und Gemüse



Weniger isst mehr

Der vegane Januar schmeckt
ganz und gar köstlich!

VITAMINKÜCHE

Volle Power mit Suppe,
Smoothie, Wraps & Co.

ZUM JUBILÄUM

Die besten Küchentipps

RAMEN-KOCHSCHULE

Schritt für Schritt zur
beliebten Asiasuppe



Wir feiern die 100. Ausgabe!

Dafür backen wir fabelhafte
Geburtstagskuchen und -torten



Pasta für alle!

Gesucht und gefunden: die
schönsten Nudelgerichte Italiens

Das Beste zum Schluss! Bitte umblättern! ↗

Ein echter Knaller!

Die Bowle ist ein Klassiker der Bargeschichte: Für den Mix aus Eierlikör, süßem Obst und trockenem Sekt gibt es großen Applaus – und fast fünf Sterne auf Chefkoch

★★★★★ Ø 4,8

Eierlikörbowle

VERFASSER KNUSPER1

WEB CK-MAG.DE/050122



SIMPEL 15 MIN. + 12 STD. ZIEHZEIT

PRO GLAS 3 g E, 4 g F, 41 g KH = 320 KCAL

ZUTATEN (12 GLÄSER À 250 ML)

1 Dose Ananasstücke (560 g)

1 Dose Mandarinen (350 g)

1 Flasche Eierlikör (700 ml)

1 l Orangensaft

1 Flasche eiskalter trockener Sekt

evtl. Eiswürfel

evtl. 1 Miniananas

ZUBEREITUNG

1. Früchte in ein Sieb geben, abtropfen lassen, Saft auffangen und kalt stellen. Früchte und Eierlikör in einer großen Schüssel mischen und über Nacht kalt durchziehen lassen.

2. Vor dem Servieren aufgefangenen Saft, Orangensaft und Eierlikör verrühren. Mit Sekt auffüllen. Nach Belieben mit Eiswürfeln und 1 Stück Ananas servieren.



BARLEXIKON

EIERLIKÖR zählt zu den Likören und wird aus Eigelb, Zucker und Alkohol (14–20 Vol.-%) hergestellt. Er ist nicht nur Ostern beliebt, sondern gehört auch an Weihnachten und Silvester dazu, mitunter heiß als Punsch serviert. In den USA und England wird an Weihnachten auch die Variante Eggnog aus Brandy, Whiskey oder Rum gereicht.



**EURE ZUKUNFT BEGINNT
JETZT!**



ROSINS HELDENKÜCHE

LETZTE CHANCE TRAUMJOB

AB **6. JAN** IMMER **DONNERSTAGS**

20¹⁵



KABEL EINS



Favourites

DU LIEBST GENUSS?
**DU BEKOMMST
GENUSS!**

MEHR ALS
350
ARTIKEL
DAUERHAFT IM
SORTIMENT



Weitere Informationen unter
kaufland.de/weihnachten

