

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 herzhaft

FEST-KLASSIKER

Filet Wellington
in Blätterteig oder
Zwiebelrostbraten



Spicy Avocado-
Scampi

Mit Fleischbällchen
und Pimientos

Köstliche
Käsekruste

Filetpfännchen

Außerdem

BERLINER • COCKTAILS • FINGERFOOD

DEZEMBER 2021 • 3,20 €
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 Silvesterglücks-
fische 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



78

Luftige Berliner

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



32

Glänzend

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



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
nachgeköcht!

Inhalt

Fröhlich feiern mit köstlichen Ideen

GÄSTE & FESTE

10 Fingerfood & Cocktails

Prickelnde Drinks, Cocktails und Snacks, die Ihre Gäste verzaubern

16 Gemütlich feiern

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

TITEL-
THEMA

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 feinsten 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 beschenken 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 feinerliche Pinot blanc passt toll zu Fisch, der fruchtbe-tonte Rosé glänzt als Aperitif (Schloss Munkingen, Badische Winzerkeller, ca. 6,70 Euro)



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

Rezeptübersicht



■ 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
KAROTTENKOPF S. 56



Geflügelbrust im Wirsingblatt
CHEFKOCH S. 63



Sushi-Variationen
MATHIAS56 S. 25



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

FISCH



Skrei mit Rotweinsauce
SCHRAT S. 31



⌚ **Scharfe Lachsrolle**
UTEE S. 32



Quiche mit Flusskrebsschwänzen
FADI S. 33



Kartoffel-Pilz-Suppe mit Heilbutt
SCHRAT S. 34



Französische Käsecracker
DIRKFENSKE S. 12

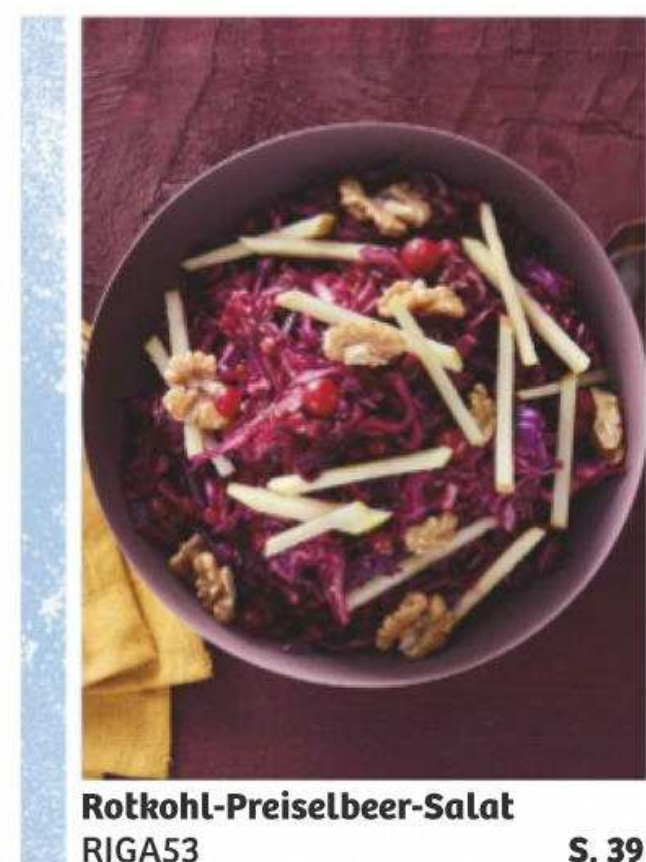


Laugen-Tomaten-Spiralen
ARAYA S. 11

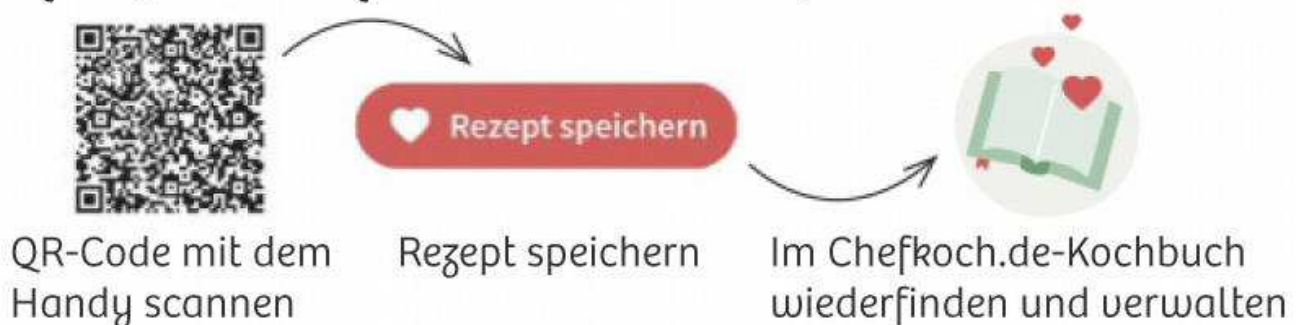


⌚ **Datteln mit Käsefüllung**
ALINA1995 S. 14

VEGGIE



Rezepte im Kochbuch online speichern



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

★★★★☆ 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

Für das Frosting

75 g Butter

100 g Doppelrahm-
frischkäse
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

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).

