meine gute Landküche

6 | 23

MEINE GUTE LANDKÜCHE

Weihnachts-Menüs • Plätzchen • Raclette

Zauberhafte Deko für Advent & Weihnachten

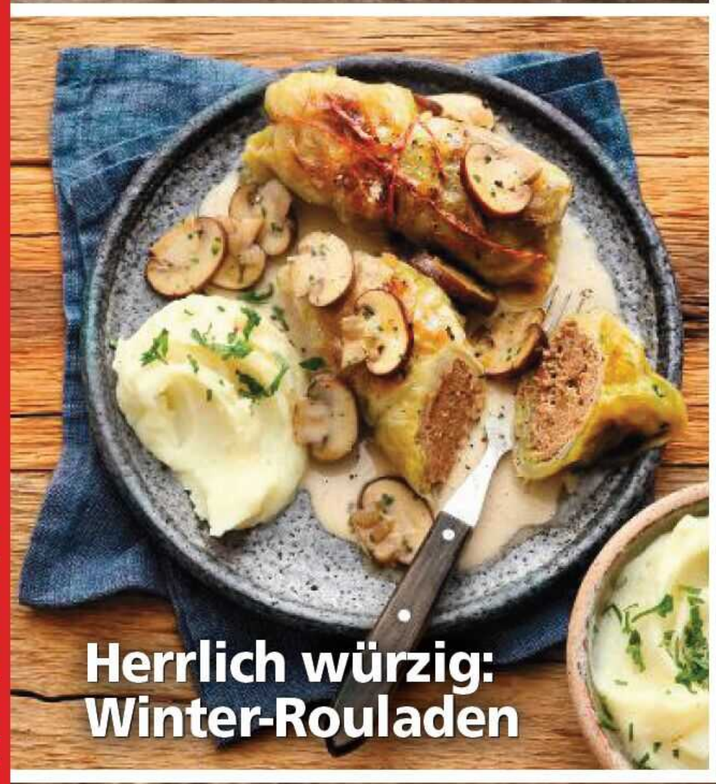
meine gute Landküche

Das Original

LÄNDLICHER GENUSS & REGIONALE VIELFALT November/Dezember 2023 5,90 €

Einfach himmlisch: knusprige Plätzchen

Von Herzen: Geschenke aus der Küche



Herrlich würzig: Winter-Rouladen

Frohes Fest!

Bauerngans mit Knödel-Duo und Rotkohl im Bratapfel

Hausgemacht schmeckt's am besten!

- Köstliche Weihnachts-Menüs
- Festliche Kuchen und Torten
- Neue Raclette-Ideen
- Unterwegs im Tölzer Land

Österreich 6,70 € • Benelux 7,20 € • Schweiz 9,40 sfr
Italien, Spanien, Frankreich 8,30 €

4 191886 805905 06

#beebetter

Das alles sind Wildbienen.

Rostrote Mauerbiene
fliegt von März bis Juni;
8–12 mm groß; nistet in Hohlräumen;
liebt u.a. Traubenhyazinthen

Graue Sandbiene
fliegt von März bis Mai;
10–15 mm groß; gräbt Erdnester; liebt u.a.
Kreuzblütler, Rosen, Weiden

Garten-Wollbiene
fliegt von Juni bis September;
13–18 mm groß; nistet in Hohlräumen;
mag verschiedene Futterpflanzen

Schwarze Holzbiene
fliegt von März bis Oktober;
2,5 cm groß; nistet in Totholz;
liebt u.a. Korbblütler

Buckel-Blutbiene
fliegt von April bis Oktober; 7–13 mm
groß; legt ihre Eier in fremde Nester; mag
verschiedene Futterpflanzen

Wespenbiene
fliegt von April bis Ende Mai; 8–14 mm
groß; legt ihre Eier in fremde Nester;
verschiedene Futterpflanzen

Gewöhnliche Löcherbiene
fliegt von Juni bis Oktober; 6–8
mm groß; nistet in Hohlräumen
wie Pflanzenstängeln, Nisthilfen,
morschem Holz; liebt Korbblütler

Dunkle Erdhummel
fliegt von Februar bis Oktober;
11–23 mm groß, nistet in Erdhöhlen/
verlassenen Mäusenestern; mag
verschiedene Futterpflanzen

Filzzahn-Blattschneiderbiene
fliegt von Juni bis September; 9–11
mm groß; nistet in Hohlräumen; liebt
Korb- und Schmetterlingsblütler,
Dickblattgewächse

Wildbienen zählen zu den wichtigsten Bestäubern unserer Wild- und Kulturpflanzen. In Deutschland sind über 565 verschiedene Arten bekannt. In Aussehen und Größe sind sie sehr variabel, die kleinsten Wildbienen sind gerade mal 4 mm groß, die Größten bis zu 3 cm. Wildbienen leben meist solitär. Etwa 70 % bauen ihre Nester unterirdisch in lockere Böden, 30 % nutzen vorhandene Hohlräume beispielsweise in Totholz, Mauerritzen oder künstlichen Nisthilfen. Wichtiger denn je ist der Wildbienenschutz in privaten Gärten und öffentlichen Anlagen. Weniger Ordnungsliebe und die Pflanzung heimischer Blühpflanzen helfen den Tieren zu überleben."

Anja Eder,
Wildbienenhelferin, Buchautorin und #beebetter-Expertin

Mehr Infos
in Anja Eders Buch
Wildbienenhelfer oder auf
wildbienen-garten.de

HIER SCANNEN
und direkt hinfliegen

meine gute Landküche | NEUDORFF | FISKARS® | NABU

Editorial

Der Zauber der Vorfreude

Monique Doepel
Stellv. Chefredakteurin

Als Kind bekam ich stets Ende November ein dickes Paket von meiner Tante, mit einem herrlich duftenden, reichlich süß und bunt verziertem Lebkuchenhaus. Das war der Zeitpunkt, an dem die Vorfreude aufs Fest anfing, sich in mir zu regen. Kurz darauf wurden die ersten Plätzchen gebacken – mmh, allein der Duft! –, meine Mutter begann das Haus festlich zu dekorieren, an den Wochenenden gab es Stollen und Bratäpfel, wir bereiteten liebevolle Präsente für Freunde vor – und die Vorfreude wuchs. Mit unseren wunderbaren Plätzchen, Kuchen, Menüvorschlägen, Geschenken aus der Küche und Deko-Ideen möchten wir Ihnen Anregungen schenken. Und das himmlische Gefühl der Vorfreude wecken.
Ich wünsche Ihnen einen zauberhaften Advent!

Haben Sie Fragen, Tipps oder Anregungen? Schreiben Sie uns: landkueche@burda.com

„meine gute Landküche“ gibt es auch als E-Paper
Infos dazu finden Sie auf Seite 112

Titelfotos: StockFood Studios(3)/StockFood Studios/Roland Krieg(1)/StockFood Studios/Mathias Neubauer(2), MSL/Kramp+Gölling, StockFood/StockFood Studios/Mathias Neubauer
Fotos: StockFood Studios/Oliver Brachat, Daniel Grund für Hubert Burda Media

INHALT

ADVENT & WEIHNACHTEN

8 Geschenke aus der Küche
Mit Liebe selbst gemacht: süße und herzhafte Präsente

14 Weihnachtsmenüs
Gans, Filet oder Kabeljau, Suppe oder Salat, Bratapfel oder Tiramisu – stellen Sie sich Ihr Menü zusammen

24 Plätzchen
Köstliches aus der Weihnachtsbäckerei

34 Lebkuchenhaus
Schritt für Schritt zum süßen Weihnachtshäuschen

48 Weckmänner
Süße Hefekerle bringen nicht nur Kinderaugen zum Leuchten

54 Kuchen & Torten
Feine Kreationen für stimmungsvolle Momente im Advent

SAISON-REZEPTE

70 Grünkohl
Der krause Winterkohl wird immer beliebter – in Suppe, Auflauf, Salat

78 Raclette
Neun Ideen für raffinierte Gerichte aus dem Pfännchen

88 Petersilie
Von Kopf bis Fuß ein leckeres Wintergemüse mit viel Aroma

KREATIV-IDEEN

36 Advents-Deko
Schönster Schmuck in Rot und Grün und aus Naturmaterialien

50 Festliche Servietten
Sechs stilvolle Ideen, wie Sie Servietten in Form bringen

24 HIMMLISCHE PLÄTZCHEN
Himbeer-Brote, Mokka-Nuss-Stangen, Schoko-Tuffs – willkommmen in der Weihnachtsbäckerei

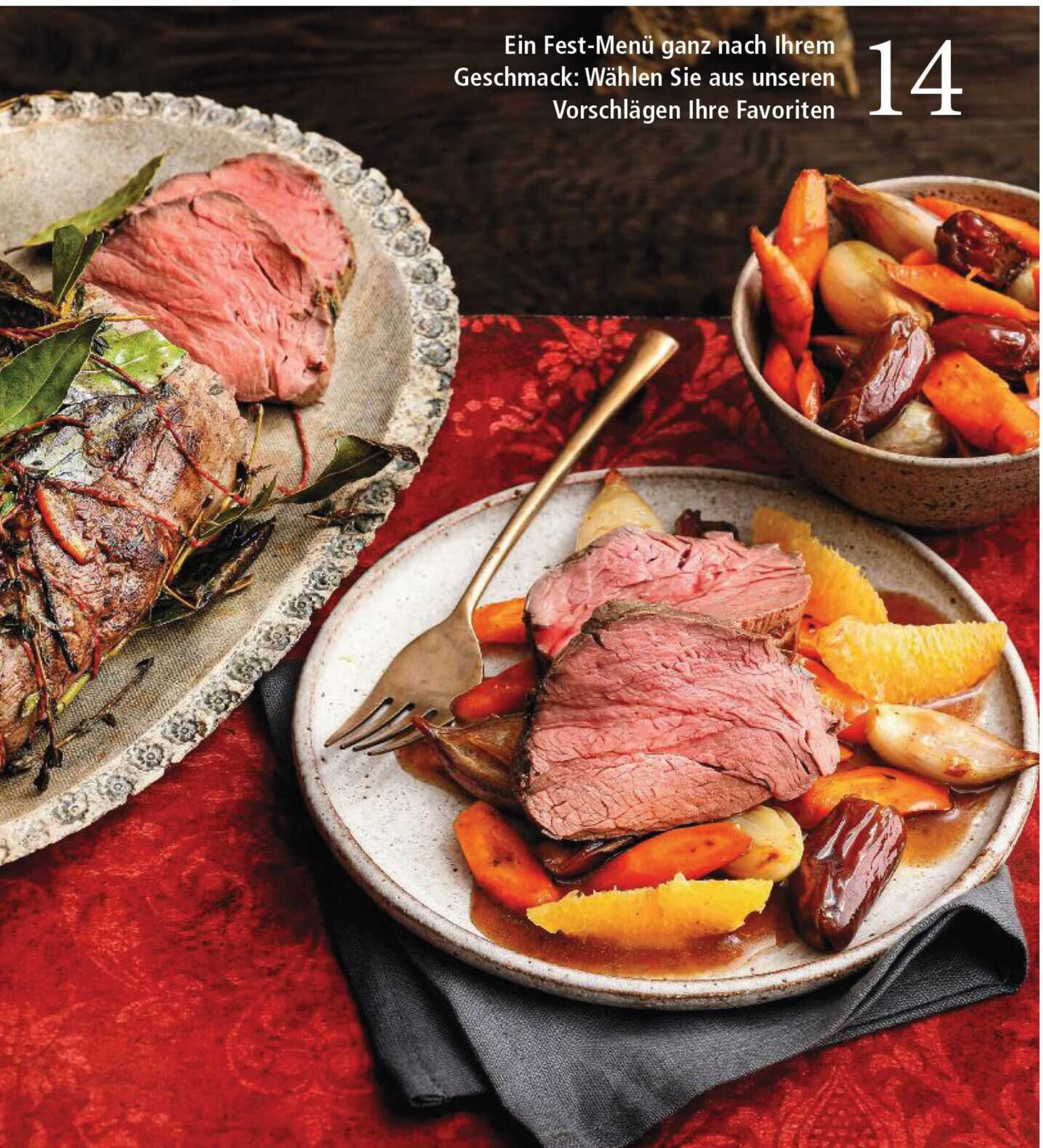
8 Von Herzen: leckere Geschenke aus der Küche

So einfach lassen sich Servietten dekorativ falten **50**

42 Was Christian Rach an Weihnachten so sehr liebt, ein Menüvorschlag plus Planungstipps

„meine gute Landküche“ gibt es auch als E-Paper. Infos dazu auf Seite 112

54 Festliche Kuchen und Torten für die Kaffeetafel im Advent



Ein Fest-Menü ganz nach Ihrem Geschmack: Wählen Sie aus unseren Vorschlägen Ihre Favoriten 14

MENSCHEN UNSERER HEIMAT

42 Weihnachten mit Christian Rach
Wie der Sternekoch mit seiner Familie feiert plus ein Menü

60 Nussknacker nach alter Tradition
Markus Füchtner fertigt im Erzgebirge Holzkameraden

92 Martin Fegers Küchenklassiker
Hirschkalbs-Braten in Rotweinsoße mit Spätzle und Pilzen

HAUSGEMACHT

64 Rouladen
Weißkohl-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch deftig gefüllt

76 Graved Lachs
Johann Lafer zeigt wie der Fisch im Kräutermantel zubereitet wird

98 Heilkraft aus dem Gewürzschrank
Infos über und Rezept-Ideen mit Nelke, Kardamom, Anis und Co.

UNTERWEGS MIT LEIB UND SEELE

100 Advent im Tölzer Land
Kommen Sie mit auf eine idyllische Winterreise in die Region zwischen Wolfratshausen und Walchensee

SERVICE

6 Aufgegabelt
69 Marktplatz
86 Küchentipps
94 eatbetter: Gesundes im Advent
111 Register
112 Impressum
113 Was Süßes zum Schluss
114 Vorschau

Alle Rezepte auf einen Blick. Das Register finden Sie auf Seite 111

Für Sie entdeckt

Einen traumhaften Weihnachtsmarkt, Wild-Spezialitäten und Schönes für besinnliche Stunden

Weihnachtsmarkt im Schwarzwald

Ein himmlisches Schauspiel

Der Weihnachtsmarkt in der Ravennaschlucht in Breitnau (ca. 25 km östlich von Freiburg) bezaubert durch sein eindrucksvolles Ambiente. Besonders romantisch wird es abends, wenn das 40 Meter hohe Eisenbahn-Viadukt der Höllentalbahn von einer Lichtinstallation in verschiedene Farbtöne getaucht wird. Es gibt traditionelles Handwerk, Schwarzwälder Spezialitäten und Musik. Kinder können im Postamt ihre Wünsche an den Weihnachtsmann abgeben. Der Markt öffnet 24.11.–17.12. jeweils freitags bis sonntags seine Pforten (Eintrittskarte erforderlich).

Hochschwarzwald Tourismus GmbH
☏ 07652/12060
www.hochschwarzwald.de

Fotos: Hochschwarzwald Tourismus GmbH(2): Hochschwarzwald Tourismus GmbH/Michael Arndt(1)/Hochschwarzwald Tourismus GmbH/Andre Ivancic(1), Engels Kerzen GmbH, Wilde Zeiten/Martina Bogdahn(2)

Gewürzduft & sanfter Schein

Kerzen wie von Engeln

Mit ihrem Duft schenken diese Kerzen Gemütlichkeit und Ruhe. Ist der Bambusdeckel gelüftet und der Docht angezündet, verbreiten sie feine Aromen von Vanille, Zimt, Kardamom-Sternanis und ganz neu Ingwer. Sind die Kerzen (aus pflanzlichem Wachs) abgebrannt, können die hübsch verzierten Gläser gereinigt und etwa zum Aufbewahren von Gewürzen verwendet werden. Die Kerzen „Gewürze in Glas" kosten 17,70 Euro und sind über den Online-Shop der Kerzenmanufaktur „Engels Kerzen" erhältlich.

Engels Kerzen GmbH, Am Selder 8, 47906 Kempen,
☏ 0 21 52 / 20 65 60; www.engels-kerzen.de

Feines vom Wild in München

Fleisch vom Wild ist hochwertig, regional und ökologisch einwandfrei. Die Geschwister Sabine und Christian Kroiß teilen nicht nur die Leidenschaft für das Fleisch, sie betreiben auch zusammen eine Wildmetzgerei auf dem Viktualienmarkt, im Zentrum der bayerischen Hauptstadt. Hier gibt es Bestes von Hirsch, Gams, Reh und Wildschwein, im Herbst auch Fasan, Feldhase und Wildente. Sabine und Christian sind beide seit Jahren Jäger, Christian ist zudem Koch, lernte u. a. bei Hans Haas im Tantris. Kein Wunder werden in ihrem Laden „Wilde Zeiten" auch diverse Feinkostprodukte wie Fonds und Soßen, Schinken und Wurst angeboten. Alles stammt aus eigener Produktion oder aus Kooperationen mit Metzgern der Region. Einen Online-Shop betreiben die Kroiß' noch nicht. Auf Anfrage werden bestimmte Produkte aber gern verschickt und auch individuelle Präsentboxen zusammengestellt.

Viktualienmarkt 2, 80331 München
☏ 0157 / 35 38 71 63
www.wilde-zeiten.store

GESCHENKE *aus der Küche*

Freunde und Familie freuen sich über herzhafte und süße Präsente. Umso mehr, wenn sie selbst gemacht sind

vegan

Pfirsich in Wodka

Für 2 Gläser (à ca. 300 ml)
Vorbereiten: 15 Minuten
Ruhen: 2 Wochen

- *1 Dose Pfirsiche (Abtropfgew. ca. 480 g)*
- *4 Zimtstangen*
- *300 ml Wodka (37,5 %).*

1. Die Pfirsiche in ein Sieb geben und abtropfen lassen (den Saft anderweitig verwenden). Die Früchte nach Wunsch in Spalten oder Würfel schneiden.
2. Die Pfirsiche auf 2 Gläser verteilen. Den Zimt zufügen und alles mit Wodka auffüllen. Die Gläser gut verschließen und die Pfirsiche mind. 2 Wochen ziehen lassen. **Haltbarkeit:** gekühlt ca. 1 Monat.