Der TIPP aus der Redaktion

Standhaft

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

LOLALEIN2310

„Für Kinder nehme ich einfach alkoholfreien Sekt.“

**MILCH VERWANDELT
SICH IN BUTTER,
QUARK UND ANDERE
KÖSTLICHKEITEN.**



Entdecke die Vielfalt
der Milch auf
initiative-milch.de



★★★★☆ 4,0

American Glory



EXTRA-SCHNELL



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

ZUBEREITUNG

1. Eiswürfel 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.

SCHMACKOFATZ3

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

„Eins nehm ich noch...“

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



★★★★☆ Ø 4,2

Laugen-Tomaten-Spiralen



VERFASSTER 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-Limettenscheibe

ZUBEREITUNG

1. Eiswürfel, Gin und Limettensaft in einen Barshaker geben und schütteln.
2. 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

1. Beide Käsesorten in kleine Stücke schneiden. Mit Butter, Mehl und Chili im Blitzhacker zu einer geschmeidigen, leicht krümeligen Masse verarbeiten.
2. Käsemasse zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
3. 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.
4. 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-GNOCCHI¹

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

1.99*

„Kann's kaum
erwarten!“



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, handelnd 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
mandelig mag:
Nur 2 cl Zitrone
nehmen.“

★★★★☆ Ø 4,2

Cocktail „Mandel- björnchen“



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

ZUTATEN (20 STÜCK)

50 g Roquefort oder Gorgonzola

20 getrocknete Datteln (entsteint)

20 Walnusskerne

ZUBEREITUNG

Käse in Stücke (à 3 × 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.

EXTRA-
SCHNELL

JETZT AM KIOSK

Was macht dich glücklich?

Einfach mal durchatmen mit der neuen FLOW.

365
INSPIRATIONEN:
KALENDER
2022

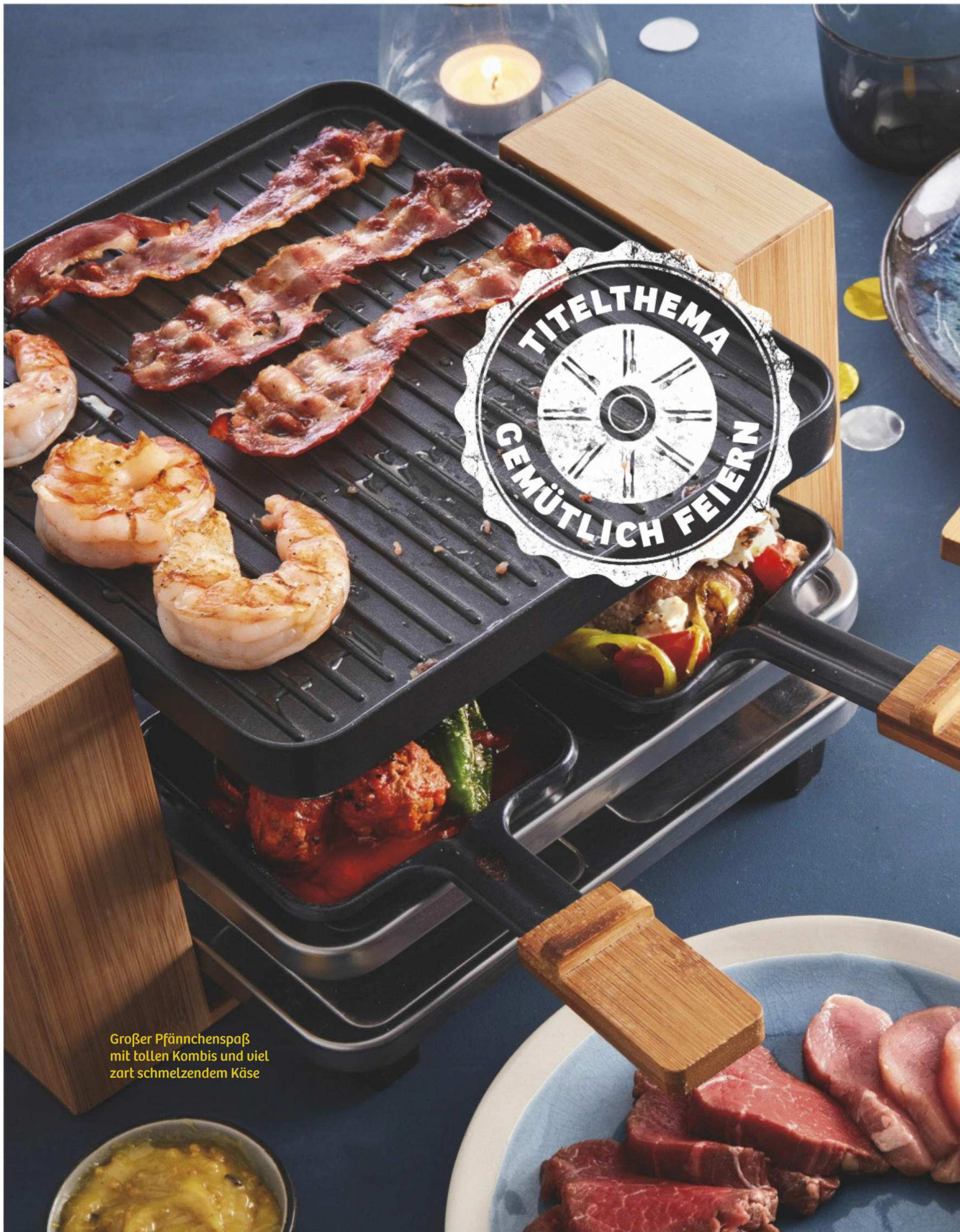


EXTRAS:
Geschenkpapier &
365-Tage-Kalender

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.



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.“*

PIMIENTOS

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 Asiatfans

KA-NINCHEN

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

FILETPFÄNNCHEN

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, Maiskölbchen, Cornichons ...

Mengen pro Person

200–250 g Raclettekäse

250 g Pellkartoffeln

½ Baguette oder Ciabatta

150–180 g Fleisch und/oder Fisch

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

SÜSSKARTOFFELMIX

HACKBÄLLCHEN UND PIMIENTOS



Der TIPP aus der Redaktion

Köstliche Senf-Aioli

Dafür 2 Eigelb, 1 EL feinen Senf, ¼ 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

Alles für 4 Personen

★★★★☆ 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

1. 600 g Süßkartoffeln in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, mit 2 EL Olivenöl und Salz in einer Schüssel marinieren.
2. Auf der Grillfläche 5 Min. pro Seite braten.
3. 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.“

VEGAN

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

★★★★☆ 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. zuge- deckt 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, vorbereitete 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 Naaubrot gereicht.“



BABA GANOUSH

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.“



★★★★☆ 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

1. 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.
2. 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 abzapfen und untermischen.



★★★★☆ 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

1. 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.
2. 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 Granatapfels 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