Fotos: MSL/Kramp+Gölling/Foodstyling: Christiane Steinfeld

Lebkuchenherz

Für 1 großes Herz
Zubereiten: 30 Minuten
Warten: 1½ Stunden
Backen: 15 Minuten
Für den Teig: • 125 g Honig • 70 g brauner Zucker • 50 g Butter • 1 TL Lebkuchengewürz • ½ TL Zimt • 1 Ei • 1 TL Kakaopulver • 270 g Mehl • 1½ TL Backpulver.
Für die Glasur: • 150 g Puderzucker • 1 Eiweiß

1. Für den Teig Honig und Zucker in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Mix in eine Schüssel gießen und ca. 20 Minuten auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
2. Butter, Gewürze, Ei und Kakao mit einem Handrührer unter den Honigmix kneten. Mehl mit Backpulver mischen und unterkneten.
3. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Arbeitsfläche mit Backpapier belegen und mit etwas Mehl bestreuen. Teig darauflegen, mit Mehl bestreuen und ausrollen. Mithilfe einer Schablone ein Herz (ca. 27 x 30 cm) aus der Teigplatte ausschneiden. Das Herz samt Backpapier auf ein Blech ziehen und im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen. In das warme Herz mit einer Lochtülle ein Loch stechen.
4. Für die Glasur 75 g Puderzucker und Eiweiß zu einer zähflüssigen Glasur verquirlen. 1 EL in eine Spritztüte füllen, beiseitelegen. Den restlichen Puderzucker unter die übrige Glasur mengen und zum festen Guss verquirlen. In eine Spritztüte mit Sterntülle füllen. Den Rand des Herzes mit Tupfen versehen. Mit der weichen Glasur den Schriftzug auftragen. Alles ca. 1 Stunde trocknen lassen.
Haltbarkeit: 1–2 Monate.

Stollen mit Apfel-Nuss-Füllung

vegetarisch

Für 2 kleine Stollen
Vorbereiten: 45 Minuten
Ruhen: 3 Stunden + 1 Woche, Backen: 30 Minuten
Für den Teig: • *100 ml warme Milch* • *1 Würfel Hefe* • *70 g Zucker* • *380 g Mehl* • *100 g gem. Mandeln* • *120 g weiche Butter* • *Abrieb von 1 Bio-Zitrone* • *½ TL Salz* • *1 TL Zimt*
Für die Füllung: • *1 kleiner Apfel (z. B. Elstar oder Boskop)* • *30 g Orangeat* • *20 ml Rum* • *50 g Nuss-Mix (geröstet und gesalzen)*
Außerdem: • *70 g flüssige Butter* • *100 g Puderzucker*

1. Für den Teig Milch in eine große Schüssel gießen. Hefe darin auflösen. Die übrigen Zutaten zufügen und alles mit einem Handrührer glatt verkneten. Abgedeckt an warmem Ort ca. 2 Stunden gehen lassen. Für die Füllung Apfel schälen, entkernen und klein würfeln. Mit Orangeat und Rum in einer Schüssel mischen und abgedeckt ca. 1 Stunde ziehen lassen. Den Nuss-Mix grob hacken und untermischen.
2. Teig auf bemehlter Fläche halbieren. Jedes Teigstück erst zur Kugel, dann zu ca. 20 cm langen Laiben formen. Mit dem Nudelholz mittig flach drücken und ca. 20 cm breit drücken. Blech mit Backpapier belegen. Füllung je mittig längs auf den Teig geben, eine Teighälfte darüberklappen und seitlich andrücken. Stollen auf das Blech legen und ca. 1 Stunde gehen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Stollen im Ofen (mittlere Schiene) ca. 30 Minuten backen.
3. Die Stollen aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit der flüssigen Butter bepinseln, bis sie ganz aufgesogen ist. Dann direkt mit 90 g Puderzucker besieben. Die Stollen abkühlen lassen.
4. Die Stollen in Alufolie wickeln und mind. 1 Woche ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals mit 10 g Puderzucker bestäuben.
Haltbarkeit: gekühlt 3 Wochen.

Fotos: MSL/Kramp+Gölling/Foodstyling: Christiane Steinfeld

Feine Gewürze & EINE PRISE LIEBE

Orangenlikör

vegan

Für 2 Gläser (à ca. 700 ml)
Vorbereiten: 20 Minuten
Ruhen: 4 Wochen
- *2 Bio-Orangen*
- *150 g weißer Kandiszucker*
- *4 Nelken • 2 Anissterne*
- *4 Zimtstangen • 750 ml Rum (40%)*

1. Die Orangen heiß abbrausen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. 2 Gläser mit je 75 g Kandis füllen, dann die Orangenscheiben sowie die Gewürze hinzufügen.

2. Alles mit Rum auffüllen. Dann die Gläser gut verschließen. Den Ansatz bei Zimmertemperatur ca. 4 Wochen ziehen lassen.
3. Wenn sich der Kandis aufgelöst hat, den Likör abseihen und in Flaschen füllen.
Haltbarkeit: gekühlt ca. 1 Monat.

Tipp: Sie möchten den Likör verschenken, aber er ist noch nicht durchgezogen? Notieren Sie einfach die weitere Verarbeitung auf einem Geschenkanhänger und binden Sie diesen mit einem hübschen Band an die Gläser.

Käse-Muffins

vegetarisch

Für ca. 12 Stück
Vorbereiten: 20 Minuten, Backen: 25 Minuten
- *20 g Mehl • 30 g feiner Polentagrieß*
- *1 TL edelsüßes Paprikapulver*
- *2 TL Backpulver • 1 Prise Salz*
- *200 g geriebener Bergkäse (z. B. Gruyère, Appenzeller) • 150 ml Buttermilch*
- *100 ml Olivenöl • 2 Eier • 8 Salbeiblätter*
- *10 g gehackte Pistazien*

1. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen.
2. Mehl, Grieß, Paprika- und Backpulver, Salz und Käse in einer Schüssel mischen. Buttermilch, Öl sowie Eier zufügen und unterkneten. Den Salbei abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Den Salbei unter den Teig mischen.
3. Den Teig auf die Förmchen verteilen und mit den Pistazien bestreuen. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Käse-Muffins luftdicht verschlossen auf bewahren.
Haltbarkeit: 2–3 Tage.

Tipp: Zum Verschenken die Muffins am besten in eine gut verschließbare, hübsche Box legen.

Steinpilz-Butter

vegetarisch

Für 1 Form (à ca. 800 ml)

Vorbereiten: 25 Minuten, Einweichen: 20 Minuten, Garen: 10 Minuten

• *30 g getrocknete Steinpilze* • *1 kleine Zwiebel*
• *1 Knoblauchzehe* • *250 g weiche Butter* • *Pfeffer*
• *½ TL Salz* • *½ Bund Petersilie (fein gehackt)*

1. Pilze in 200 ml warmem Wasser ca. 20 Minuten einweichen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

2. Butter, Pfeffer und Salz mit einem Handrührer ca. 3 Minuten schaumig schlagen. Zwiebeln und Knoblauch unterrühren. Die Pilze aus dem Sud nehmen, grob hacken und untermischen.

3. Pilzsud in einem weiten Topf bei hoher Temperatur auf 50 ml einkochen lassen. Etwas abkühlen lassen und unter die Butter schlagen. Dann die Petersilie unterrühren. Steinpilz-Butter in eine Form nach Wunsch füllen und kühlen

Haltbarkeit: gut verschlossen ca. 1 Monat.

Kleine Köstlichkeiten MIT PERSÖNLICHER NOTE

Eingelegte Paprika

vegetarisch

Für 2 Gläser (à ca. 500 ml)

Vorbereiten: 20 Minuten, Garen: 15 Minuten, Ruhen: 10 Minuten

• *6 rote Paprikaschoten* • *1 frische Knoblauchknolle*
• *20 Basilikumblätter* • *300 ml Olivenöl*

1. Den Backofengrill vorheizen. Paprika abbrausen, trocken tupfen, vierteln, putzen. Knoblauchknolle in ½ cm dicke Scheiben schneiden.

2. Die Paprika mit der Schale nach oben nebeneinander auf ein Blech legen und im Ofen auf der obersten Schiene ca. 10 Minuten grillen, bis die Haut Blasen bildet und schwarz wird. Dann die Paprika aus dem Ofen nehmen. Ein Küchenhandtuch mit kaltem Wasser anfeuchten, die Paprika damit abdecken und ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

3. Inzwischen den Knoblauch auf dem Blech im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 5 Minuten grillen. Herausnehmen, abkühlen lassen.

4. Die Paprika häuten. Mit Knoblauch und Basilikum in Gläser schichten und mit Öl aufgießen. Die Gläser verschließen und kühl stellen.

Haltbarkeit: 2–3 Wochen.

Mischung für Steinpilz-Risotto

vegan

Für 1 Päckchen (à 4 Portionen)

Vorbereiten: 10 Minuten

• *300 g Risotto-Reis* • *15 g getrocknete Steinpilze*
• *1 TL getrockneter Majoran* • *1 TL getrockneter Liebstöckel*
• *1 TL getrocknete Rosmarinnadeln* • *3 Lorbeerblätter*

1. Den Reis mit den übrigen Zutaten mischen. Dann die Mischung z. B. in hübsche Leinensäckchen füllen – oder in luftdicht verschließbare Gläser. **Hatbarkeit:** luftdich verschlossen mind. 1 Jahr.

Fotos: MSL/Kramp+Gölling/Foodstyling: Christiane Steinfeld

Mini-Kekse „Kalter Hund“

Für ca. 40 Stück

Vorbereiten: 30 Minuten

• 150 g weiße Kuvertüre • 120 g festes Kokosfett
• 1 Pck. Vanillezucker • 125 g Mini-Butterkekse

1. Die Kuvertüre und das Kokosfett grob zerbrechen. Mit Vanillezucker in eine Metallschüssel geben, in heißes Wasser stellen und unter gelegentlichem Rühren schmelzen.

2. Den Schoko-Mix in einen Gefrierbeutel füllen und verschließen. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen, bis er zäh fließend wird.

3. ⅓ der Kekse nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Eine Ecke vom Gefrierbeutel abschneiden. Jeden Keks mit je 1 Klecks Schokolade bespritzen. Jeweils einen weiteren Keks auflegen und leicht andrücken. Nochmals je 1 Klecks Schokolade aufspritzen und mit einem weiteren Keks belegen. Die Schokoladenkekse bis zum Servieren kühlen.

Haltbarkeit: luftdicht verschlossen und gekühlt ca. 1 Monat.

Tipp: Die Füllung lässt sich auch mit dunkler Schokolade herstellen. Dazu Zartbitterkuvertüre schmelzen, evtl. mit etwas fein abgeriebener Bio-Orangenschale vermengen und leicht abkühlen lassen.

Lactose-Intoleranz?
Lactrase® 6000
aus der Apotheke

- Mini-Tabletten mit 6000 Einheiten im praktischen Klickspender
- Mit der millionenfach bewährten Sofort-Wirkung
- Top: 480er-Jumbo-Nachfüllpack! Ökologisch sinnvoll und Mini-Preis**

Seit 22 Jahren die Nr.1*

Lactrase®
Milchprodukte unbeschwert genießen!

www.lactrase.de

* Meistverkaufte Marke im Segment Lactasepräparate Apoth./Einzelhdl.
** 39,95 € UVP.

Weihnachtlicher GAUMENSCHMAUS

Genießen Sie das Fest und stellen Sie sich Ihr Menü mit Gans, Fisch oder vegetarisch individuell zusammen

Bauerngans mit Rotkohl-Äpfeln

Fotos: StockFood Studios/Mathias Neubauer(2)/Foodstyling: Andreas Neubauer

Hauptgerichte

Rinderfilet mit Orangen-Gemüse

Alle Rezepte auf Seite 19

Wildschwein-Ragout mit Maronen

Für 6 Portionen
Zubereiten: 2 Stunden, Garen: 75 Minuten
• *4 Zwiebeln* • *3 Knoblauchzehen*
• *1 Bund Suppengemüse (Lauch, Möhren, Sellerie)*
• *ca. 2 kg Wildschweingulasch (evtl. beim Metzger vorbestellen)*
• *1 Bio-Orange* • *2 EL Butterschmalz*
• *Salz* • *Pfeffer* • *2 EL Tomatenmark*
• *2 TL Wildgewürz (z. B. mit Wacholder, Piment, Nelken, Zimt)*
• *500 ml Rotwein* • *1 l Fleischbrühe*
• *200 g Maronen (vorgegart, geschält)*
• *2–3 EL Orangeat* • *2 EL Zucker*
• *2 EL Butter*

1. **1–2 Tage vorher:** Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Suppengemüse abbrausen, putzen bzw. schälen, fein würfeln bzw. in Ringe schneiden. Das Fleisch evtl. trocken tupfen. Die Orange heiß abbrausen und trocken reiben. Die Schale mit einem Sparschäler in dünnen Streifen abziehen und die Frucht auspressen.
2. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Das Schmalz in einem Bräter erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Gemüse zufügen, andünsten, salzen und pfeffern. Orangenschale und -saft, Tomatenmark sowie Wildgewürz einrühren. Fleisch darauf verteilen. Mit Wein ablöschen. Diesen etwas einkochen lassen, dann die Brühe angießen. Das Ragout abgedeckt im Ofen ca. 1 Stunde schmoren.
3. Inzwischen die Maronen grob zerteilen. Das Orangeat fein hacken. Beides mit Zucker und Butter in einer Pfanne rösten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Hälfte des Maronen-Mixes fein hacken und in das Ragout rühren. Alles abgekühlt kalt stellen.
4. **30 Minuten vor dem Servieren:** Orangenschale aus dem Ragout entfernen. Ragout aufkochen und abschmecken. Den übrigen Maronen-Mix hacken, auf Ragout verteilen und dieses servieren. **Dazu passen** in Butter geschwenkte Spätzle und grüne Bohnen.

Fotos: StockFoodStudio/Matthias Neubauer (2)

Fisch und Fleisch IN FEINER BEGLEITUNG

Saltimbocca vom Kabeljau mit Risotto und Feigenkompott

Rezept Seite 19

Hauptgerichte

Rote Bete und Spinat IN KNUSPRIGER HÜLLE

Rote Bete „Wellington“

vegetarisch

Für 6 Portionen

Zubereiten: 50 Minuten, Garen: 30 Minuten

- *20 g getrocknete Steinpilze*
- *100 ml Sherry (alternativ Brühe)*
- *1 Zwiebel • 2 Knoblauchzehen*
- *500 g Champignons • 4–5 EL Nussöl (z. B. Walnussöl) • Salz • Pfeffer*
- *1 Bund Petersilie (fein gehackt)*
- *1 TL fein abgerieb. Bio-Zitronenschale*
- *200 g große Spinatblätter*
- *2 Pck. Rote-Bete-Knollen (à ca. 450 g; geschält und vorgegart)*
- *3 EL Balsamicoessig*
- *1–2 EL Preiselbeermarmelade*
- *2 Rollen Blätterteig (à ca. 270 g)*
- *200 g frische Cranberrys*
- *2–3 EL brauner Zucker • 2 Fenchelknollen*
- *60 g Pinienkerne • Zucker*

1. Am Morgen: Steinpilze in Sherry einweichen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, würfeln. Champignons putzen, sehr fein hacken. Steinpilze ausdrücken, hacken. Sherry aufheben. Zwiebel und Knoblauch in 1 EL Öl in einer Pfanne dünsten. Alle Pilze zufügen, anbraten, salzen, pfeffern. Mit Sherry ablöschen, diesen einkochen. Petersilie unterheben. Mit Zitronenschale abschmecken.

2. Spinat waschen, putzen, 1 Minute blanchieren. Abschrecken, ausdrücken. Bete trocken tupfen. Aus 6 großen Knollen je 1 dicke Scheibe (à 120 g, 3–4 cm dick) schneiden. Essig und Marmelade verrühren, Bete-Scheiben damit bepinseln. Übrige Bete würfeln.

3. Die Teige entrollen, in je 3 Rechtecke schneiden. Die untere Hälfte je mit Spinat und Pilzmasse belegen. Je 1 Bete-Scheibe darauflegen, mit Pilzmasse und Spinat belegen. Die unbelegte Teigseite darüberklappen, Ränder andrücken. Aus übrigem Teig Sterne ausstechen. Teig mit Wasser bepinseln, Sterne auf die Päckchen legen. Kühlen.

4. Cranberrys waschen. Mit Zucker und 100 ml Wasser aufkochen, 5 Minuten kochen. Abgießen, Sud auffangen. Fenchel abbrausen, Grün beiseitelegen. Knollen putzen, vierteln, in Streifen hobeln. Mit Bete-Würfeln, Cranberrys und Pinienkernen mischen. Saft mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, 3–4 EL Öl unterschlagen. Alles kalt stellen.

5. 20 Minuten vor dem Servieren: Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Päckchen auf mit Backpapier belegtem Blech ca. 20 Minuten backen. Fenchel-Bete-Salat mit Dressing mischen, mit Fenchelgrün garnieren.

Fotos: StockFood Studios/Mathias Neubauer (4)/Foodstyling: Andreas Neubauer

Bauerngans mit Rotkohl-Äpfeln

Für 6 Portionen
Zubereiten:
1 ½ Stunden
Garen: ca. 5 Stunden

Für die Äpfel:
- *1,5 kg Rotkohl*
- *2 Zwiebeln*
- *2 EL Butterschmalz*
- *100 ml Balsamicoessig* • *Salz* • *Pfeffer* • *Zucker*
- *100 g Hagebuttenmarmelade* • *6 kleine Äpfel*
- *2 EL Butter* • *4 Sternanis* • *2 Zimtstangen*
- *¼ Bund Thymian* • *100 ml Apfelsaft*

Für die Gans:
- *1 Bund Suppengemüse*
- *2 EL Butterschmalz* • *1 küchenfertige Gans (ca. 5 kg; Hals und Flügel grob hacken lassen)*
- *400 ml Rotwein (alternativ Traubensaft)*
- *800 ml Fleischbrühe* • *4 Sternanis*
- *1 TL Kardamomkapseln* • *Salz* • *Pfeffer*
- *2 EL schwarzes Johannisbeergelee*
- *Zucker* • *2 Äpfel* • *1 Gemüsezwiebel*
- *1 Bund Majoran* • *1–2 TL Speisestärke*
- *2–3 EL Johannisbeeren (TK oder Glas)*

1. 2 Tage vorher: Kohl putzen, vierteln, fein raspeln. Zwiebeln abziehen, fein würfeln, im heißen Schmalz dünsten. Kohl zufügen. Mit Essig ablöschen, 200 ml Wasser angießen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. 45 Minuten köcheln. Marmelade einrühren. Abgekühlt kalt stellen.

2. Am Vortag: Gemüse abbrausen, putzen, würfeln. Im Schmalz mit Gänseklein rösten. Mit Wein ablöschen. Brühe angießen, Gewürze zufügen. Soße ca. 30 Minuten köcheln. Abseihen, mit Salz, Pfeffer und Gelee würzen. Kühlen.

3. 5 Stunden vor dem Servieren: Die Gans abbrausen, trocken tupfen. Innereien entfernen. 1 EL Salz, ½ EL Zucker sowie 1 TL Pfeffer mischen und die Gans damit einreiben.

4. Den Ofen auf 160 Grad (Umluft ungeeignet) vorheizen. 2 Äpfel abbrausen, Zwiebel abziehen. Alles würfeln, mit Majoran mischen, ⅔ in die Gans füllen. Gans mit Brust nach oben auf Rost im Ofen legen (Fettpfanne darunter), übrige Füllung darauf verteilen. Ca. 4 Stunden braten.

5. 15 Minuten vor dem Servieren: Die 6 Äpfel abbrausen, halbieren und entkernen. Auf den Schnittflächen in Butter anbraten, wenden. Gewürze, Kraut, Saft, 100 ml Wasser zufügen. 10 Minuten abgedeckt dünsten. Den Kohl erhitzen und in die Äpfel füllen.