VEGAN



GEMÜTLICH FEIERN

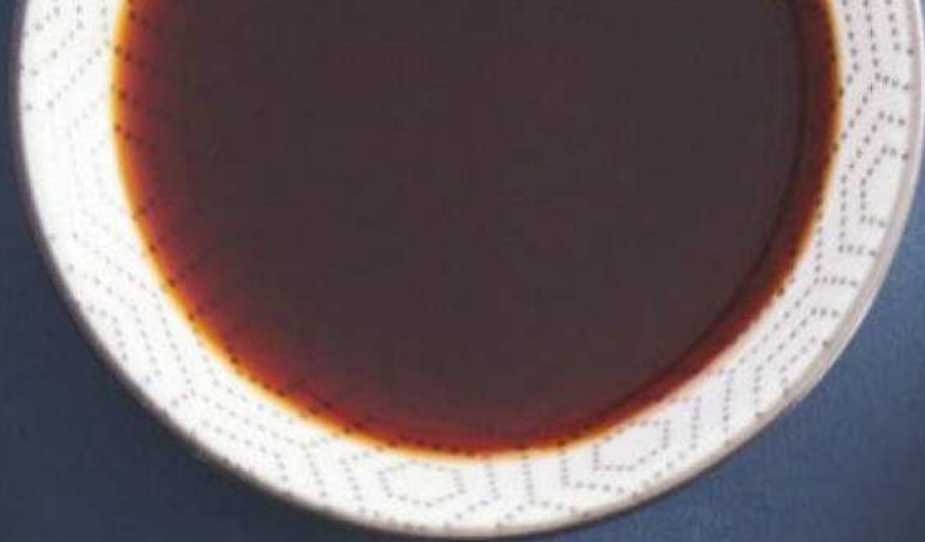
SUSHI

BAERBEAN

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



Wasabi



Sojasauce

MAKI



INSIDE OUT



Eingelegter Ingwer



NIGIRI



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

MAKI

INSIDE OUT



Sushi-Variationen

VERFASSTER 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 Reissessig

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

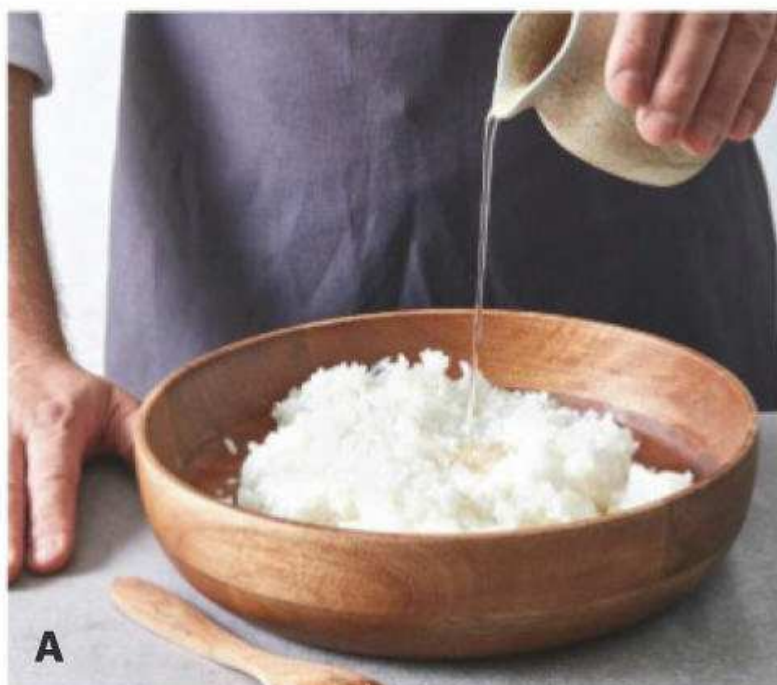
2 EL eingelegter Ingwer (Glas)

50 ml Sojasauce (Shoyu)

2 EL Wasabipaste

Alle Zutaten finden Sie in gut sortierten Supermärkten

REIS KOCHEN



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 träufeln (Abb. A). Mit einem Holzspatel den Reis abstecken und wenden, damit sich der Essig gut verteilt – nicht rühren – und mit einem angefeuchteten Tuch abdecken. Abgekühlt verarbeiten.

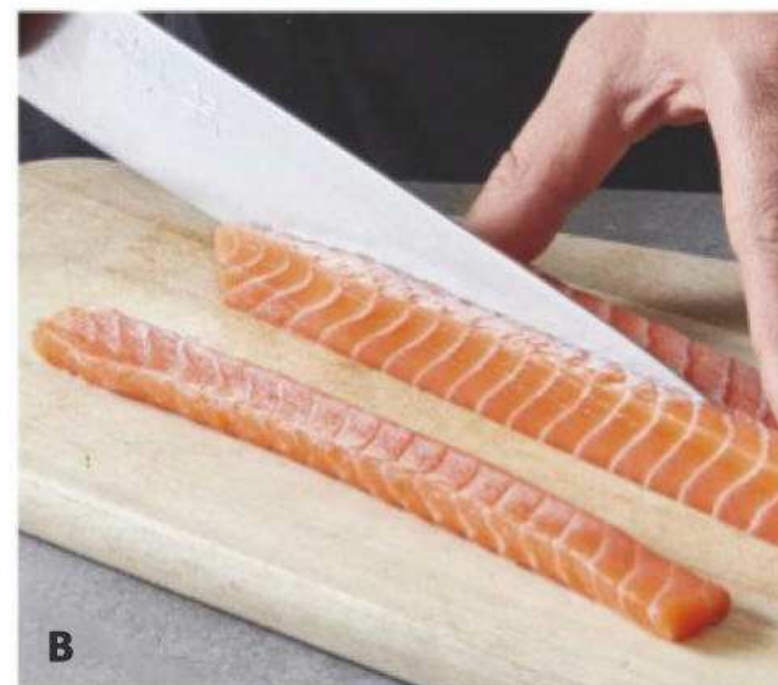


Die INFO aus der Redaktion

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.

VORBEREITUNG



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.