6. Apfel-Mix aus der Fettpfanne durch ein Sieb in die Soße drücken. Soße aufkochen, abschmecken, mit Stärke binden. Beeren einrühren. Gans mit Soße und Äpfeln servieren. **Dazu passen** in Mandeln bzw. Petersilie gewälzte Kartoffelknödel.

Rinderfilet mit Orangen-Gemüse

Für 6 Portionen
Zubereiten:
50 Minuten
Garen: 1 Stunde
- *400 g Schalotten*
- *600 g Möhren*
- *2 Bio-Orangen*
- *1,6 kg Rinderfilet*
- *4 EL milde Orangenmarmelade*
- *2 TL Ras el Hanout (orientalische Gewürzmischung; alternativ Paprikapulver)*
- *¼ Bund Thymian* • *2 Lorbeerzweige*
- *Salz* • *Pfeffer* • *1–2 EL Butterschmalz*
- *2–3 EL Butter* • *150 g entsteinte getr. Datteln*
- *100 ml süßer Sherry (alternativ Apfelsaft)*
- *500 ml Rinderfond*
- *50 ml Granatapfelsirup*

1. Am Morgen: Schalotten abziehen. Möhren schälen und schräg in Scheiben schneiden. Die Orangen abbrausen und trocken reiben. Von 1 Frucht etwas Schale abreiben. Beide Orangen so dick schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden – dabei den Saft auffangen. Kalt stellen.

2. Das Fleisch abbrausen, trocken tupfen, evtl. von Fett und Sehnen befreien. Die Marmelade mit Ras el Hanout und 3–4 EL Wasser verrühren. Das Fleisch damit bepinseln. Kräuter abbrausen, trocken schütteln, dekorativ auf das Fleisch legen und mit Küchengarn fixieren. Kalt stellen.

3. 1 Stunde vor dem Servieren: Den Backofen auf 150 Grad (Umluft 130 Grad) vorheizen. Das Fleisch salzen, pfeffern und im heißen Schmalz in einer hohen Pfanne oder einem Bräter rundum anbraten. Je 50 g Schalotten und Möhren zufügen. Alles im Ofen ca. 35 Minuten ohne Deckel braten (Kerntemperatur für ein Filet medium 58–60 Grad).

4. Übrige Schalotten und Möhren in heißer Butter, Orangensaft und 50 ml Wasser in einer Pfanne aufkochen, salzen, pfeffern. Orangenfilets und Datteln zufügen, kurz gar dünsten.

5. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, in Alufolie wickeln, beiseitestellen. Bräter auf den Herd stellen, den Bratensatz mit Sherry ablöschen und loskochen. Den so entstandenen Fond durch ein Sieb in einen Topf gießen. Rinderfond sowie Sirup zufügen und alles in ca. 15 Minuten einköcheln lassen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Orangenschale abschmecken.

6. Zum Servieren: Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Soße sowie dem Orangen-Dattel-Gemüse auf Tellern anrichten. **Dazu passt** Kartoffelpüree.

Saltimbocca vom Kabeljau

Für 6 Portionen
Zubereiten:
70 Minuten
Garen: 50 Minuten

Für das Feigenkompott:
- *10 frische Feigen*
- *1 Bio-Zitrone*
- *200 ml roter Portwein (oder Johannisbeersaft)*
- *2 TL Nelken* • *1 Sternanis*

Für den Fisch:
- *6 Stück Kabeljaufilet (à 150 g)*
- *Salz* • *Pfeffer* • *12 dünne Scheiben Pancetta (ital. Bauchspeck; alternativ Frühstücksspeck)*

Für das Risotto:
- *2 Stangen Lauch*
- *3–4 EL Olivenöl* • *250 g Risotto-Reis*
- *100 ml Wermut (z. B. Noilly Prat)*
- *800 g heiße Geflügelbrühe*
- *100 g ger. Parmesan oder Grana Padano*
- *3 EL Butter* • *2–3 EL Butterschmalz*
- *Öl zum Braten und Frittieren*

1. Am Vortag: Die Feigen abbrausen, putzen und vierteln. Die Zitrone abbrausen und trocken reiben. 3 Streifen Schale mit einem Sparschäler abschälen, die Früchte auspressen. Den Saft mit dem Portwein und den Gewürzen aufkochen. Die Feigen darin 1 Minute kochen. Abkühlen lassen, dann abdecken und kalt stellen.

2. Am Morgen: Den Fisch abbrausen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Mit je 2 Scheiben Speck umwickeln. Den Lauch abbrausen und putzen. Den grünen Teil in lange Streifen schneiden, in Wasser legen. Den weißen Teil in Ringe schneiden. Alles abgedeckt kalt stellen.

3. 45 Minuten vor dem Servieren: Fürs Risotto das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Lauchringe darin andünsten. Reis zufügen und mitdünsten. Mit Wermut ablöschen. 1 Stück Zitronenschale zufügen. Die Brühe nach und nach angießen, dabei immer wieder umrühren. Nach 25 Minuten die Zitronenschale entfernen. Käse und Butter in den Reis einrühren. Risotto abschmecken.

4. Inzwischen den Backofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Den Fisch darin 2 Minuten je Seite anbraten. Dann auf ein Blech legen und im Ofen 5–10 Minuten ziehen lassen.

5. Die Lauchstreifen gut trocken tupfen. Das Öl in einem Topf erhitzen. Den Lauch darin frittieren. Dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

6. Zum Servieren: Den Fisch mit dem Risotto anrichten. Das Risotto mit dem frittiertem Lauch sowie evtl. fein geschnittener Zitronenschale garnieren und alles servieren. Das Feigenkompott dazureichen.

Vorspeisen

vegetarisch

Rucolasalat mit Clementinen und Fetakugeln

Für 6 Portionen
Vorbereiten: 30 Minuten, Ruhen: über Nacht
Kühlen: 12 ½ Stunden

Für die Kugeln: • *270 g Feta* • *¾ TL Salz* • *375 g griech. Joghurt* • *¾ TL Chiliflocken* • *3 EL Zatar (nordafrikan. Gewürzmix)*

Für den Salat: • *3 EL weißer Balsamico* • *7 ½ EL Olivenöl* • *1 ½ EL Honig* • *Salz, Pfeffer* • *1 ½ Schalotte* • *6 Handvoll Rucola* • *¾ Handvoll Minze* • *6 Clementinen* • *6 EL Granatapfelkerne* • *60 g Pistazienkerne (gehackt)*

1. **Am Vortag:** Für die Kugeln Feta mit Salz und Joghurt in einer Schüssel mit einer Gabel gut zerdrücken. Die Mischung ca. 3 Stunden in einem Sieb über einer Schüssel abtropfen lassen. Kalt stellen.
2. **Am nächsten Tag:** Zatar und Chiliflocken mischen und auf einen flachen Teller streuen. Aus der Feta-Masse 18 walnussgroße Kugeln formen und in den Gewürzen wälzen. Dann die Kugeln nochmals ca. 30 Minuten kühlen.
3. **20 Minuten vor dem Servieren:** Für das Dressing Essig, Öl und Honig verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schalotten abziehen, in feine Ringe schneiden. Rucola und Minze verlesen, abbrausen, trocken schütteln. Blätter evtl. kleiner zupfen. Clementinen schälen, quer in Scheiben schneiden.
4. Rucola und ⅔ der Minze auf Teller verteilen. Die Clementinen und Fetakugeln darauf anrichten. Mit Schalotten, Granatapfelkernen sowie Pistazien bestreuen und mit der übrigen Minze garnieren. Alles mit dem Dressing beträufeln und servieren.

Dazu passt Baguette.

Fotos: StockFood(2):StockFood/Immediate Media/Good Food(1)/StockFood/Zita Csig(1), StockFood Studios/Mathias Neubauer/Foodstyling: Andreas Neubauer

Rote-Bete-Suppe mit Dill-Eclairs

vegetarisch

Für 6 Portionen

Vorbereiten: 1 Stunde, Garen: 50 Minuten

Für die Eclairs: • *30 g Butter* • *Salz* • *100 g Mehl* • *3 Eier (Gr. M)* • *1 Bund Dill* • *200 g Frischkäse* • *200 g Schmand* • *Pfeffer* • *Zucker* • *½ TL Bio-Zitronenabrieb*

Für die Suppe: • *1 Zwiebel* • *1 Kartoffel (200 g)* • *400 g Rote Bete* • *100 g Knollensellerie* • *1–2 EL Butter* • *Salz* • *Pfeffer* • *4 EL Balsamicoessig* • *evtl. 3 EL roter Portwein* • *1,2 l Gemüsebrühe* • *Zucker* • *gem. Kreuzkümmel* • *Abrieb und Saft von 1 Bio-Zitrone*

1. Am Vortag: Butter, 1 Pr. Salz, 150 ml Wasser im Topf aufkochen. Mehl zufügen, mit einem Kochlöffel rühren, bis ein weißer Belag am Topfboden entsteht. Teig in eine Schüssel geben. Eier nach und nach mit den Knethaken eines Handrührers unterkneten – der Teig sollte schwer reißend vom Löffel fallen. Teig mithilfe eines Spritzbeutels mit großer Lochtülle als 18 walnussgroße Tupfen auf mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Bei 220 Grad ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und abgedeckt kalt stellen.

2. Dill, bis auf ein paar Zweige für die Garnitur, fein hacken. Mit Frischkäse und Schmand verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronenschale abschmecken. Kalt stellen.

3. Zwiebel abziehen, Kartoffel, Bete, Sellerie schälen, alles würfeln. Zwiebel in Butter dünsten. Gemüse zufügen, würzen. Mit Essig und Wein ablöschen. Brühe angießen. 15 Minuten köcheln, dann pürieren (Achtung Spritzgefahr). Abkühlen lassen und kalt stellen.

4. 10 Minuten vor dem Servieren: Suppe erwärmen, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Kreuzkümmel, Zitronensaft und -schale würzen. Eclairs halbieren, mit Creme füllen, zusammensetzen. Suppe auf Teller verteilen. Je 3 Nocken hineinsetzen, mit Dill garniert servieren.

Fruchtiger Hirsesalat mit Rotkraut und Feta

vegetarisch

Für 6 Portionen

Vorbereiten: 25 Minuten
Ziehen: 1 Stunde
Garen: 10 Minuten

Für das Dressing: • *6 EL Himbeeressig* • *60 ml Olivenöl* • *1 ½ TL Zucker* • *Salz* • *Pfeffer* • *½ TL Zimtpulver*

Für den Salat: • *600 g Rotkohl* • *150 g Hirse* • *90 g getrocknete Cranberrys* • *3 Orangen* • *225 g Feta*

1. Für das Dressing Essig, Öl sowie Zucker verrühren und mit Salz, Pfeffer sowie Zimt würzen.

2. Für den Salat den Rotkohl in Streifen schneiden, in einem Sieb abbrausen und gut abtropfen lassen. Den Kohl mit dem Dressing vermengen und ca. 1 Stunde ziehen lassen.

3. Inzwischen die Hirse in kochendem Wasser in ca. 10–15 Minuten mit leichtem Biss garen. Dann abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.

4. Inzwischen die Cranberrys in etwas Wasser einweichen und quellen lassen. Anschließend die Cranberrys in einem Sieb abtropfen lassen. Die Orangen schälen und das Fruchtfleisch würfeln.

5. Hirse, Cranberrys und Orangen unter den Rotkohl heben. Den Salat abschmecken und in einer Schüssel anrichten. Den Feta darüberbröckeln und den Salat servieren.

Tipp: Statt der Cranberrys eigenen sich auch getrocknete Pflaumen oder Datteln. Den Salat können Sie auch portionsweise in kleinen Schüssel anrichten und servieren.

Desserts

Kirsch-Lebkuchen-Tiramisu

Für 6 Portionen

Vorbereiten: 30 Minuten, Garen: 10 Minuten, Kühlen: mind. 3 Stunden

vegetarisch

• *1 ½ Glas Sauerkirschen (ca. 1 kg)* • *7 ½ EL Zucker*
• *1 ½ Pck. Vanille-Puddingpulver* • *375 g Mascarpone*
• *375 g Schmand* • *1 ½ Pck. Vanillezucker*
• *300 g Lebkuchen* • *6 EL Mandellikör* • *1 ½ EL Kakaopulver* • *ca. 75 g dunkle Kuvertüre*

1. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen – dabei den Saft auffangen. 12 schöne Kirschen beiseitelegen. Den Saft mit 1 ½ EL Zucker und dem Puddingpulver glatt rühren. Unter Rühren aufkochen lassen, dann die Kirschen zufügen. Das Kompott abkühlen lassen.

2. Mascarpone, Schmand, 6 EL Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel verrühren. Die Lebkuchen zerbröseln.

3. Die Brösel auf die Gläser verteilen und mit Likör beträufeln. Erst das Kirschkompott darauf schichten, dann die Creme darüber verteilen und glatt streichen. Die Gläser mind. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4. Vor dem Servieren die Desserts mit Kakao bestäuben, die Kuvertüre darüberraspeln und mit je 2 Kirschen garnieren. Evtl. je 1 kleinen Tannenzweige in die Creme stecken.

Bratäpfel mit Nüssen

Für 6 Portionen

Zubereiten: 30 Minuten
Ruhen: 30 Minuten
Backen und Garen: 45 Minuten

vegetarisch

Für die Füllung: • *150 g getrocknete Aprikosen*
• *150 g Macadamianüsse* • *150 g Cashewkerne*
• *1 ½ Vanilleschoten* • *75 ml Rum*
• *3 EL Ahornsirup* • *6 rotschalige Äpfel*
Für die Vanillesoße: • *150 g Sahne*
• *4 ½ EL Zucker* • *15 g Vanille-Puddingpulver*

1. Aprikosen, Macadamias und Cashewkerne grob hacken und in einer Schüssel mischen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herausschaben. Die Schote für die Soße beiseitelegen. Vanillemark, Rum und Ahornsirup unterrühren. Die Mischung 30 Minuten ziehen lassen.

2. Die Äpfel abbrausen. Jeweils einen 2 cm dicken Deckel abschneiden. Aus dem unteren Teil mit einem Apfelentkerner das Kerngehäuse großzügig entfernen.

3. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eine Auflaufform fetten.

4. Die Nussmischung samt Flüssigkeit in einem Alleszerkleinerer grob hacken. Die Äpfel bis zum Rand mit der Masse füllen – dabei auch die Schnittfläche mit der Masse bedecken. Die „Deckel" auflegen. Die Äpfel in die Form setzen und im Ofen ca. 35 Minuten backen.

5. Inzwischen für die Vanillesoße Vanilleschote, Sahne und Zucker in einem Topf 3 Minuten köcheln lassen. Das Puddingpulver mit 75 ml Wasser glatt rühren. Dann den Mix in die heiße Milch einrühren und diese andicken lassen.

6. Die Äpfel auf kleinen Tellern oder in Schale anrichten und etwas Soße angießen.

Fotos: StockFood Studios/Mathias Neubauer/Foodstyling: Andreas Neubauer, Kramp+Gölling/Foodstyling: Hermann Rottmann

So herzhaft schmeckt der Herbst

Herbst ist Erntezeit – und damit ein Höhepunkt in der regionalen Küche. Jetzt lässt sich eine große Vielfalt an heimischem Obst und Gemüse entdecken und zu raffinierten Gerichten verarbeiten. TV-Koch Andreas Schweiger kocht seit über 25 Jahren saisonal und hat für Meine gute Landküche ein Gericht aus regionalen Leckerbissen kreiert.

„Schon während meiner Lehre haben wir mit Saisonprodukten gearbeitet – deshalb bin ich es gewohnt, auf diese Art zu kochen“, erklärt der Koch. Inspiration findet er im Saisonkalender. Aktuell gibt es zum Beispiel Kartoffeln, Rote Bete und Spitzkohl. Andreas Schweiger verwandelt die Zutaten in einen Turm aus knusprigen Puffern nebst süß-salzigem Quark und gibt dem traditionellen Gericht so einen modernen Dreh.

REWE Regional Produkte kannst du immer wieder neu entdecken. Mit den wechselnden Jahres- und Erntezeiten kommen immer wieder andere saisonale Obst- und Gemüsesorten aus den regionalen Anbaugebieten frisch in die REWE Märkte in deiner Nähe.

2 Personen
Zubereitung: 15 – 20 Minuten

Kartoffelpuffer

2 vorwiegend festkochende Kartoffeln – 1 Ei –
4 Esslöffel Bratöl – 2 Rosmarinzweige – Prise Salz

Die gewaschenen Kartoffeln schälen, fein raspeln und kräftig mit Salz würzen. Nach 5 Minuten Wartezeit die geriebenen Kartoffeln auspressen. Das Ei unterrühren. Nun Bratöl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelmasse mit einem Löffel portionsweise dazugeben und zu ca. 4 cm großen Scheiben flachdrücken. Beide Seiten je 3 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Auf ein Küchenpapier geben, um das überschüssige Fett aufzufangen.

Spitzkraut

1 Viertel Spitzkraut – 1 Zwiebel – 12 Kirschtomaten –
1 Viertel Bund Schnittlauch – 2 Prisen Salz

Zunächst die Schale der Zwiebel abziehen und die Knolle fein würfeln. Dann die Tomaten und den Spitzkohl waschen. Tomaten vierteln und den Spitzkohl in feine Scheiben schneiden. Das Gemüse in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten dünsten. Währenddessen den gewaschenen Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und am Ende der Garzeit unter den Spitzkohl mischen.

Rote-Bete-Quark

1 Rote Bete – 180 Gramm Quark –
1 Teelöffel Honig – 2 Esslöffel Olivenöl

Die Rote Bete schälen, grob raspeln. Den Quark mit allen Zutaten vermengen und als dekorative Farbkleckse in Nockenform auf dem Teller neben den Puffern anrichten.

Extra-Tipp:
Kartoffelpuffer und Spitzkohl abwechselnd zu einem Turm schichten. Gartenkresse als Dekor darüberstreuen.

Willkommen in der WEIHNACHTSBÄCKEREI

Wenn der Duft von Vanille, Zimt und anderen Aromen in der Luft liegt, beginnt die Adventszeit mit all ihrem Zauber

Ribisel-Mohn-Türmchen

Mokka-Nuss-Stangen

Kleine Himbeer-Brote

Fotos: StockFood Studios/Mathias Neubauer(2), Foodstyling: Andreas Neubauer

Alle Rezepte auf Seite 30

Mandarinen-Schoko-Tuffs

Pekanuss-Blüten

Fotos: StockFood Studios/Mathias Neubauer(2), Foodstyling: Andreas Neubauer

Zitronen-Monde

Sternstunden für PLÄTZCHENFANS

Alle Rezepte auf Seite 31

Himmlische GENUSSMOMENTE

Mozart-Herzen

Fotos: StockFood Studios/Mathias Neubauer(2), Foodstyling: Andreas Neubauer

Tonka-Kipferl

Karamell-Schoko-Würfel

Alle Rezepte auf Seite 32

Ribisel-Mohn-Türmchen

Für ca. 30 Stück

Zubereiten: 1 Stunde, Kühlen: 1 Stunde
Backen: ca. 10 Minuten
Für Teig: • *150 g gem. Mandeln*
• *50 g gem. Mohn (Quetschmohn)*
• *50 g Kokosmehl* • *1 EL Speisestärke*
• *50 g Zucker*
• *150 g kalte Butter (gewürfelt)*
Außerdem: • *ca. 300 g Johannisbeergelee*
• *1–2 EL Puderzucker*

1. Für den Teig Mandeln, Mohn, Kokosmehl, Stärke und Zucker in einer Schüssel mischen. Butter zufügen und alles rasch glatt verkneten. Den Teig flach drücken, in Folie wickeln und 1 Stunde kühlen.
2. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Bleche mit Backpapier belegen.
3. Den leicht bröseligen Teig auf einer mit Kokosmehl bestreuten Fläche dünn ausrollen. Dann Kreise in 3 Größen (ø 2, 3, 4 cm) ausstechen – dabei von jeder Größe gleich viele Kreise ausstechen. 8–12 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Das Gelee einmal aufkochen. 5 Minuten abkühlen lassen, dann je 3 unterschiedliche Kreise mit etwas Gelee zusammenkleben. Die Türmchen evtl. mit Puderzucker bestäuben.
Haltbarkeit: 4 Wochen.

Tipp: Lust auf vegane Plätzchen ohne raffinierten Zucker? Verwenden Sie Pflanzenmargarine und Birkenzucker (Xylit).
Gut zu wissen: Ribisel ist der österreichische Ausdruck für Johannisbeeren.

Kleine Himbeer-Brote

Für ca. 50 Stück

Zubereiten: 20 Minuten, Kühlen: 1 Stunde
Backen: ca. 10 Minuten
Für den Teig: • *30 g gefriergetrocknete Himbeeren (im Reformregal)*
• *120 g Zucker* • *220 g Mehl*
• *½ TL Backpulver*
• *120 g Butter* • *1 Prise Salz*
• *1 TL rote Lebensmittelfarbe*
• *1 Ei (M)*
Außerdem: • *ca. 100 g Zucker*
• *ca. 50 g Puderzucker*

1. Für den Teig Himbeeren und 120 g Zucker in einem Alleszerkleinerer fein mahlen. Alternativ die beiden Zutaten in einem Mörser fein zerreiben. Mehl mit Backpulver mischen.
2. Himbeer-Zucker-Mix, Butter, Salz und Lebensmittelfarbe in einer Schüssel miteinander verrühren. Erst das Ei untermengen, dann den Mehl-Mix unterkneten. Den Teig 1 Stunde kühlen.
3. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze(Umluft 160 Grad) vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier belegen.
4. Den Zucker und den Puderzucker getrennt auf flache Teller streuen. Den Teig in ca. 50 Stücke teilen. Jedes Stück zu einer Kugel formen, diese erst im Zucker, dann im Puderzucker wälzen. Die Kugeln mit Abstand auf die Bleche legen und ca. 10 Minuten backen. Dann die Himbeer-Brote aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und luftdicht aufbewahren.
Haltbarkeit: ca. 4 Wochen.

Mokka-Nuss-Stangen

Für ca. 80 Stück

Zubereiten: 1 Stunde, Kühlen: 1 Stunde
Backen: ca. 35 Minuten
Für den Teig: • *200 g Kaffee-Sahne-Schokolade* • *4 Eier (M)*
• *400 g Mehl* • *130 g Zucker*
• *250 g kalte Butter (gewürfelt)*
Außerdem: • *300 g milde Orangenmarmelade* • *200 g Zucker* • *2 Prisen Salz*
• *200 g gemahlene Haselnüsse*

1. 130 g Schokolade fein raspeln. Die Eier trennen. Eiweiß kühlen. Geriebene Schokolade, Eigelbe, Mehl, Zucker und Butter in einer Schüssel verkneten. Den Teig flachdrücken, in Folie wickeln, 1 Stunde kühlen.
2. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Ein Blech fetten.
3. Den Teig z. B. mithilfe eines Teigrollers gleichmäßig auf dem Blech ausrollen. Mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen. Dann den Teig mit Marmelade bestreichen.
4. Das Eiweiß steif schlagen – dabei Zucker und Salz einrieseln lassen – und zu einer festen Masse schlagen. Die Nüsse kurz unterheben. Die Baiser-Masse auf der Marmelade glatt streichen. Alles im unteren Drittel im Ofen ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen und noch heiß mit einem Brotmesser in Streifen (2 x 6 cm) schneiden – dabei das Messer zwischendurch reinigen.
5. Die übrige Schokolade (70 g) hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Die Streifen dünn damit besprenkeln. Trocknen lassen und luftdicht aufbewahren.
Haltbarkeit: ca. 4 Wochen.

Fotos: StockFood Studios/Mathias Neubauer(6), Foodstyling: Andreas Neubauer

Pekannuss-Blüten

Für ca. 50 Stück

Zubereiten: 1 Stunde, Kühlen: 1 Stunde
Backen: ca. 10 Minuten

Für den Teig: • *100 g Pekannusskerne* • *200 g Mehl* • *30 g Backkakaopulver* • *1 Pck. Bourbonvanillezucker* • *100 g Puderzucker* • *1 Ei (M)* • *1 Eigelb (Ei: Gr. M)* • *170 g kalte Butter (in Würfeln)*

Außerdem: • *200 g Puderzucker* • *3 EL Holunderbeerensaft* • *ca. 150 g Pekannusskerne*

1. Die Nüsse in einem Alleszerkleinerer fein mahlen. Mehl, Kakao, Vanille- und Puderzucker in einer Schüssel mischen. Nüsse, Ei, Eigelb und Butter zufügen. Alles mit den Händen rasch glatt verkneten. Den Teig flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kühlen.

2. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Bleche mit Backpapier belegen.

3. Den Teig auf bemehlter Fläche 5 mm dick ausrollen. Blumen (ca. 4 cm) ausstechen und auf die Bleche legen. Die Plätzchen nacheinander ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und komplett auskühlen lassen.

4. Puderzucker mit Holundersaft zu einem zähen Guss verrühren. Je 1 Klecks mittig auf die Blumen geben. Mit je ½ Pekannuss belegen und trocknen lassen. Die Plätzchen luftdicht aufbewahren.

Haltbarkeit: ca. 3 Wochen.

Tipp: Den Holunderbeersaft können Sie durch 3 EL Sauerkirschsaft und 2–3 Tropfen rote Lebensmittelfarbe ersetzen.

Mandarinen-Schoko-Tuffs

Für ca. 60 Stück

Zubereiten: 30 Minuten
Ruhen/Kühlen: 45 Minuten
Backen: ca. 10 Minuten

Für den Teig: • *125 g Ricotta* • *100 g Butter* • *150 g Zucker* • *1 Pck. Vanillezucker* • *1 Prise Salz* • *2 Eigelb (Eier: Gr. M)* • *Saft und fein abgerieb. Schale von 2 Bio-Mandarinen* • *180 g Mehl* • *½ TL Backpulver* • *30 g Maismehl*

Außerdem: • *ca. 50 g Zartbitterkuvertüre*

1. Ein Küchensieb mit einem sauberen Küchentuch auslegen. Den Ricotta darin mind. 30 Minuten abtropfen lassen.

2. Weiche Butter mit Zucker, Vanillinzucker, Salz cremig rühren. Eigelbe zufügen. Ricotta, Mandarinenschale und 3 EL -saft einrühren. Mehl mit Backpulver und Maismehl mischen, unterrühren. Den Teig 15 Minuten kühlen.

3. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Bleche mit Backpapier belegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (ø 10 mm) füllen und mit Abstand flache Tuffs oder „Bärentatzen“ auf die Bleche spritzen. Im Ofen ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

4. Die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Tuffs oder Tatzen zu ca. ⅓ in die Kuvertüre tauchen und trocknen lassen.

Haltbarkeit: ca. 4 Wochen.

Tipp: Statt der 2 Mandarinen können Sie auch 1 Bio-Orange verwenden. Wer's süßer mag, verwendet Vollmilchkuvertüre.

Zitronen-Monde

Für ca. 70 Stück

Zubereiten: 35 Minuten, Kühlen: ½ Stunde
Backen: ca. 10 Minuten

Für den Teig: • *300 g Mehl* • *150 g Puderzucker* • *100 g gem. geschälte Mandeln* • *3 Eigelb (Eier: Gr. M)* • *220 g Butter (gewürfelt)* • *fein abgerieb. Schale und Saft von 2 Bio-Zitronen*

Außerdem: • *goldene Kuchenglasur (z. B. Super Drip Gold von Super Streusel; alternativ weiße Kuvertüre)*

1. Mehl, Puderzucker und Mandeln in einer Schüssel mischen. Eigelbe, Butter, Zitronenschale sowie 3 EL -saft zufügen und alles zügig glatt verkneten. Den Teig auf ein Stück Backpapier geben, ein weiteres Backpapier darüberlegen und den Teig ca. 1 cm dick ausrollen. Dann 30 Minuten kühlen.

2. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Aus dem Teig kleine Monde (ca. 4 cm lang) ausstechen. Auf dem Blech verteilen und ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Die Goldglasur nach Packungsangabe über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. 5 Minuten abkühlen lassen. Die Glasur in dünnen Linien auf die Monde auftragen und trocken lassen.

Haltbarkeit: 4 Wochen.

Tipp: Statt die Monde mit Glasur zu verzieren, kann man sie noch warm auch vorsichtig in feinstem Zucker wenden.

Mozart-Herzen

Für ca. 45 Stück

Zubereiten: 1 Stunde, Kühlen: 1 Stunde
Backen: ca. 10 Minuten

Für den Teig: *• 280 g Dinkelmehl (Type 630) • 80 g Puderzucker • 150 g kalte Butter (gewürfelt) • 1 Ei (M)*

Für die Pistaziencreme:
• 100 g weiße Kuvertüre • 50 g Pistazienkerne • 100 g Sahne

Außerdem: *• 100 g Zartbitterkuvertüre • 100 g Nuss-Nougat • 50 g weiße Kuvertüre*

1. Mehl, Puderzucker, Butter und Ei glatt verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.
2. Für die Pistaziencreme Kuvertüre hacken. Pistazien sehr fein hacken. Mit der Sahne in einem Topf aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen und die Kuvertüre unter Rühren darin schmelzen. Die Masse kühl stellen.
3. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Bleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche 3 mm dünn ausrollen und Herzen (4 cm) ausstechen, auf den Blechen verteilen und ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Verzierung die Zartbitterkuvertüre hacken, in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Schüssel von dem Wasserbad nehmen. Nougat in der Kuvertüre schmelzen. Die Hälfte der Herzen mit dem Nougat bestreichen, trocknen lassen. Auf die übrigen Herzen je einen Klecks Pistaziencreme geben. Mit den Nougat-Herzen zusammenkleben.
5. Die weiße Kuvertüre hacken, schmelzen. Die Herzen damit verzieren. Trocknen lassen. Plätzchen luftdicht aufbewahren.
Haltbarkeit: 2–3 Wochen.

Tonka-Kipferl

Für ca. 60 Stück

Zubereiten: 45 Minuten
Kühlen: 1 Stunde
Backen: ca. 10 Minuten

Für den Teig: *• 300 g Mehl • 150 g Puderzucker • 100 g gem. geschälte Mandeln • 1 Prise Salz • 1 Tonkabohne (siehe Tipp) • 200 g kalte Butter (gewürfelt) • 1 Ei (M) • 2 Eigelb (Eier: Gr. M)*

Außerdem: *100 g Puderzucker*

1. Mehl, Puderzucker, Mandeln und Salz in einer Schüssel mischen. Die eine Hälfte der Tonkabohne mithilfe einer Muskatreibe in den Mehl-Mix reiben. Butter, Ei und Eigelbe zufügen und alles mit den Händen glatt verkneten. Den Teig flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kühlen.
2. Die übrige Tonkabohne in den Puderzucker reiben. Den Mix auf einen flachen Teller streuen.
3. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Bleche mit Backpapier belegen. Den Teig in etwa walnussgroße Stücke schneiden. Jedes Stück mit den Händen zu einem Kipferl formen und mit Abstand auf die Bleche legen. Im Ofen in 10–12 Minuten zart hellbraun backen. Auskühlen lassen.
4. Die Kipferl mit dem Tonka-Puderzucker bestäuben und luftdicht aufbewahren.
Haltbarkeit: ca. 4 Wochen.

Tipp: Die Früchte des Tonkabohnenbaums sehen aus wie kleine Mangos. Ihre getrockneten Samen, die sogenannten Tonkabohnen, verleihen Speisen ein intensives Aroma von Vanille und Waldmeister. Sparsam dosieren.

Karamell-Schoko-Würfel

Für ca. 70 Stück

Zubereiten: 1 Stunde
Kühlen: mind. 4 Stunden

Für den „Teig“: *• 700 g Zartbitterkuvertüre • 120 g Zucker • 400 g Sahne • 2 Prisen Meersalz • 1 TL Honig*

Außerdem: *• 100 g Zartbitterkuvertüre • Backkakaopulver*

1. Für den „Teig“ die Kuvertüre fein hacken. Beiseitestellen. 60 g Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Übrigen Zucker zufügen, ebenfalls auflösen und karamellisieren lassen. Ist der Zucker bernsteinfarben, die Sahne zufügen. Vorsicht, hier entstehen sehr heiße Dämpfe. Ohne Rühren 2–3 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, um den Zucker wieder aufzulösen. Salz und Honig zufügen. Den Topf vom Herd ziehen, die Kuvertüre zufügen und unter gelegentlichem Rühren auflösen.
2. Eine Auflaufform (ca. 20 x 25 cm) fetten und mit einem passenden Streifen Backpapier auslegen. Die Karamellmasse in der Form glatt verstreichen, mind. 4 Stunden kühlen.
3. Übrige Kuvertüre hacken. In einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Pralinenplatte aus der Form stürzen. Unterseite dünn mit der Kuvertüre bestreichen und fest werden lassen. Platte auf einem Schneidebrett wenden. Mit einem scharfen Messer in Quadrate (ca. 2,5 x 2,5 cm) schneiden – dabei das Messer zwischendurch mit heißem Wasser säubern und gut abtrocknen. Die Würfel mit Kakao bestäuben. Kühl und luftdicht aufbewahren.
Haltbarkeit: ca. 1 Woche.

Fotos: StockFood Studios/Mathias Neubauer(3), Foodstyling: Andreas Neubauer, StockFood/Klambt Style-Verlag/Julia Hoersch

Mandel-Zimt-Makronen

Für ca. 50 Stück

Zubereiten 30 Minuten, Backen: ca. 20 Minuten

• *3 Eiweiß (Eier: Gr. M)* • *1 TL Zitronensaft* • *150 g Puderzucker* • *250 g gem. geschälte Mandeln* • *¼ TL gem. Zimt* • *50 Backoblaten (ø 4 cm)* • *ca. 50 geschälte Mandelkerne*

1. Den Backofen auf 150 Grad (Umluft 130 Grad) vorheizen. Bleche mit Backpapier belegen. Eiweiß mit Zitronensaft steif schlagen. Den Puderzucker einrieseln lassen. Den Eischnee weiterschlagen, bis er glänzt und Spitzen zieht. Dann Mandeln und Zimt unterheben.

2. Oblaten auf den Blechen verteilen. Makronen-Masse mithilfe eines Spritzbeutels mit großer Lochtülle als walnussgroße Häufchen auf die Oblaten spritzen. Je 1 Mandel leicht eindrücken. Makronen ca. 20 Minuten backen – sie sollen leicht gebräunt, aber innen noch weich sein. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen. **Haltbarkeit:** ca. 3–4 Wochen

Haselnuss-Husarenkrapfen

Für ca. 60 Stück

Zubereiten: 35 Minuten, Backen: ca. 10 Minuten

• *100 g weiche Butter* • *75 g Rohrzucker* • *2 EL Weißweinessig* • *2 Eigelb (Eier: Gr. M)* • *125 g Mehl* • *100 g gem. Haselnüsse* • *100 g Sauerkirschmarmelade*

1. Butter, Zucker, Essig, Eigelbe und 2 EL Wasser mit einem Handrührgerät cremig rühren. Mehl und Nüsse unterrühren. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

2. Bleche mit Backpapier belegen. Den Teig zu kleinen Kugeln formen, auf die Bleche setzen. Mit einem Kochlöffelstiel kleine Mulden in die Kugeln drücken. Marmelade erwärmen, pürieren und mithilfe einer kleinen Spritztüte je 1 Klecks in die Mulden füllen. Die Plätzchen ca. 10 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen. **Haltbarkeit:** ca. 2–3 Wochen

ZUM ANKNABBERN *Lebkuchenhaus*

Der Anblick weckt schönste Kindheitserinnerungen! Und macht Lust darauf, selber so ein Prachtstück zu bauen. Ob mit Kind, Enkel oder für einen lieben Menschen – wir zeigen Schritt für Schritt, wie das gelingt

Lebkuchenhaus

Für 1 Haus (ca. 25 cm hoch)
Zubereiten: ca. 2 ½ Stunden
Kühlen: über Nacht, Backen: ca. 20 Minuten
Für den Teig: *• 600 g Honig • 300 g Zucker • 300 g Butter • 1,3 kg Mehl • 30 g Backkakao • 1½ EL Lebkuchengewürz • 12 g Pottasche (Backtriebmittel, im Gewürzregal) • 3 Eier (Gr. M)*
Für die Glasur: *• 2 Eiweiß (Eier: Gr. M) • 1 Prise Salz • 450 g Puderzucker • 1 EL Speisestärke • 1 TL Zitronensaft*
Zum Verzieren: *• Zuckerperlen und -figuren • Puderzucker • kleine Süßigkeiten*

1. Schablonen aus festem Papier oder Karton anfertigen (A): Hausfront (10 x 20 cm Grundfläche plus 22 cm hohem Giebel) Seitenteil (10 x 18 cm), Dachplatte (17 x 20 cm).
2. Für den Teig Honig, Zucker und Butter unter Rühren aufkochen, bis der Zucker gelöst ist. Dann lauwarm abkühlen lassen. Inzwischen Mehl, Kakao und Gewürz in einer Schüssel mischen. Pottasche mit 2 EL Wasser verrühren. Honig-Mix, Pottasche und Eier zum Mehl geben und alles mit den Knethaken verkneten.
3. Ein großes Stück Frischhaltefolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Den sehr klebrigen Teig darauf flach drücken und komplett darin einwickeln (B). Über Nacht kühlen.
4. Gekühlten Teig auf leicht bemehlter Fläche 5 mm dick ausrollen. Mit Hilfe der Schablonen 2 Seitenteile, 2 Dachplatten und 2 Hausfronten ausschneiden (C).
5. Aus einer Frontplatte mit Plätzchen-Ausstechern Fenster und Türen ausstechen (D). Alternativ ein scharfes Messer verwenden.
6. Die Teigreste zusammenkneten und erneut ausrollen. 1 Bodenplatte (ca. 25 x 30 cm) ausschneiden sowie Sterne, Tannen und Herzen ausstechen (E).
7. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Bleche mit Backpapier belegen.
8. Alle Bauteile sowie Sterne, Tannen und Herzen auf die Bleche verteilen. Die Bauteile ca. 12 Minuten backen, den Rest ca. 8 Minuten. Alles auskühlen lassen, dann aus dem Ofen nehmen. Die Bauteile, falls nötig, begradigen (F).
9. Für die Glasur Eiweiß und Salz mit den Schneebesen kurz cremig schlagen. Puderzucker, Stärke und Zitronensaft zufügen und so lange rühren, bis eine feste Glasur entsteht. Das dauert bis zu 8 Minuten. Eine Hälfte der Glasur in einen Spritzbeutel, die andere in eine Spritztüte mit kleiner Öffnung füllen.
10. Für die Front- und Seitenplatten je 1 Linie Glasur aus dem Beutel auf die Bodenplatte spritzen. Zudem jeweils etwas Glasur an eine Längsseite der Front- und Seitenplatten spritzen. Die Platten nacheinander auf die Bodenplatte kleben – dabei auch die kurzen Seiten mit etwas Glasur versehen (G). Die Teile jeweils mit den Händen einige Minuten festhalten (H), bis zum vollständigen Trocknen mit Gläsern stabilisieren. Dann die Dachplatten mit Glasur auf die übrigen Teile kleben. Ebenfalls einige Minuten mit den Händen fixieren.
11. Haustür, Sterne, Tannen und Herzen mit etwas Glasur festkleben. Mit der Glasur aus der Spritztüte Dachziegel und Eiszapfen „aufmalen". Das Haus nach Wunsch verzieren (I) und mit Puderzucker bestäuben. Hält mind. 6 Wochen.