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. Unteren 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

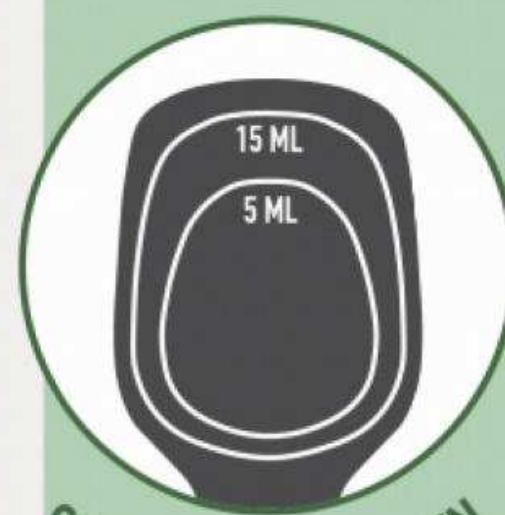


1. ½–1 EL Reis (Abb. A) mit feuchten Händen zu Nocken formen und fest zusammenpressen (nicht zu große Stücke, Nigiri sollte mit einem Haps gegessen werden können!).
2. Garnelen der Länge nach halbieren und wie den Fisch etwas länger als auf Reinsnockengröße kürzen.
3. Unterseite von Lachs, Zander oder 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.

DEIN FLEXI- LÖFFEL

*Das neue Multitalent
für deine Lieblingsrezepte.*

Dein passendes Rezept dazu:



★★★★☆ 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 niedriger 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 Knaller.“



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 Flusskrebse – köstlich komponiert, frisch und fein im Geschmack und dazu ganz easy zubereitet

★★★★☆ 3,8

Gebratener Skrei mit Rotweinsauce

VERFASSTER 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

1. Für die Sauce Rotwein mit Pfefferkörnern auf 100 ml einkochen lassen und durch ein Sieb passieren. Fischfond dazugeben, alles auf die Hälfte einkochen lassen.
2. 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.
3. Speck in feine Stücke schneiden, in einer Pfanne knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. 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



AVX LIVE . ICU

AvaxHome - Your End Place

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

★★★★☆ 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

Leckeres Fingerfood, das im Handumdrehen gemacht ist. Toll für Buffet, Brunch oder Überraschungsgäste!

EXTRA-SCHNELL



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 Pflaumenkuchen gemacht und über Nacht im Kühlschrank aufbewahrt.“

★★★★☆ 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

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.

FADI

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



★★★★☆ 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 Heilbuttfilet (ohne Haut)
200 ml Schlagsahne
½ Bund Brunnenkresse

ZUBEREITUNG

1. 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.
2. 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.
3. Fisch waschen, trocken tupfen und grob würfeln. In 1 EL Butterschmalz in der Pfanne 2–3 Min. braten, salzen.
4. 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 gehalt-
vollen 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 €*



**Stand-
kerzenhalter**
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

KU2008

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



★★★★☆ 4,2

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



VERFASSTER 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 unterrühren 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

★★★★★ 4,8

Thai-Crunchsalat mit Erdnusss dressing

VERFASSTER 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 Erdnuss-
kerne



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. Erdnusss dressing kurz vor dem Servieren unter die Salatzutaten mischen. Salat anrichten, mit Korianderblättern und Erdnüssen bestreuen.



NICÖÖÖLE

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

**LIEFERT VIEL
PFLANZLICHES EIWEISS**

Fördert den
Muskelaufbau und
hält lange satt



ENTHÄLT WERTVOLLE
ANTHOCYANE

Der rote Pflanzen-
farbstoff fördert die
Zellgesundheit



★★★★☆ Ø 4,1

Rotkohl-Preiselbeer-Salat

VERFASSTER RIGA53 WEB CK-MAG.DE/260122



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

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.

REVANGE

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

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

VEGAN



REICH AN
VITAMIN C

Stärkt das Immunsystem und ist entzündungshemmend

★★★★☆ 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 ausschneiden, dabei den Saft auffangen.
2. Vom Fenchel das Grün abschneiden und beiseitelegen. Fenchel längs halbieren und den Strunk ausschneiden. 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



★★★★☆ 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 ½ 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.



LIEFERT HOCHWERTIGE
FETTSÄUREN

Für ein gesundes
Herz-Kreislauf-
System

VEGGIE

EXTRA-
SCHNELL



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 Rohkostsalaten 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



2



3

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

GRÜNE SEITE



Schönes
Geschenk

Flasche fürs Leben: Nur
noch mit Olivenöl befüllen!