Tipps & Tricks

Vorbereitung Der Teig kann bereits 2 Wochen vor dem Backen geknetet und im Kühlschrank aufbewahrt werden.
Schöne Aussicht Gelatineblätter zuschneiden und von innen mit Zuckerguss als Fensterscheiben ankleben.
Zuckerdekor Figuren wie Hänsel und Gretel kann man online bestellen (z. B. über www.hobbybaecker.de).
Beleuchtung Dafür eignen sich kleine LED-Ketten (batteriebetrieben, z. B. Obi).

Fotos: StockFood Studios/Oliver Brachat(10), Foodstyling: Jörg Götte, Sigrun Schuppler, Requisite: Elke Westphal

1

ADVENTS-DEKO
mit ländlichem Charme

Egal ob für draußen oder drinnen – aus Naturmaterialien und in den traditionellen Farben Rot und Grün entsteht der schönste Schmuck

2

1 Üppiger Fensterschmuck Der Kranz aus Fichtenzapfen, Sicheltanne und zwei verschiedenen Stechpalmen-Sorten ist ein wahres Prachtstück. Als Grundlage dient ein Drahtring. Daran werden mit Wickeldraht alle Zutaten befestigt. Rote Sterne aus Filz und eingefärbter Kokosschale (im Deko und Floristikbedarf) machen den Kranz zum besonderen Hingucker.

2 Schönes Quartett In Töpfchen aus bräunlichem Ton wurden Moos, Strohsterne, Zweige von Nordmanntanne und Lärche als charmanter Adventsschmuck arrangiert. Samtbänder, die um die Kerze gebunden werden, geben dem ganzen Ensemble zusätzlich eine festliche Note. Damit die Kerzen sicher stehen, können Sie die Töpfe mit Sand, Moos oder Steckmasse füllen. Ein Metall-Kerzenhalter mit Dorn zum Stecken gibt zusätzlichen Halt.

3 Effektvolles Mobile An einem Thuja-Zweig binden wir Kiefernzweige und -zapfen, sowie Fichtenzapfen und rote Holzanhänger auf unterschiedlichen Höhen mit Jutekordel fest. Dann das Ganze mit einem extralangen, roten Stoffband waagerecht aufhängen. Macht sich auf einem unifarbenen Hintergrund sowohl drinnen als auch draußen wunderschön.

3

Fotos: MSL/Roland Krieg/Prod.: Marie-Luise Schebesta/Floristik: Helga Ell-Baumgratz

1 2

3

1 Von Meisterhand Auf der Bader Alm in Oppenau-Ibach/ Schwarzwald kreierte Floristmeisterin Helga Ell-Baumgratz zauberhafte Fensterdekorationen, wie die, die Sie auf den Bildern bewundern können. Natürliche Elemente sind bei ihren Kreationen immer die erste Wahl.

2 Charmante Begrüßung Hier fühlen sich Besucher willkommen. In große Tontöpfe stecken wir kräftige Zweige der Nordmanntanne, sodass die Gefäße gut gefüllt sind und das Grün fest in den Töpfen platziert ist. Pinienzapfen und Christbaumkugeln können nun einfach dazwischen gelegt werden. Herzstück ist ein Deko-Stecker in Rost-Optik mit kleiner Botschaft.

3 Kunstvolle Fensterdeko Beim Anblick denkt man an ein liebevoll gemaltes Stillleben. Für die Kränze benötigen Sie zwei kleine Drahtrohlinge in der gleichen Größe sowie einen weiteren, größeren Rohling. Alle drei bekommen nun ein Kleid aus den Zweigen der Eibe, das mit Wickeldraht fixiert wird. Die beiden kleineren Kränze an roten Jutebändern aufhängen. Der größere Kranz hängt mittig an einer schlichten Jutekordel, etwas erhöht und mit Anhängern geschmückt. Die Fensterbank ziert ein Ensemble aus Zieräpfeln, Nordmanntanne, Seidenkiefer, Fichten und Kiefernzapfen. Ein dickes Filzband hält das üppige Arrangement zusammen.

Fotos: MSL/Roland Krieg/Prod.: Marie-Luise Schebesta/Floristik: Helga Ell-Baumgratz

4

Es glänzt die VORFREUDE

4 Leuchtender Auftritt Für diese Deko haben wir zwei Drahtsterne in unterschiedlichen Größen mit Juteband umwickelt. Um den größeren wurde zudem eine LED-Micro-Lichterkette aus Draht geschlungen. Dazwischen können Sie wunderbar kleine Kiefernzweige schieben. Christbaum-Kügelchen und weitere Kiefernzweige, die an Jutebändern hängen, runden das Gesamtbild ab.

5 Hübsch umkränzt Dieses Windlicht trägt ein festliches Kleid. Die Basis bilden trockene Rebzweige, die zum Kranz verschlungen werden (ggf. mit Wickeldraht fixieren). In die Zwischenräume des Kranzes werden nun Kiefernzweige, Fichtenzapfen, Misteln und kleine Christbaum-Anhänger gesteckt. Damit die Stumpenkerze im Glas einen festen Stand hat, füllt man den Boden mit etwas Sand auf.

5

1

Fotos: MSL/Roland Krieg/Prod.: Marie-Luise Schebesta/Floristik: Helga Ell-Baumgratz

Hier fühlen wir uns WILLKOMMEN

2

1 So gemütlich mit viel Rot Hier nehmen wir gern Platz. Herzstück dieser Tisch-Deko ist das Holztablett mit Stabkerzen. Befestigt werden sie mit Kerzenkleber. Den Boden staffieren wir mit Plattenmoos (Floristikbedarf) aus. Stechpalmen-Zweige und Kiefernzapfen geben den letzten Schliff.

2 Weihnachtssterne und Filz-Tannen schön arrangiert Die Planzentöpfchen wurden mit getrockneten Bananenblättern (Floristikbedarf) ummantelt. Einfach mit Draht um den Topf herum fixieren und diesen mit Sicheltannen-Zweigen verzieren. Die Anleitung für die Filzbäumchen finden Sie im Service auf Seite 112

3 Tolle Alternative zum Weihnachtsbaum In einem Zinkeimer formieren sich Nordmanntanne, Kiefer und Stechpalme zu einem Mini-Baum. Der Clou: Knorrige Obstbaum-Zweige bringen das ganze Konstrukt in Form, geben ihm Halt und sind außerdem perfekt, um Christbaumkugeln daran zu befestigen. Wer mag, schmückt das Ganze mit einer Lichterkette.

4 Zauberhafte Geschenke Auch hier heißt das Motto „schlicht und natürlich". Pack- oder Geschenkpapier in Silber, Gold oder Grün ist die ideale Basis, auf der Zweige der Stechpalme, Nordmanntanne, Mistel, Zapfen, Zimtstangen schön zur Geltung kommen. Perfekt dazu: Bänder in Rot und Grün.

4

3

DAS FEST GENIESSEN *mit Christian Rach*

Für den bekannten Koch ist Weihnachten das Fest des Jahres. Was er damit verbindet und was ihm wichtig ist, verrät er im Interview. Dazu gibt es ein Menü mit Vorbereitungstipps

Fotos: GU/Wolfgang Schardt(4)

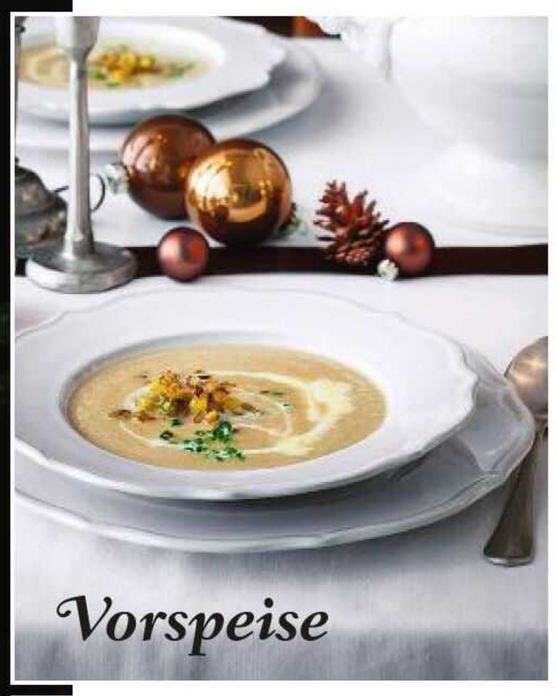
Familientraditionen sind für den gebürtigen Saarländer ein Stück Geschichte und Identität. Dazu gehören für Christian Rach (66) Kerzen am Baum, der Duft nach Karpfen, die Eierlikörtorte seines Opas (!) …

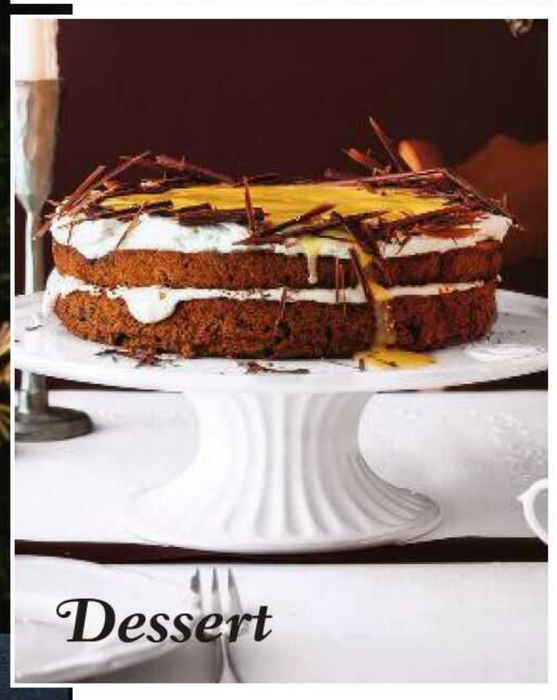
Und Plätzchen. Welche lieben Sie besonders?
„Zimtsterne! Vielleicht liegt es daran, dass der rohe Teig 24 Stunden ruhen muss. Das war für mich als Kind die Chance, ständig in den Keller zu gehen und heimlich vom Teig zu naschen."

Wann beginnen Sie mit den Essensvorbereitungen für das Weihnachtsfest?
„Die Einkäufe erledige ich so früh wie möglich und ich fange spätestens am 23. Dezember an, das Essen vorzubereiten – je nachdem, was es gibt!"

Kommt immer das Gleiche auf den Tisch?
„Nein, ich denke mir jedes Jahr etwas Neues aus! Mal etwas Klassisches, mal etwas mit exotischer Note."

Decken Sie auch selbst den Tisch?
„Tisch decken mach ich sehr gerne – ist aber oft ein Gemeinschaftswerk der ganzen Familie: Jeder darf sich beteiligen." >





Rachs Menü:
Vorspeise
Kartoffelsuppe mit Steinpilzen und Kartoffelwürfeln
Hauptgang
Karpfen in Biersauce mit Sellerie und Roter Bete
Dessert
Eierlikörtorte

Planungs-Tipps vom Profi

Am Vortag
- Eierlikörtorte backen und nur mit Sahne bestreichen, kühl stellen.

2–8 Stunden bevor die Gäste kommen
- Kartoffelsuppe zubereiten, pürieren, abschmecken und kühl stellen.
- Rote Bete garen, schneiden, kühl stellen.
- Für die Soße Brühe einkochen, zubereiten, aber noch nicht mit Bier aufmixen.
- Sellerie dünsten und kühl stellen.
- Petersilie abbrausen und zupfen

Kurz vor der Vorspeise
- Kartoffelsuppe aufwärmen, Kartoffelwürfel schneiden, braten, Schnittlauch abbrausen, schneiden. Suppe anrichten.

Nach der Vorspeise
- Sellerie u. Rote Bete erhitzen, anrichten. Karpfen würzen, in Mehl wenden, braten.
- Biersoße erhitzen, evtl. 20 ml Bier zufügen, aufmixen. Übers Gemüse geben, Karpfen mit Petersilie darauf anrichten.

Nach der Hauptspeise
- Torte mit Likör u. Schokoraspeln ganieren.

> ***Als Sie ein Restaurant hatten, waren Sie über Weihnachten immer dort. Was gab es dann bei Ihrer Familie zu essen?***

„Heiligabend war der einzige Abend, den wir zusammen verbringen konnten. Ich habe das Essen meistens für meine Familie für zwei Tage vorbereitet, sodass es dann auch für den 1. Weihnachtstag gereicht hat. Aber meine Frau ist auch eine hervorragende Köchin, sodass niemand an Weihnachten darben musste."

Haben Sie ein Weihnachtsritual?

„Ja! Alle werden rausgeschickt und ich zünde die Kerzen am Baum und den Kamin an – keiner darf ins Zimmer! Dann läute ich das kleine Glöckchen und nun wird die Tür aufgemacht und alle kommen mit Glanz in den Augen rein. Es wird die Weihnachtsgeschichte gelesen und gesungen – es ist wunderbar!"

Lesen Sie die Weihnachtsgeschichte vor?

„Früher hat sie immer Opa vorgelesen. Die Tradition ist, dass der Älteste die Weihnachtsgeschichte liest. Nun lese ich die Geschichte vor."

Sie kommen aus einer katholischen Familie.

„Wir gehen an Weihnachten auch immer in die Kirche, weil wir alle das unglaublich stimmungsvoll und schön finden. Auch als ich noch das Restaurant hatte – die Christmette habe ich mir nicht nehmen lassen. Als Kind war ich elf Jahre lang Messdiener, klein Christian hat da immer brav in seiner Kutte gestanden, natürlich auch an Weihnachten."

Die Entscheidung, kein Restaurant mehr zu haben, war ja auch eine Entscheidung für die Familie und um an Weihnachten zu Hause zu sein.

„Ja, und ich genieße das nach wie vor sehr, nicht mehr nach dem Frühstück am 1. Weihnachtsfeiertag zur Arbeit aufbrechen zu müssen. Das ist ein Luxus, der Weihnachten für mich aufgewertet hat. Aber bitte nicht falsch verstehen! Ich habe Weihnachten auch immer gern mit den Gästen verbracht, denn es herrschte eine tolle Stimmung im Restaurant. Aber es ist noch etwas anderes, wenn man die Feiertage mit seiner Familie verbringen darf. Das wünsche ich allen. Frohes Fest!"

Kartoffelsuppe mit Steinpilzen und knusprigen Kartoffelwürfeln

vegetarisch

Für 6 Portionen

Zubereiten: 35 Minuten, Einweichen: 15 Minuten, Garen: 40 Minuten

• 5 g getrocknete Steinpilze • 100 g Lauch • 1 Knoblauchzehe
• 600 g mehligkochende Kartoffeln • 2 EL Butter • 1,8 l Gemüsebrühe
• 200 g Sahne • Salz • Pfeffer • frisch geriebene Muskatnuss
• 1 Spritzer Zitronensaft • 2 EL neutrales Öl • ½ Bund Schnittlauch

1. Die Steinpilze in einer Schüssel mit ca. 100 ml heißem Wasser übergießen und mind. 15 Minuten einweichen. Inzwischen den Lauch putzen, gründlich abbrausen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Kartoffeln schälen und abbrausen. 1 Kartoffel (ca. 150 g) beiseitestellen, die übrigen Kartoffeln vierteln.

2. Die Butter in einem Topf schmelzen. Lauch und Knoblauch darin anschwitzen. Kartoffeln hinzufügen und ca. 1 Minute mitanschwitzen. Steinpilze aus dem Wasser nehmen, fein hacken und zu den Kartoffeln geben. Das Einweichwasser der Pilze durch ein feines Sieb gießen und mit der Brühe hinzufügen. Alles zum Kochen bringen und offen ca. 25 Minuten leise köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

3. Die Sahne zur Suppe gießen und einmal aufkochen lassen. Die Suppe mit einem Pürierstab pürieren und mit Salz, Pfeffer, etwas geriebener Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.

4. Die beiseitegestellte Kartoffel ca. 3 mm fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin unter Wenden ca. 7 Minuten bei mittlerer Hitze rundum braten, bis sie gar und knusprig sind. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und mit einem scharfen Messer in feine Röllchen schneiden.

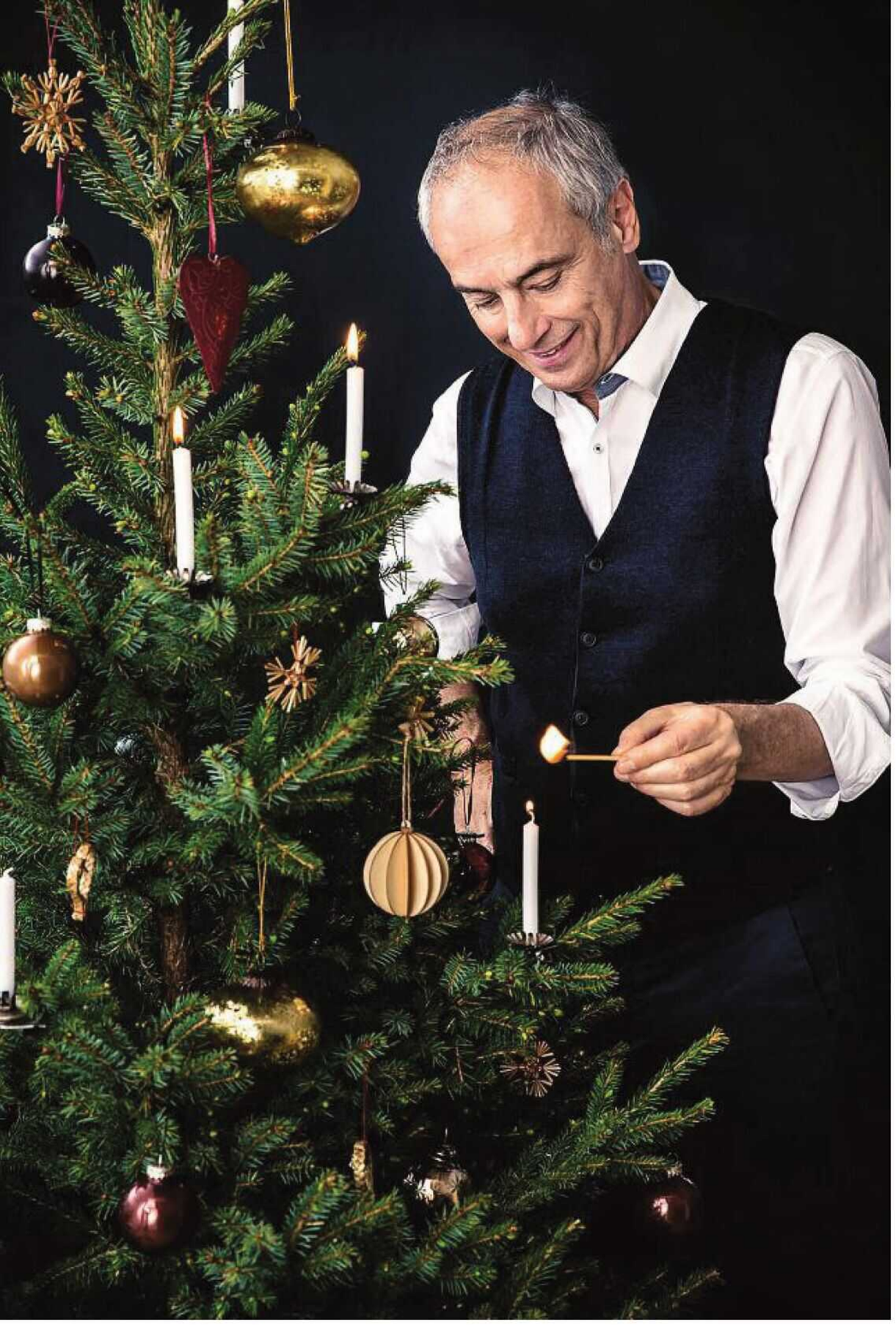
5. Zum Servieren die Suppe evtl. nochmals unter Rühren erhitzen und in Suppenteller oder Schalen füllen, mit Kartoffelwürfeln sowie Schnittlauch bestreuen.

TRADITION *mit einem Hauch Moderne*

Karpfen in Biersoße mit Sellerie und Roter Bete

Rezepte Seite 46

Fotos: GU/Wolfgang Schardt(2)



GENIESSEN *in festlichem Rahmen*

Ein Faible fürs Fest „Für mich als Kind waren die Wochen ab dem ersten Advent die Spitzenzeit des Jahres, da konnten nicht einmal die großen Ferien mithalten", erinnert sich Christian Rach. Ihm ist bis heute wichtig, dass man Weihnachten, den Feiertagen, auch eine gewisse Würde gibt – also sich auch ein wenig festlich anzieht.

Der Koch & sein Buch

Christian Rach studierte Philosophie und Mathematik, was er vor allem mit Kochen finanzierte. 1983 tauschte er Studium gegen Kochlehre, 1986 eröffnete er in Hamburg sein erstes Restaurant „Leopold", 1989 zudem das „Tafelhaus", das 23 Jahre mit einem Stern ausgezeichnet wurde, bis er es 2011 schloss. Bis 2019 betrieb er noch das „Rach & Ritchy".

Aus Liebe zu Traditionen und zum Weihnachtsfest entstand das Buch **Rachs Rezepte für Weihnachten** – mit klassischen Plätzchen, verschiedenen 3-Gänge-Menüs, die sich gut vorbereiten lassen, persönlichen Anekdoten und vielen Praxis-Tipps. **Gräfe und Unzer Verlag, 17,99 €**

Karpfen in Biersoße mit Sellerie und Roter Bete

Für 6 Personen
Zubereiten: 1 Stunde
Garen: 1 ½ Stunden
• *800 g Rote Bete* • *Salz*
• *2 Schalotten* • *5 EL Butter + 100 g kalte Butter*
• *300 ml Gemüsebrühe*
• *800 g Knollensellerie*
• *2 Spritzer Zitronensaft*
• *80 ml dunkles Bier (z. B. Bockbier)* • *Pfeffer*
• *900 g Karpfenfilet (vom Fischhändler entgräten, häuten und in 6 Stücke teilen lassen)*
• *2 EL neutrales Öl*
• *3 EL Mehl* • *1 Handvoll Petersilienblättchen zum Garnieren*

1. Die Rote Bete in einem Topf mit Wasser bedecken. 1 EL Salz hinzufügen. Das Wasser zum Kochen bringen und die Knollen – je nach Größe – in ca. 45–60 Minuten weich köcheln. Anschließend die Knollen abgießen, schälen und nach Belieben in Spalten oder Stifte schneiden.

2. Für die Biersoße die Schalotten abziehen, in Streifen schneiden und in 1 EL Butter farblos anschwitzen. Die Brühe angießen, aufkochen und bei großer Hitze einkochen, bis die Flüssigkeit auf 50 ml reduziert ist. Die reduzierte Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren, dabei die Schalottenstreifen gut auspressen. Die Flüssigkeit in einem kleinen Topf zugedeckt bis zum Fertigstellen der Soße beiseitestellen.

3. Den Sellerie schälen und blättrig in ca. 2 cm breite und 3 mm dünne Scheiben schneiden. 2 EL Butter in einem breiten Topf erhitzen. Sellerie mit dem Zitronensaft darin bei kleiner bis mittlerer Hitze in 10–15 Minuten dünsten, bis die Scheiben weich sind und leicht Farbe bekommen.

4. Zum Fertigstellen der Soße die reduzierte Gemüsebrühe mit 60 ml Bier aufkochen. Die kalte Butter in Stücke schneiden und mit einem Pürierstab untermixen. Die Biersoße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Die Karpfenstücke kalt abbrausen, trocken tupfen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Das Öl in einer breiten Pfanne stark erhitzen. Das Mehl auf einen Teller geben. Die Fischstücke im Mehl wenden und im heißen Öl bei großer Hitze 2–3 Minuten anbraten, bis sie Farbe annehmen. Dann 2 EL Butter in die Pfanne geben, die Stücke wenden und 2–3 Minuten weiterbraten, bis die Karpfenstücke durchgebraten und knusprig sind.

6. Zum Servieren Rote Bete und Sellerie nochmals leicht erhitzen und auf 6 Teller verteilen. Die Biersoße, falls nötig, nochmals erhitzen und mit einem Pürierstab aufschäumen, dabei die übrigen 20 ml Bier angießen, damit die Soße schön schäumt. Die Soße über das Gemüse auf den Teller geben, die Karpfen daraufsetzen und alles mit der Petersilie garnieren.

Fotos: GU/Wolfgang Schardt(4)

Eierlikörtorte

Für ca. 10 Stücke
Zubereiten: 30 Minuten
Abkühlen: 1 Stunde, Backen: 40 Minuten
• *150 g Zartbitterschokolade* • *5 Eier (M)*
• *Salz* • *100 g Zucker* • *100 g weiche Butter + 1 EL Butter für die Form*
• *200 g gem. Haselnusskerne*
• *10 g Backpulver* • *2 EL Rum*
• *370 g Sahne* • *1 Pck. Vanillezucker*
• *1 Pck. Sahnesteif* • *150 ml Eierlikör*
• *Schokoraspel zum Garnieren*

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Schokolade fein hacken (Küchenmaschine).
2. Die Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz mit den Schneebesen eines Handrührgeräts schaumig schlagen, dann 50 g Zucker zufügen und zu cremigem Eischnee weiterschlagen.
3. 100 g Butter und 50 g Zucker mit den Schneebesen ca. 8 Minuten schlagen, bis die Masse schaumig ist und sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Eigelbe unterschlagen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Schokolade, Nüsse und Backpulver zufügen, alles gut mischen, den Rum unterziehen. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
4. Den Boden einer Springform (ø 22 cm) mit 1 EL Butter fetten. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Den Kuchen im heißen Ofen (2. Schiene von unten) ca. 40 Minuten backen, bis er durchgebacken ist (Stäbchenprobe).
5. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, den Rand mit einem kleinen Messer von der Form lösen, den Kuchen auf ein Gitter stürzen. Den Formboden vorsichtig abnehmen. Kuchen in ca. 1 Stunde vollständig abkühlen lassen. Dann waagerecht in zwei Hälften schneiden. Eine Hälfte auf eine Kuchenplatte setzen.
6. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Die Hälfte der Sahne mit 75 ml Eierlikör mischen und gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen. Den zweiten Boden daraufsetzen, übrige Sahne darauf verteilen. Die Torte bis zum Servieren kühl stellen.
7. Kurz vor dem Servieren die Torte mit dem übrigen Eierlikör begießen und mit den Schokoraspeln garnieren.

Tipp: Zum Schneiden der Torte ein scharfes, langes Messer unter heißes Wasser halten. Durch die Wärme bleibt die Sahne nicht an der Schneide kleben, das Schneiden geht einfacher und die Stücke wirken akkurater. Das Messer nach jedem Schnitt erneut erhitzen.

SÜSSE HEFEKERLE
Weckmänner

Alle Jahre wieder bringen sie Kinderaugen zum Leuchten: Um die leckeren Gebildebrote, für die es regional verschiedene Namen gibt, ranken sich viele Bräuche

Appetitliche Vielfalt
Je nach Region werden die Brote mit Rosinen, Mandeln, kandierten Früchten oder Hagelzucker verziert

Sankt Martin teilt vielerorts weit mehr als seinen Mantel: Im Anschluss an Laternenumzüge im Norden und Westen Deutschlands geben Darsteller des legendären Edelmanns hoch zu Ross auch das beliebte Gebäck aus. **Die alte Postkarte** zeigt einen weiteren Überbringer, der die süßen Gebilde in Süddeutschland an brave Kinder verteilt oder nachts in ihre Stiefel steckt: Sankt Nikolaus

Der köstliche Duft frisch gebackener Hefewecken lockt uns immer wieder in unsere Lieblingsbäckerei. Ab Anfang November gibt's die leckeren Stücke vielerorts in einer besonders ansprechenden Ausführung zu kaufen: geformt zu putzigen Männlein oder auch Weiblein und mit allerlei Trockenfrüchten, Nüssen und Zuckerwerk verziert. Die sehr individuell gestalteten, süßen Brote begeistern Kinder wie Erwachsene – und sind zugleich eng mit unseren herbstlichen und winterlichen Traditionen verknüpft.

So verzehrt man sie beispielsweise im Ruhrgebiet, in Hessen, im Rheinland und im Rhein-Neckar-Gebiet an den Tagen rund ums Martinsfest (11. November), etwa nach einem Laternenumzug. In Teilen Süddeutschlands und in der Schweiz sind die Männlein als Gabe zum Nikolaustag (6. Dezember) bekannt, wo sie zum Kaffee gereicht werden. Mancherorts genießt man sie auch erst im Januar.

Ein gesegnetes Brot

Dass die verzierten Hefewecken hierzulande so verbreitet sind, liegt wohl an einer Tradition, die ab dem 15. Jahrhundert belegt ist: Damals war es üblich, dass an alle, die nicht am Gottesdienst teilnehmen durften oder konnten, ein gesegnetes Brot verteilt wurde. Das hatte oft eine Form, die Bezug auf das jeweilige Fest nahm – an den Feiertagen zu Ehren von St. Martin und St. Nikolaus war das die Gestalt eines Bischofs.

Mütze, Bischofsstab & Rute

So erklärt sich auch der Schmuck des Weckmanns: Die im süddeutschen Raum verbreitete Mütze stellt eine Bischofsmütze dar, die im Rheinland übliche Tonpfeife einen umgedrehten Bischofsstab. Hat der Teigmann ein Zweiglein in der Hand, erinnert er an Knecht Ruprecht mit seiner Rute.

Seine diversen Namen – etwa „Stutenkerl", „Stutenmännchen", „Weckmännle" oder „Hefekerl" – leiten sich von den Bezeichnungen für den Teig ab. Der heißt je nach Region „Stuten" oder „Wecken" und wird oft mit Hefe zubereitet. Im Wort „Klausenmann" ist der Heilige Nikolaus erkennbar, die Namen „Grättimaa" und „Grittibänz" beziehen sich auf die gespreizten Beine des Männleins. Die selteneren Weckfrauen sind keine moderne Erfindung. Schon im Nikolausspruch eines Zürcher Reformators von 1546 werden sie erwähnt.

Silke Schönfelder

Fotos: 360° Creative/360° Travel/Maryam Schindler, imago stock&people, StockFood Studios/Joerg Lehmann(4)/
Foodstyling: Jörg Götte & Sigrun Schuppler/Requisite: Elke Westphal, Victoria Traditions/Shutterstock

Stutenkerle

Für 6 Stück

Zubereiten: 45 Minuten

Ruhen: 1 Stunde, Backen: 20 Minuten

Für den Teig: • *500 g Mehl* • *70 g Zucker* • *1 Pck. Vanillezucker* • *½ Prise Salz* • *½ Würfel Hefe* • *100 g weiche Butter* • *200 ml lauwarme Milch* • *1 Ei*

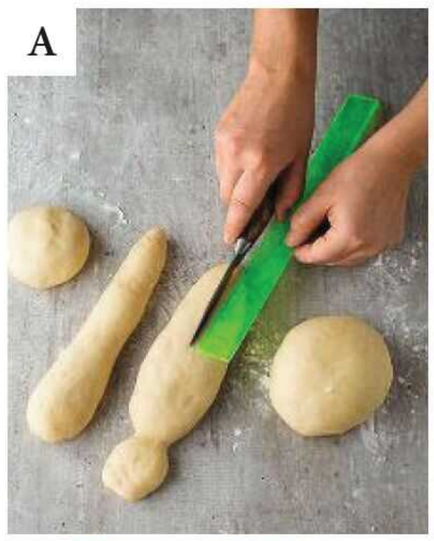
Außerdem • *evtl. 6 Tonpfeifen (z. B. bei www.hobbybaecker.de)* • *1 Ei* • *1 EL Milch* • *gehackte Pistazien, Mandeln, Kürbiskerne* • *getr. Cranberrys* • *Hagelzucker*

1. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben. Hefe hineinbröckeln. Butter, Milch und Ei zufügen. Alles glatt verkneten. Den Teig abdecken und 45 Minuten ruhen lassen.

2. Den Teig auf bemehlter Fläche durchkneten. In 6 Stücke teilen und zu Kugeln rollen. Jede Kugel zu einem Kegel (ca. 25 cm lang) formen, ein Ende sollte etwas spitzer zulaufen. Die Kegel etwas flach drücken. Dickeres Ende zum Kopf formen. Hals flacher drücken. Spitzes Ende ca. 8 cm einschneiden, und als Beine etwas auseinanderziehen (A). Auf Höhe der Schultern jeweils links und rechts mit einem Messer Arme einschneiden. Evtl. die Pfeife auf den Körper legen und mit einem Arm umschließen.

3. Teiglinge auf ein Blech mit Backpapier setzen (B). Mit einem Küchentuch abdecken und ca. 15 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

4. Ei mit Milch verquirlen, Teig damit bestreichen. Kerne und Früchte als Mund, Augen, Knöpfe eindrücken. Zucker und gehackte Nüsse aufstreuen (C). Ca. 20 Minuten leicht gebräunt backen (D).



Festliche SERVIETTEN

Ob Schleifen, Engel oder Sterne – wir zeigen die schönsten Ideen, Servietten zu falten. Das Beste: Jede Technik ist ganz leicht umzusetzen

Fotos: MSL Grit Knapp/Prod.: Anne Gutacker

Schlicht und schön gebunden

Eine Schleife auf dem Teller lässt das Menü wie ein Geschenk erscheinen. Ist es „ausgepackt", kann das Essen beginnen. Verwenden Sie am besten eine große Stoffserviette, dadurch wirkt die Schleife schön opulent auf dem Speiseteller. **So geht's: 1** Die Serviette komplett zum Quadrat ausbreiten, die Spitzen zeigen nach oben, unten, links und rechts. Die obere Ecke zur unteren führen, sodass ein Dreieck entsteht. Die offene Spitze etwa zwei, drei Zentimeter nach oben falten. **2 Den Stoff** weiterhin streifenweise von unten nach oben falten, damit ein schmaler Streifen entsteht. **3 Abschließend** die Enden gleichmäßig nach innen umklappen, sodass sie sich überkreuzen. Mit einem Stoffband die Mitte fest umwickeln und fixieren. Statt eines Bands kann man auch einen Serviettenring verwenden.

Himmlischer Empfang

Für den Engel können Sie eine weiße Papierserviette benutzen. **Diese zum Rechteck** aufklappen und an der langen Seite eine zwei Zentimeter breite Kante falten. Serviette wenden, erneut falten. Den Vorgang so lange wiederholen bis ein schmaler Streifen entsteht. Für die Flügel ein Stück Papier falten, an der Falz den Flügel-Umriss skizzieren und ausschneiden.

Serviettenstreifen mittig um einen Teelöffel legen und das Ganze am Löffelstiel mit einer Kordel verknoten. Die Flügel auf den Teller legen und den Löffel darauf platzieren.

Charmant eingebettet

Kleiner Aufwand, große Wirkung: Die doppelt gewebte Stoffserviette überzeugt auch ohne Falttechnik auf dem festlich gedeckten Tisch. Ihr sanfter Ton wirkt stilvoll und rustikal gleichermaßen, wodurch sie auch zu Dekorationen aus Naturmaterialien wie Zapfen hervorragend passt. **Weihnachtliche Akzente** setzt zudem ein kleiner Stechpalmen-Zweig, der unter einer Kordel steckt, mit der Serviette und Besteck locker umwickelt sind. Die kleinen, roten Beeren erinnern liebevoll an Christbaumkugeln, die zusammen mit der Kordel für rote Farbkleckse sorgen.

Einfach eingepackt

Diese praktische Bestecktasche gelingt schnell sowohl mit Stoff- als auch mit Papier-Servietten. Wir haben uns für letztere entschieden. **1 Legen Sie** die Serviette vor sich. Falten Sie die Spitze mit den offenen Lagen auf die gegenüberliegende, geschlossene Spitze, sodass in der Mitte eine Falz entsteht. Serviette wieder aufklappen, an der offenen Ecke die erste Lage zur mittleren Falz führen. **2 Knicken Sie die erste Lage** nochmals um. **3 Klappen Sie** den entstandenen Streifen auf die linke Seite der Falz. Schritte mit der zweiten Lage der Serviette wiederholen, bis beide Streifen parallel nebeneinander liegen. **4 Umdrehen,** die linke und rechte Kante zur Mitte falten, erneut wenden und die Bestecktasche ist einsatzbereit.