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 harmonisieren.“*



Der Duke von Wellington
gewann die Schlacht gegen
Napoleon und war Namens-
geber 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

★★★★☆ 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

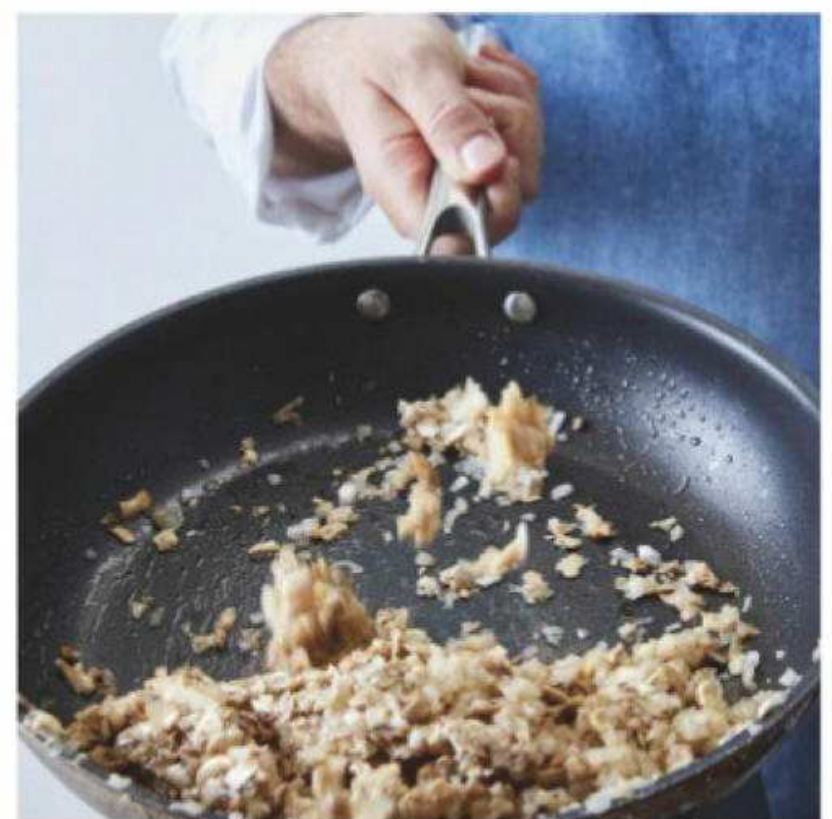
6 Scheiben Parmaschinken (siehe Tipp)
3 EL Rapsöl
800 g Rinderfilet (Mittelstück)
Fleur de Sel
275 g TK-Blätterteig (rechteckig)
1 Ei (Kl. M)

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 daruntertermischen, Masse abkühlen lassen.



3. Für den Braten Schinkenscheiben überlappend auf Frischhaltefolie auslegen.



4. Die abgekühlte Farce auf den Schinkenscheiben gleichmäßig verstreichen.

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, Eiweiß bestreichen und andrücken. Teigrest abschneiden.



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



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 ausstellen und die Tür offen lassen. Filet anschließend für weitere 5 Min. im Ofen ruhen lassen.

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

GRATIS

beim Kauf
von 5 Flaschen
6. Flasche gratis

**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

**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

Die abgebildeten Artikel sind nicht in allen Filialen erhältlich und können wegen des begrenzten Angebots schon am ersten Tag ausverkauft sein. *Erhältlich bei Netto City (nicht in allen Sorten).
Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen. Netto Marken-Discount Stiftung & Co. KG • Industriepark Ponholz 1 • 93142 Maxhütte-Haidhof

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 verquirltem 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 unterrühren. 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 Zucker-
augen ausprobiert. So sehen
sie noch lustiger aus.“*



WIRKLICHKOESTLICH

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

★★★★☆ 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 Verziern

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 Knet-haken 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 bemehlter 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 verquirltem 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 herzhaft zugeht. Ideal, um die Lebensgeister zu wecken, und außerdem noch alles toll vorzubereiten: ob Ofensuppe mit Curry oder Thai-Topf

**DIE
SCHENKT
KRAFT ZU
JEDER
STUNDE**

**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 kann noch bissl Schwund rein, und ich hab's leicht gebunden.“

PARTY-SUPPEN

★★★★☆ 4,3

Mitternachtssuppe Onkel Joe

VERFASSTER 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
½–1 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.



★★★★☆ 4,3

Kichererbsen-Möhren-Eintopf

VERFASSTER 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

★★★★☆ 4,1

Buntes Kartoffelgulasch

VERFASSTER 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

1. 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.
2. 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
herzhaft: Diese Suppe kocht
sich (fast) von allein

CARMEN_WEBER1985

„Als Fleisch habe
ich frisches Mett
genommen.“

★★★★☆ Ø 4,7

Ofensuppe

VERFASSER KAROTTENKOPF 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 Hühnchen

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 untermischen, 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.

EXTRA-
SCHNELL

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



★★★★☆ 4,0

Weihnachts-Punsch-Schoko-Torte



VERFASSTER 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 Verziern



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



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



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



4. 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 waagrecht 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.