Mit Baum geschmückt

O Tannenbaum … Dafür benötigen Sie: grüne Stoffservietten (am besten gut gestärkt und gebügelt), eine Zimtstange und einen kleinen Deko-Stern. **1 + 2 Legen Sie** die gefaltete Serviette vor sich hin, sodass die offene Seite zu Ihnen zeigt. Jetzt die Spitzen jeder einzelnen Stofflage dachziegelartig von unten nach oben falten. **3 Drehen Sie** die Serviette um. Klappen Sie die untere, linke Ecke über die Mitte hinaus nach oben rechts und tun Sie das Gleiche mit der rechten unteren Ecke. Beide Seiten sollten nun exakt übereinander liegen und an die Form einer Eistüte erinnern. **4 Die Tüte** um 180 Grad drehen und noch einmal wenden. **4 Klappen Sie** nun jede einzelne Lage von der Spitze aus beginnend nach oben. Ab der zweiten Lage wird jeder Zipfel der Serviette unter die Kante der vorherigen Lage gesteckt. Der Tannenbaum wird nun deutlich erkennbar. **Zuletzt platzieren Sie** das Servietten-Bäumchen auf dem Teller. Kürzen Sie die Zimtstange auf Wunschlänge und imitieren Sie damit den Stamm. Für den letzten Schliff sorgt eine Stecknadel mit sternförmigem Kopf, der die Baumspitze darstellt. Die Nadel selbst wird auf der Rückseite mit einer Kunststoffkappe gesichert (Depot). Alternativ kann man statt des Sterns auch ein Namensschild an die Spitze setzen.

Fotos: MSL Grit Knapp/Prod.: Anne Gutacker

Glamouröser Auftritt

Der Sternenfächer ist ein absoluter Hingucker und verleiht der Tafel Festlichkeit. Wir haben dafür eine sogenannte Dinner-Serviette benutzt, die aufgefaltet etwa 40 x 40 cm misst und aus festerem Papier besteht als gängige Varianten. Sie können aber auch Stoffservietten verwenden. Egal, für welches Modell Sie sich entscheiden – Hauptsache ist, die Serviette ist nicht zu klein. Muster und Farben passen Sie einfach ihrem Deko-Konzept an. Der Stern selbst ist gar nicht so schwer herzustellen, wie man auf den ersten Blick meinen mag. **1 Breiten Sie** die Serviette erst einmal vollständig aus. Der Druck zeigt in unserem Fall zur Tischoberfläche, wir blicken auf die Unterseite. Nun die obere und untere Kante zur Mitte falten, sodass ein längliches Rechteck entsteht.
2 Im Anschluss die Serviette nochmals „halbieren", also die untere Kante nach oben falten. **2 Jetzt den** entstandenen Streifen von einer Seite her ein Stück einschlagen. **3 + 4 Dann wie** eine Ziehharmonika falten. Diese sollte nicht zu schmal ausfallen. **5 Wählen Sie** insgesamt zwischen fünf und sieben Faltungen. Je weniger man faltet, desto größere Ecken, bzw. Sternspitzen entstehen. **6 Die Serviette** hochkant locker in die Hand nehmen. Man kann nun von oben deutlich das Zick-Zack-Muster erkennen. Knicken Sie mit dem Zeigefinger zwischen zwei Faltkanten ein kleines Dreieck nach unten. Hierbei mit der vorderen Lage beginnen. **7 + 8 Danach den Vorgang** auf der Rückseite wiederholen. Die Knicke bei beiden Lagen immer nur im oberen Teil der Serviette durchführen. **9 + 10 Im letzten Schritt** den Fächer aufklappen und auf den Tellern drapieren. Ihre Gäste werden Augen machen!

FEINES FÜR DIE *Kaffeetafel*

Verwöhnen Sie sich und Ihre Lieben. Diese festlichen Kuchen und Torten krönen stimmungsvolle Momente in der Adventszeit und an den Feiertagen

Gedeckte Heidelbeer-Tarte

Für ca. 12 Stücke
Zubereiten: 35 Minuten, Kühlen: 1 Stunde
Backen: 50 Minuten

Für den Teig: • *200 g Mehl* • *100 g Puderzucker* • *100 g gemahlene Haselnüsse* • *¼ TL gem. Nelken* • *½ TL gem. Zimt* • *½ TL fein abgerieb. Bio-Zitronenschale* • *200 g Butter (in Würfeln)* • *1 Ei (Gr. M)* • *1 EL Zitronensaft*

Für den Belag: • *500 g TK-Heidelbeeren* • *250 g schwarze Johannisbeermarmelade* • *2 EL Vanillepuddingpulver* • *2–3 EL Kondensmilch*

1. Für den Teig Mehl, Puderzucker, Nüsse, Gewürze und Zitronenschale mischen, auf die Arbeitsfläche häufeln und mittig eine Mulde formen. Die Butter auf dem Mehlrand verteilen, Ei und Zitronensaft in die Mulde geben. Alles mit einer Teigkarte gut durchhacken und rasch glatt verkneten. Den Teig in Folie wickeln und 1 Stunde kühlen.

2. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Eine Tarte-Form (ø 26 cm) buttern.

3. Etwa die Hälfte des Teigs auf bemehlter Fläche etwas größer als die Form ausrollen, in die Form drücken, dabei einen Rand formen.

4. Für den Belag die gefrorenen Beeren mit Marmelade und Puddingpulver mischen und auf dem Teig in der Form verteilen. Den übrigen Teig in Formgröße ausrollen. Einige Sterne ausstechen und beiseitelegen. Die Teigplatte auf die Beeren-Masse legen und die Ränder gut andrücken. Den Teig mit der Kondensmilch bestreichen, die Sterne auflegen und leicht andrücken.

5. Die Tarte in ca. 50 Minuten goldbraun backen. Anschließend die Tarte aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Fotos: Getty Images/iStockphoto/Lilechka75, StockFood/Oliver Brachat

Fotos: StockFood(2):StockFood/PhotoCuisine/Pierre Louis Viel(1)/StockFood/Jalag/Julia Hoersch(1)

Weiße Schokoladen-Orangen-Torte

Für ca. 8–10 Stücke
Zubereiten: 45 Minuten
Backen: 30 Minuten, Kühlen: 3 Stunden
Für den Teig: • *75 g Mehl* • *75 g Stärke* • *6 Eier (Gr. M)* • *160 g Zucker*
Für die Füllung: • *225 g weiße Kuvertüre* • *600 g Sahne* • *1 EL Zucker* • *4 Eigelb (Eier: Gr. M)* • *2 TL Stärke* • *100 g Orangenmarmelade*

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eine Springform (ø 22 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Für den Teig Mehl mit Stärke mischen und sieben. Die Eier trennen. Eigelbe mit Zucker und 3 EL Wasser in 5 Minuten hellschaumig aufschlagen. Mehl-Mix nach und nach zufügen und mit einem Kochlöffel vorsichtig unterheben. Das Eiweiß steif schlagen und ebenfalls vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form füllen und ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Danach komplett auskühlen lassen. Dann den Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden.
3. Für die Füllung die Kuvertüre grob hacken. Mit der Sahne in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Zucker, Eigelbe und Stärke verrühren und unter den Sahne-Mix rühren. Die Masse unter Rühren erhitzen (aber nicht kochen lassen!), bis sie eindickt. Abkühlen lassen. Die Marmelade in einem Topf erwärmen.
4. Den unteren Biskuit auf eine Platte setzen und mit einem Tortenring umschließen. Mit ⅓ Schokocreme und 50 g Marmelade bestreichen. Den zweiten Biskuit auflegen und ebenfalls mit ⅓ Schokocreme und der übrigen Marmelade bestreichen. Den dritten Biskuit auflegen. Die Torte mit der übrigen Creme rundum einstreichen und 3 Stunden kalt stellen.
5. Zum Servieren den Tortenring entfernen. Die Torte mit Puderzucker bestäuben und nach Wunsch mit kleinen Tannenbäumen aus weißer Schokolade garnieren.

Schokoladenkuchen nach Sacher Art

Für ca. 16 Stücke
Zubereiten: 35 Minuten,
Backen: ca. 50 Minuten

Für den Teig: • *ca. 100 g fein gemahlene Mandeln*
• *180 g Zartbitterschokolade*
• *8 Eier (Gr. M)*
• *190 g weiche Butter*
• *150 g Puderzucker*
• *80 g Zucker* • *150 g Mehl*

Für Füllung & Garnitur:
• *ca. 150 g Aprikosenmarmelade*
• *150 g Zartbitterschokolade*
• *150 g Vollmilchschokolade*
• *180 g Zucker*

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eine Form (ca. 20 x 20 cm) fetten, dünn mit Mandeln ausstreuen und kalt stellen.

2. Für den Teig die Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen.

3. Butter mit Puderzucker schaumig rühren. Erst die Eigelbe, dann die Schokolade nach und nach unterrühren. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und unter die Schokomasse heben. 50 g Mandeln mit Mehl mischen und unterheben. Den Teig in die Form geben, glatt verstreichen und ca. 50–60 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Dann abkühlen lassen.

4. Für die Füllung die Marmelade erwärmen und durch ein Sieb streichen. Die Schokolade hacken. Mit Zucker und 125 ml Wasser ca. 5 Minuten unter Rühren bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Dann unter Rühren lauwarm abkühlen lassen.

5. Den Kuchen waagerecht halbieren. Einen Boden mit etwas Marmelade bestreichen, dann den zweiten Boden auflegen. Den Kuchen rundum mit etwas Marmelade bepinseln, diese trocknen lassen. Dann die Schokolade gleichmäßig über dem Kuchen verteilen und trocknen lassen. Den Kuchen nach Wunsch mit einem Stern aus Puderzucker verzieren.

Käsekuchen-Schicht-Törtchen

Für ca. 8 Stück
Zubereiten: 40 Minuten,
Backen: 25 Minuten

- *20 g Butter • 5 Eier (Gr. M)*
- *150 g Zucker*
- *1 kg Magerquark (gut abgetropft)*
- *1 Pck. Vanille-Puddingpulver*
- *50 g Weichweizengrieß*
- *100 ml Karamellsoße (selbst gemacht oder Fertigprodukt)*
- *fein abgeriebene Schale & Saft von ½ Bio-Zitrone*
- *30 g Kakaopulver*
- *250 g kalte Sahne*
- *Puderzucker*

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. 8 Backringe (ø 8 cm) innen fetten, auf das Blech stellen.

2. Die Butter zerlassen und abkühlen lassen. Die Eier trennen. Eigelbe mit Zucker und Quark verrühren. Die flüssige Butter unter die Quarkcreme heben.

3. Puddingpulver mit Grieß mischen und ebenfalls unter die Quarkcreme rühren. Die Creme in 3 Portionen teilen. ⅓ der Creme mit Karamellsoße, ⅓ mit Zitronenschale sowie -saft und ⅓ mit Kakaopulver verrühren.

4. Das Eiweiß steif schlagen. Je ⅓ unter jede Quarkcreme heben. Die Kakao-Quark-Masse in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen. Je eine dünne Schicht in jeden Ring spritzen und glatt streichen. Dann jeweils die Zitronen- und die Karamell-Quark-Creme einfüllen und glatt streichen. Zum Schluss jeweils etwas von der übrigen Kakao-Quark-Creme kreisförmig aufspritzen.

5. Die Törtchen 25–30 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Dann aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

6. Die Sahne steif schlagen. Die Törtchen aus den Ringen lösen und die Sahne darauf dressieren. Alles mit Puderzucker bestäuben, nach Wunsch mit Zuckersternen garnieren und servieren.

Fotos: StockFood(2):StockFood/Jalag/Julia Hoersch(1)/StockFood/Maria Panzer(1)

Kleine Sahnetorte mit Honig und Ricotta

Für ca. 8–10 Stücke
Zubereiten: 50 Minuten,
Backen: 25 Minuten,
Kühlen: mind. 4 Stunden
Für den Teig: *• 75 g Mehl • 1 EL Stärke • 3 Eier (Gr. M) • 1 Prise Salz • 80 g Zucker*
Außerdem: *• 8 Blatt weiße Gelatine • 500 g Ricotta (abgetropft) • 125 g Honig • fein abgerieb. Schale & Saft von ½ Bio-Zitrone • 500 g Sahne*

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (ø 20 cm) mit Backpapier auslegen.

2. Für den Teig Mehl mit Stärke mischen. Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen – dabei 40 g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis die Masse glänzt und Spitzen zieht. Eigelbe mit 40 g Zucker schaumig schlagen. Eischnee daraufsetzen, Mehl-Mix darübersieben. Alles nach und nach unterheben. Den Teig in der Form glatt verstreichen und in 25 Minuten goldgelb backen (Stäbchenprobe!). Dann auskühlen lassen.

3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ricotta mit Honig, Zitronenschale und -saft verrühren. 2 EL abnehmen, kühlen. Gelatine tropfnass leicht erwärmen und schmelzen. 2 EL Creme mit der Gelatine verrühren, Mix unter die übrige Creme rühren. 400 g Sahne steif schlagen und unterheben.

4. Biskuit zweimal waagerecht durchschneiden. Unteren Boden mit einem Tortenring umstellen. Die Hälfte der Creme darauf verstreichen. Zweiten Boden auflegen, übrige Creme darauf verstreichen, dritten Boden auflegen und behutsam andrücken. Die Torte mind. 4 Stunden kühlen.

5. Tortenring entfernen. Übrige Sahne steif schlagen. Gekühlte Creme (2 EL) unterziehen. Torte damit rundum einstreichen. Evtl. mit Blattgold und flüssigem Honig verzieren.

NUSSKNACKER *nach alter Tradition*

Vor mehr als 150 Jahren hat der Ur-Ur-Ur-Großvater von Markus Füchtner in Seiffen den ersten Nussknacker aus dem Erzgebirge gefertigt. Seitdem führt die Familie den kleinen Betrieb fort

Der rote König ist der beliebteste Holzkamerad im Sortiment der Werkstatt. Das gilt für die Kunden in aller Welt ebenso wie für Markus Füchtner selbst

Fotos: Sven Körner Fotografie (3)

Das eine Holz, aus dem ein Nussknacker von Markus Füchtner geschnitzt ist, gibt es gar nicht, es sind nämlich mehrere Hölzer: Der Körper besteht aus Linde, die Hände aus Birke, der kleine Sockel aus Fichte. Besonders hart muss der Hebel sein, mit dem die Nüsse geknackt werden, weshalb er aus Buchenholz gefertigt wird. Und um es gleich klarzustellen: Ein Nussknacker wird auch nicht geschnitzt, sondern größtenteils gedrechselt. Jedenfalls wenn er aus der traditionsreichen Werkstatt der Familie Füchtner in Seiffen im Erzgebirge kommt.

Es war Wilhelm Füchtner, der Ur-Ur-Ur-Großvater von Markus, der 1870 in Seiffen den ersten erzgebirgischen Nussknacker erschuf. Er arbeitete eigentlich als Zimmermann. Doch wenn es für ihn und seine Familie im Winter nicht viel zu tun gab, baute er Holzspielzeug, wobei er eines Tages auf die Idee mit dem Nussknacker gekommen war. >

Die Ahnenreihe zeigt sechs Generationen mit ihren jeweiligen Nussknackern. Wie man sieht: Ihre Form hat sich im Laufe der Zeit nur wenig verändert. Ganz links im Bild der blaue „Willi" von Erfinder Wilhelm Füchtner, er besteht noch komplett aus Fichtenholz und stellt einen Soldaten dar – einen Husaren. **Kreatives Team:** Markus Füchtner und Carola Seifert haben sich vor 25 Jahren auf der Seiffener Berufsschule für Holzspielzeug-Macher kennengelernt, sie besuchten dieselbe Klasse. Heute sind sie nicht nur ein Paar mit zwei Söhnen, sondern teilen sich auch die Arbeit in der Nussknacker-Werkstatt. Er bearbeitet das Holz an der hier ebenfalls abgebildeten Drechselbank, sie ist für die anschließende Bemalung der Figuren zuständig

1

2

3 4

5

HANDWERK *mit viel Liebe zum Detail*

> „Früher verwendeten sie dafür ausschließlich Fichtenholz“, erklärt fünf Generationen später Markus Füchtner, „einfach weil sie nichts anderes hatten.“ Dabei eigne es sich unter anderem wegen seiner speziellen Maserung nicht so gut. Dennoch hat sich „Willi“ richtig gut gehalten. So heißt der älteste Nussknacker in der Füchtner-Werkstatt, er ist rund 120 Jahre alt. Prompt hebt Markus ihn sich unter die Nase und schwärmt: „Wie der riecht!“ Reine Fichte hat eben noch nach vielen Jahren ihren unverwechselbaren Charme.

Alles in Familienhand

Der heute beliebteste Knacker im Füchtner Sortiment ist der rote König – eindeutig. Nach ihm fragen die Kunden am häufigsten und auch sein Schöpfer an der Drechselbank bezeichnet ihn als seinen unangefochtenen Favoriten. Dass so viele Figuren als Amts- oder Würdenträger auftreten, hat mit dem rebellischen erzgebirgischen Zeitgeist des 19. Jahrhunderts zu tun, als sie erfunden wurden: „Man wollte sich auf diese Art über die Obrigkeit lustig machen, indem man ihr buchstäblich ein paar harte Nüsse zu knacken gab“, so Markus Füchtner.