GLEICH TELEFONISCH ODER ONLINE BESTELLEN:



040/55 55 7800



www.ck-mag.de/geschenkabo

Bitte Bestellnummer angeben: **186 0525**

* 12 Hefte für ggt. nur 38,40 € (inkl. MwSt. und Versand) zzgl. 1,- € Zugahlung für den Backhandschuh. Es besteht ein 14-tägiges Widerrufsrecht. Zahlungsziel: 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 Maroneepüree

Dienstag

Gefüllte Pfauenkuchen
mit Lauch

Mittwoch

Schwäbischer
Zwiebelrostbraten

Donnerstag

Scharfes Hühnerfleisch
mit Thaibasilikum

Freitag

Schmandfladen

DELIA55

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

MONTAG

45 Min.



★★★★☆ 4,0

Geflügelbrust im Wirsingblatt mit Maronenpüree



VERFASSTER 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

✕ Frisch einkaufen

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.

DIENTAG

50 Min.

DOLCEVITA4456

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



★★★★★ ⭐ 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 große 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

✕ 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 gekörnter Brühe würzen.
3. Füllung auf den Pfannkuchen verteilen, Pfannkuchen aufrollen und in eine gefettete Auflaufform legen. Mit geriebenem Käse und Sonnenblumenkernen 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 durchwärmt.

MITTWOCH

30 Min.

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

EXTRA-
SCHNELL

★★★★☆ 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 Fischeisauce
- ✕ 30 g Thaibasilikum

✕ 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 Fischeisauce 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, mildernden Peperoni greifen. Davon dann nur 2 bis 3 Stück verwenden.



PAULINCHEN2012

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

★★★★☆ 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 1 ½ 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

CHILI1984

„Schnell und einfach
zu machen. Schmeckt
wunderbar.“

★★★★☆ 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

✗ 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.

Ein
bisschen wie
Pizza, ein wenig
wie Flammkuchen –
der Fladen schmeckt
den Fans beider
Ofenliebhaber

RTL+

Original + Fälschung +
echt jetzt?

Ein RTL+ Original



TAKING HITLER

Ab dem
30.11. streamen





WIE AUF DER ALM

Alpen- MENÜ

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-Schinken chips 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

1. Thymian und Salat waschen, trocken schütteln. Thymianblätter abzupfen.
2. 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.
3. Spinat nach Packungsanweisung zubereiten. Brot in kleine Würfel schneiden, mit lauwarmer Milch übergießen und 10 Min. ziehen lassen.
4. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. 1 EL Butter in einer Pfanne zerlassen. Beides darin glasig dünsten. Spinat ausgedrückt mit Eiern dazugeben und gut verrühren.
5. Brotwürfel gut ausdrücken. Brot und 50 g Käse unter die Spinatmasse mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Etwas abkühlen lassen.
6. 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).
7. Salat nach Belieben mit Himbeeren und Nüssen auf Schälchen anrichten. (Dazu passt Honig-Senf-Vinaigrette.)
8. Restliche Butter erwärmen (oder bräunen lassen). Schinken chips und Knödel auf dem Salat anrichten. Butter darüberträufeln und mit restlichem Käse bestreuen.



Hüttenfeeling kommt
mit Leinenservietten und
Holzuntersetzern auf



Das Rezept hat
Julia aus Berlin
zubereitet





JULIA

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

Robustes Paketband verleiht Besteck und Leinenserviette rustikalen Chalet-Charme



Rindersteak mit Kräuterkruste an Steinpilz- sauce 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 knusprigbraun 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 ¼ 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 Rosmarinzwieg

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. ⅓ Mehl über die Ei-Butter-Creme sieben und vorsichtig unterrühren. 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 Apfelsauce*

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 Einkaufsliste 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

* 12 Ausgaben Chefkoch für zzt. nur 38,40 € (inkl. MwSt. und Versand) - ggf. zzgl. der genannten Zugahlung. Es besteht ein 14-tägiges Widerrufsrecht. Zahlungsziel: 14 Tage nach Rechnungserhalt. Anbieter des Abonnements ist Gruner + Jahr GmbH. Belieferung, Betreuung und Abrechnung erfolgen durch DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH als leistenden Unternehmer.

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

★★★★☆ 4,4

Berliner

VERFASSER JAMAICA WEB CK-MAG.DE/270122

🍷 NORMAL 🕒 1 STD. + 1 STD. GEHZEIT

🍷 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 Fülltüle 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 ausgelegten Kastenform lassen sich die Berliner schick servieren und auch gut als Mitbringsel zur Party transportieren!

REGISTER

*Gluck 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, libanesisch	22
Mezze-Platte, vegane	21
Rotkohl-Preiselbeer-Salat	39

SÜSSES & DRINKS

American Glory	10
Berliner	78
Cakepops, Champagner-	8
Eierlikörbowle	82
Gin Champagne	12
Glückspitzkekse 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

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

Redaktionsassistent Martina Buchelt,
Laura Huwyler

Schlussredaktion Silke Schlichting (fr.)

Grafik Sandra Gent, Matthias Meyer

Mitarbeiterin dieser Ausgabe
Astrid Büscher (fr.)

Stellv. Publisherin Sina 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 Grüngreif
Honorare Anja Sander

Fotos Blueberry Food Studios

Hannes Ahrendholz (CCO, Foodstylist),
Celia Blum (Produktionsassistentin Photo),
Florian Bonanni (Senior Photographer),
Raik Frenzel (Junior Foodstylist),
Vladlen 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,

Meinholdstraße 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 Einzelhefte

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.



CHEFKOCH



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

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

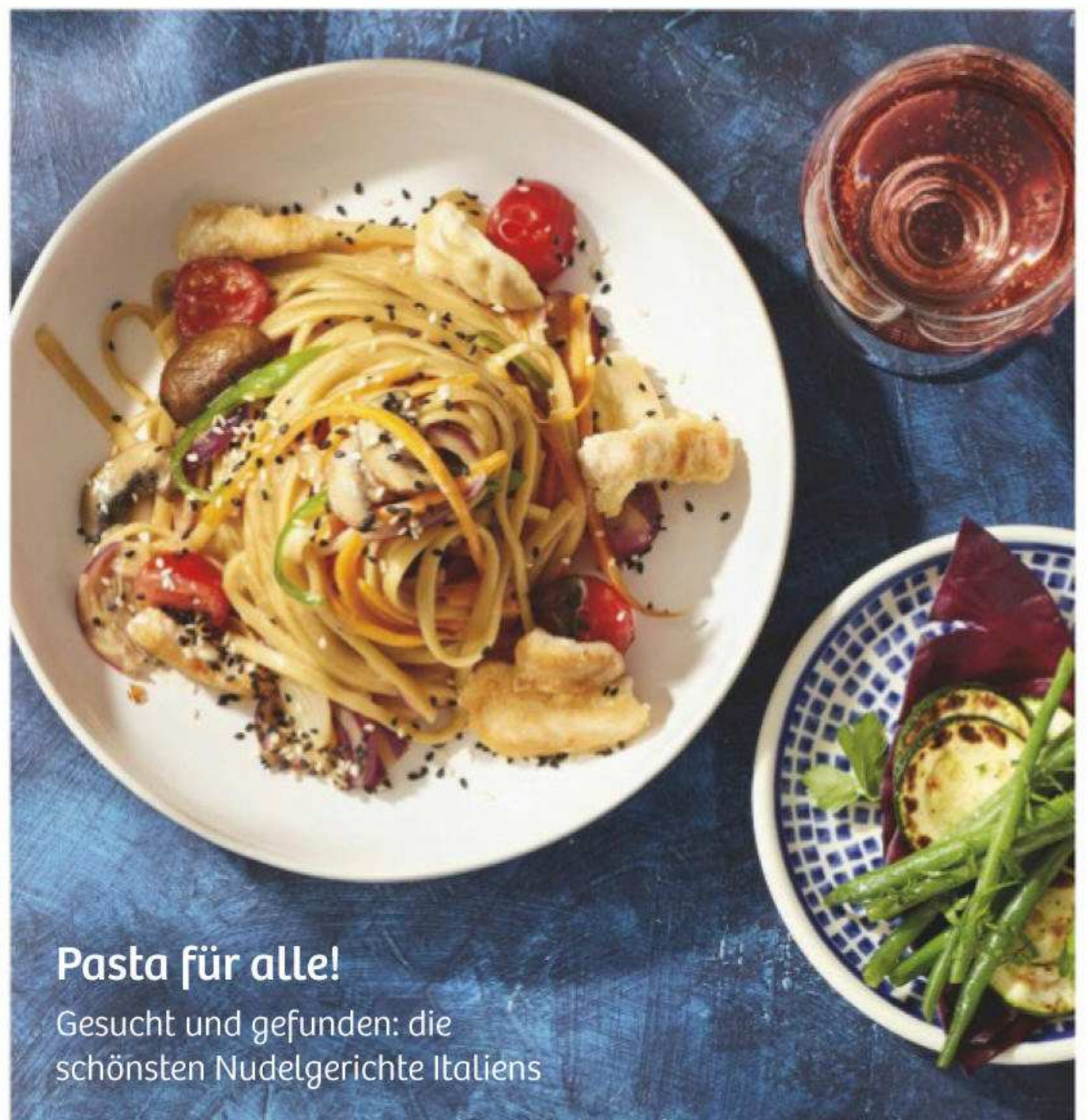
Die besten Küchentipps

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](https://www.kaufland.de/weihnachten)