Sein kleiner Betrieb hat die Tradition als Familienunternehmen seit mehr als 200 Jahren ununterbrochen bewahrt. Sie geht sogar über die Geschichte des Nussknackers hinaus, schon zu Beginn des 19. Jahrhunderts stellte man im Hause Füchtner Holzspielzeug her. Nach wie vor packt die ganze Familie mit an. Während der heutige Inhaber an der Drechselbank steht und die Holzspäne fliegen lässt, schauen Vater und Onkel vorbei, seine Tante arbeitet in der Produktion, seine Frau Carola Seifert bemalt die Nussknacker. Sie und Markus haben sich vor 25 Jahren in Seiffen auf der Berufsschule für Holzspielzeug-Macher kennengelernt – ein kreatives Paar, das sich mit seinen handwerklichen Fähigkeiten wunderbar ergänzt. Ihre Arbeiten werden in der ganzen Welt geschätzt, die Füchtner-Knacker finden Käufer von Japan bis in die USA. Und wie man hört, ist ihnen bislang noch keine Nuss zu hart gewesen. *Florian Wachsmann*

Im Holzlager prüft Markus ein Stück Lindenholz, daraus wird später der Körper des Nussknackers. Das Material lässt er langsam an der Luft trocknen – für die Verarbeitung darf es nur noch sehr wenig Feuchtigkeit enthalten, damit es nicht reißt. **2 + 3 An der Drechselbank** fliegen die Späne! Die Arbeit mit dem Meißel, der fast täglich neu geschliffen wird, erfordert Geschick und viel Übung. Aber man sieht schon, wie sich Kopf und Rumpf aus dem Holz herausbilden. **4 Mit Schleifpapier** formt Markus die Augenhöhlen nach, die er zuvor herausgefräst hat. Trotz des Einsatzes von Maschinen ist nach wie vor viel Handarbeit erforderlich. **5 Polsternägel** dienen als Augen, in einem späteren Arbeitsschritt erhalten sie ihre leuchtende Farbe. Früher hat man die Augen aus Brotteig modelliert, aufgesetzt, trocknen lassen und dann bemalt. **6 Die typische Hakennase** klebt Romy Köhler, Markus’ Tante, mit Holzleim an. Die Familientradition in der Werkstatt spiegelt sich auch darin wider, dass bis heute etliche Familienmitglieder mitarbeiten

6

Fotos: Sven Körner Fotografie (12), MLK/Anke Ruß-Gall

7

8

9

7 Tauchbad in der Grundierfarbe. Bis zur Fertigstellung erhält ein Nussknacker sechs verschiedene Lackschichten. **8+9 Mit feinen Strichen** trägt Carola Seifert die Farbe auf dem Gewand der Figur auf. Alle Körperteile werden einzeln bemalt und erst danach zusammengesetzt. **10 In die Presse** kommt der bunte Kamerad, um die Einzelteile fest miteinander zu verbinden. „Früher gab's einen mit dem Hammer auf den Kopf", erinnert sich Markus, hier mit seinem Vater Gunter Füchtner. Die Presse haben sie selbst gebaut – aus den Teilen eines elektrischen Fernsehsessels. **11+12 Als letzte Handgriffe** sind Krone und Haare an der Reihe, dann ist der rote König fertig. Am Ende setzt er sich aus 22 Einzelteilen zusammen

ORIGINAL FÜCHTNER
Deutschneudorfer Str. 34,
09548 Seiffen,
☏03 73 62/83 64,
www.fuechtnerwerkstatt.de

Laden-Adresse:
"Alte Fachschule",
Hauptstr. 93, 09548 Seiffen

10

12

11

ROULADEN NEU ENTDECKT

Weißkohl, Rind-, Kalb- oder Schweinefleisch werden mit würzigen Füllungen zu tollen Rollen gewickelt. Sanft geschmort kommen sie mit Beilagen und feinen Soßen auf den Tisch

Fotos: Shutterstock, StockFood Studios/Thorsten Suedfels

Rinderrouladen mit Rotkohl-Füllung

Für 6–8 Portionen

Zubereiten: 50 Minuten, Garen: 2 Stunden

Für die Rouladen: *• 1 EL Fenchelsamen • 8 Rinderrouladen (à ca. 180 g) • Salz • Pfeffer • 8 TL Senf • 8 Scheiben Speck • 8 große EL klassischer Rotkohl (Glas oder selbst gemacht) • 200 g Zwiebeln • 100 g Knollensellerie • 200 g Möhren • 4 EL Olivenöl • 2 EL Tomatenmark • 1 EL Rosmarinnadeln • 1 TL Thymianblättchen • 1–2 Lorbeerblätter • 400 ml Rotwein • 400 ml Rinderbrühe • evtl. 1 EL Stärke*

Für den Stampf: *• 1 kg mehligkochende Kartoffeln • 500 g Kohlrabi • Salz • 120 ml Milch • 70 g Butter • Pfeffer*

1. Für die Rouladen den Fenchelsamen ohne Fett anrösten. Die Rouladen auf der Arbeitsfläche auslegen, evtl. dünner klopfen. Mit Fenchel, Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Mit Speck und Rotkohl belegen. Das Fleisch fest aufrollen und mit Küchengarn binden.

2. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen. Zwiebeln abziehen. Sellerie und Möhren putzen und schälen. Zwiebeln und Gemüse in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

3. Das Öl in einem Bräter erhitzen. Die Rouladen darin rundum anbraten. Herausheben. Gemüse-Mix im Bratöl 5 Minuten rösten. Tomatenmark und Kräuter zufügen. Wein und Brühe angießen, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Rouladen in die Soße legen, Deckel auflegen. Die Rouladen in ca. 1 ¾ Stunden im Ofen weich schmoren.

4. Inzwischen für den Stampf Kartoffeln und Kohlrabi schälen, putzen und in ca. 2–3 cm große Würfel schneiden. Beides in Salzwasser in ca. 20 Minuten weich kochen. Abgießen. Milch und Butter zufügen, alles zerstampfen. Den Stampf mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Die Rouladen aus der Soße heben, diese durch ein Sieb streichen, salzen, pfeffern. Evtl. Stärke mit 3 EL Wasser anrühren, Soße damit binden. Alles anrichten und servieren.

Rinderrouladen mit Altbiersoße

Für 6–8 Portionen
Zubereiten: 35 Minuten
Garen: 2 ¼ Stunden

- *4 mittelgroße Gewürzgurken*
- *8 Rinderrouladen (à ca. 200 g)*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *8 TL scharfer Senf*
- *16 Scheiben Speck*
- *150 g Möhren*
- *150 g Knollensellerie*
- *250 g Zwiebeln*
- *5 EL Erdnussöl*
- *2 EL Tomatenmark*
- *1 TL Zucker*
- *2 Lorbeerblätter*
- *330 ml Altbier*
- *500 ml Rinderbrühe*
- *2–3 EL Speisestärke*

1. Gurken längs vierteln. Die Rouladen auf der Arbeitsfläche flach ausbreiten, von beiden Seiten salzen und pfeffern. Jede Roulade mit 1 TL Senf bestreichen, mit je 2 Scheiben Speck und mit 2 Gurkenstreifen belegen. Das Fleisch fest aufrollen und mit Küchengarn binden.

2. Das Gemüse putzen, schälen. Die Zwiebeln abziehen. Alles ca. 2 cm groß würfeln.

3. 3 EL Öl in einem Schmortopf erhitzen. Rouladen darin bei starker Hitze rundum scharf anbraten, herausnehmen. Vorbereitete Gemüse-Mix im Bratöl ca. 5 Minuten unter Rühren kräftig anrösten. Tomatenmark zufügen, kurz anschwitzen. Zucker und Lorbeer einrühren. Altbier und Brühe angießen. Die Rouladen in die Soße legen, diese aufkochen. Die Rouladen abgedeckt bei kleiner Hitze ca. 2 Stunden schmoren lassen.

4. Rouladen aus der Soße heben, warm halten. Soße aufkochen. Stärke mit 3 EL kaltem Wasser verrühren, Soße damit binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Die Rouladen mit der Soße servieren. Dazu passen Bratkartoffeln und Kürbisstampf.

Mit dem richtigen Dreh: Rouladen füllen und aufrollen

1 Für Rouladen nutzt man Stücke, die sich gut schmoren lassen, z. B. aus der Schulter. Diese auf der Arbeitsfläche ausbreiten, evtl. etwas flach klopfen und mit einer Füllung nach Wunsch belegen.

2 Zunächst die Längsseiten der Roulade vorsichtig ein wenig nach innen einklappen – so können Sie verhindern, dass beim Aufrollen die Füllung ausläuft. Tipp: Nicht zu viel Füllung verwenden.

3 Das Fleisch von der kurzen Seite aus langsam zu Rouladen aufrollen. Dabei die Längsseiten saft eingeklappt halten – so behalten die Fleischröllchen ihre Form.

4 Zum Schluss klappen Sie ein kurzes Ende um und fixieren es mit einer Rouladennadel oder Holzspießen. Alternativ können Sie die Roulade auch mit Küchengarn umwickeln.

Kalbsfleischröllchen mit Kalbsbrät-Füllung

Für 4 Portionen

Zubereiten: 40 Minuten, Braten: 15 Minuten

• 2 Schalotten • 2 Knoblauchzehen • 2 Lauchzwiebeln
• 50 g Kalbsbrät • 30 g gerieb. Parmesan • 1 Eigelb • Salz • Pfeffer
• 4 Kalbsschnitzel (à ca. 150 g) • 4 Scheiben Parmaschinken
• 20 g getrocknete Tomaten • 1 EL gehackte Petersilie
• 4 EL Olivenöl • ½ EL gehackter Oregano • ½ EL gehackter Salbei
• 1 TL Bio-Orangenzesten • 1 Prise Chiliflocken

1. Für die Füllung Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Lauchzwiebeln putzen, abbrausen, längs halbieren, dann in dünne Scheiben schneiden. Die vorbereitete Zutaten mit dem Brät mischen. Parmesan und Eigelb unterrühren. Die Masse mit Salz sowie Pfeffer würzen. Den Schinken in schmale Streifen schneiden. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden.

2. Die Schnitzel trocken tupfen und plattieren. Je etwas Brät-Masse darauf verstreichen. Schinken und Tomaten auf den hinteren Hälften der Schnitzel verteilen. Petersilie darüberstreuen. Das Fleisch eng aufrollen. Die Röllchen mit Holzspießchen fixieren und mit ca. 2 EL Öl bepinseln.

3. 2 EL Öl, Kräuter, Orangenzesten und Chiliflocken verrühren. Das Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Die Röllchen darin bei mittlerer Hitze unter Wenden ringsum gebräunt braten, dabei wiederholt mit dem Würzöl bepinseln. Die Röllchen nach Wunsch mit Meersalz bestreuen und servieren. Dazu schmeckt eine Kirschtomatensoße.

Tipp: In Italien heißen Rouladen Involtini (Singular: Involtino). Die Bezeichnung leitet sich von involtare, zu deutsch einwickeln, ab.

Fotos: StockFood/Gräfe & Unzer Verlag/Mathias Neubauer (4), StockFood/Stefan Schulte-Ladbeck, StockFood Studios/Thorsten Suedfels

Roulade vom Schweinefilet mit Wurzelgemüse-Füllung

Für 4 Portionen

Zubereiten: 40 Minuten, Garen: 40 Minuten

• 800 g Schweinefilet (küchenfertig, pariert) • Salz • Pfeffer • 2 EL scharfer Senf • 100 g gekochter Schinken (in Scheiben) • 450 g gemischtes Wurzelgemüse (z. B. Möhren, Pastinaken, Rote Bete, Sellerie) • 1 Knoblauchzehen • 3 EL Olivenöl • 100 g Speck

1. Das Fleisch abbrausen, trocken tupfen, längs ca. 1 cm dick zu einer Roulade aufschneiden (bzw. vom Metzger schneiden lassen). Die Innenseite salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen und mit Schinken belegen.

2. Das Gemüse schälen, putzen und in ca. 1 x 1 cm dicke, lange Stifte schneiden. Die Gemüsestifte quer auf das untere Drittel der Roulade legen und mit wenig Salz würzen.

3. Den Knoblauch abziehen, durchpressen, mit 1 ½ EL Öl verrühren. Das Gemüse mit dem Öl bestreichen und eng ins Fleisch einrollen. Die Roulade von außen leicht salzen, pfeffern, mit Speck umwickeln und mit Küchengarn in Form binden.

4. Den Backofen auf 140 Grad (Umluft ungeeignet) vorheizen. 1 ½ EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Roulade darin rundum goldbraun anbraten. Anschließend die Roulade in eine Form mit Gitter setzen und im Ofen in ca. 35–40 Minuten fertig garen.

5. Die Roulade aus dem Ofen nehmen, abdecken, kurz ruhen lassen. Dann in Scheiben aufschneiden und mit Rosmarin garniert anrichten. Dazu schmecken Kartoffelspalten aus dem Ofen und Kräuterquark.

Weißkohlrouladen mit Steinpilz-Hack-Füllung

Für 4 Portionen

Zubereiten: 45 Minuten, Garen: 1 Stunde

• 1 Weißkohl (ca. 800 g) • Salz • 60 g getrocknete Steinpilze • 300 g braune Champignons • 1 große Zwiebel • 3–4 EL Öl • 1 Brötchen vom Vortag • 400 g gem. Hackfleisch • 1 Ei • Pfeffer • 400 ml Fleischbrühe • 1 TL getr. Thymian • 1 TL getr. Majoran • 2 TL Stärke • 200 g Schmand

1. Kohl abbrausen, putzen, Strunk keilförmig herausschneiden. Kohlkopf in kochendem Salzwasser 2–3 Minuten blanchieren. Herausnehmen, äußere 8 Blätter abtrennen. Rest Kohl anderweitig verwenden.

2. Die Steinpilze in 3 EL Wasser einweichen. Champignons putzen, in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen, würfeln. Steinpilze ausdrücken, hacken. Pilzwasser filtern. Steinpilze und die Hälfte der Zwiebel in 1 EL heißem Öl anbraten, herausnehmen.

3. Brötchen einweichen, ausdrücken. Mit Steinpilz-Mix, Hack und Ei mischen, salzen, pfeffern, in 8 Portionen teilen. Je 1 Kohlblatt mit 1 Hackportion belegen. Kohlblätter seitlich über die Füllung schlagen, dann aufrollen. Die Rouladen mit Küchengarn binden.

4. 1–2 EL Öl erhitzen. Rouladen darin anbraten. Brühe und Pilzwasser angießen. Rouladen abgedeckt ca. 45 Minuten schmoren lassen.

5. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Champignons und übrige Zwiebel darin anbraten. Die Kräuter zufügen und den Pilz-Mix würzen.

6. Die Rouladen aus der Soße nehmen. Die Soße mit der angerührten Stärke binden und aufkochen. Den Schmand einrühren, die Soße abschmecken. Die Rouladen mit der Soße sowie den Pilzen anrichten und servieren. Dazu passt Kartoffelpüree.

Fotos: StockFood/Profimedia, StockFood Studios/Mathias Neubauer

Neu auf dem Markt

In Küchenläden, Super- und Biomärkten haben wir tolle Produkte für Sie entdeckt

VEGAN Der Drink steht in Geschmack, Mundgefühl und Aussehen Kuhmilch in nichts nach. Möglich macht's eine besondere Kombination aus deutschem Bio-Hafer, Bio-Soja und Bio-Vanilleextrakt. Dank des Fettgehalts von 3,5 % ist der Drink schön cremig. (www.rewe.de, 1,45 €/l)

PRAKTISCH Der Spachtellöffel kombiniert die Schöpfeigenschaften eines Löffels mit der Schabfähigkeit eines Spachtels. Der Küchenhelfer mit Silikonkopf ist spülmaschinengeeignet und hitzebeständig. (www.victorinox.com, um 20 €)

SÜFFIG Der Sahnelikör ist ein Getränke-Tipp für Liebhaber von Zimtschnecken und Franzbrötchen. Ob pur zum Dessert, als Beigabe in eine heiße Schokolade oder als Topping für Eisbecher oder Torten – der Likör lässt sich vielseitig verwenden. (www.laux-deli.de, 350 ml ca. 19 €)

EDEL Zum Abschluss eines festlichen Menüs darf's gern etwas Besonderes sein – zum Beispiel dieser Bio-Weichkäse mit weißem Edelschimmel und einer feinen Trüffelnote. Auch zu einem Glas Rotwein lässt sich der Brie gut kombinieren. Erhältlich in Bio-Läden und großen Käsetheken. (www.oema.de, ab 34 €/kg)

SÜSS Der neue braune Zucker vereint gleich zwei Aspekte miteinander: Er besteht ausschließlich aus norddeutschen Zuckerrüben und hat Bio-Qualität. So werden heimische Öko-Landwirte unterstützt, und die Transportwege zwischen Feld, Verarbeitungsort und Kunden sind verhältnismäßig kurz. (www.sweet-family.de, 500 g ca. 1,90 €)

BIO Seit kurzem bietet Aldi Süd mit dem Partner Naturland die Bio-Marke „Nur Nur Natur" an. Das Sortiment umfasst 16 Produkte, darunter Käse, Vollkornbrot und Milch. Die mit einem Naturland-Logo gekennzeichneten Produkte müssen strengere Bio-Richtlinien erfüllen als gesetzlich vorgeschrieben. (www.aldi-sued.de)

Fotos: PR(5), Henry M. Linder, berndgolling

Winterwunder GRÜNKOHL

Je frostiger es ist, desto süßlicher schmeckt er. Kein Wunder, dass der krause Kohl immer beliebter wird. Probieren Sie ihn in Auflauf, Suppe, würzigem Pesto und süßem Smoothie

Das gesunde Plus

- 100 g Kohl enthalten rund 100 mg Vitamin C, was den empfohlenen Tagesbedarf deckt. Es stärkt die Abwehrkräfte und hilft dem Körper, Mineralstoffe wie Zink und Eisen besser aufzunehmen, die ebenfalls im Grünkohl stecken. Am besten profitieren Sie, wenn Sie den Kohl roh verzehren.
- So entsteht die Süße: Bei niedrigen Temperaturen produziert die Pflanze mehr Zucker als sie zum Wachsen braucht.

Fotos: burdafood.net/Jan-Peter Westermann, Foodstyling: Roland Geiselmann, Styling: Christine Maehler

Grünkohlsuppe mit Pfefferfilet

Für 6 Portionen

Zubereiten: 45 Minuten, Garen: 30 Minuten

Für das Fleisch: • *2 EL grob zerstoßener Pfeffer* • *1 Schweinefilet (400 g)* • *Salz* • *1 EL Öl* • *6 lange Holzspieße*

Für die Suppe: • *2 Zwiebeln* • *1 Knoblauchzehe* • *100 g Kartoffel* • *200 g Knollensellerie* • *500 g Grünkohl* • *1 EL Öl* • *1,5 l Gemüsebrühe* • *200 g Sahne* • *Salz* • *Pfeffer* • *1 Prise Zucker*

1. Für das Fleisch den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 100 Grad) vorheizen. Den Pfeffer auf einen flachen Teller streuen. Das Filet abbrausen, trocken tupfen, salzen und im Pfeffer wenden. Das Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin anbraten, dann im Ofen 30 Minuten garen.

2. Inzwischen Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Kartoffeln und Sellerie schälen, abbrausen und würfeln. Den Grünkohl waschen, trocken schleudern und putzen. Harte Blattrippen entfernen und die Blätter in schmale Streifen schneiden.

3. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Kartoffeln sowie Sellerie hinzufügen und ebenfalls andünsten. Dann den Grünkohl zufügen. Alles abgedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten garen. Die Brühe angießen und das Gemüse weitere ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dann die Sahne zufügen und das Gemüse fein pürieren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

4. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und auf die Spieße stecken. Die Suppe in tiefen Tellern, Suppentassen oder -schalen anrichten und nach Wunsch mit grob zerstoßenem Pfeffer sowie etwas flüssiger Sahne garnieren. Mit den Spießen servieren.

Grünkohl-Auflauf mit Kassler

Für 4 Portionen

Zubereiten: 30 Minuten, Garen: ca. 45 Minuten

- *500 g festkochende Kartoffeln*
- *1 kg Grünkohl*
- *300 g Kasseler (gegart)* • *2 EL Öl*
- *Salz* • *Pfeffer* • *Kümmelsamen*
- *200 ml Gemüsebrühe*
- *150 g geriebener Käse (z. B. Mozzarella)*

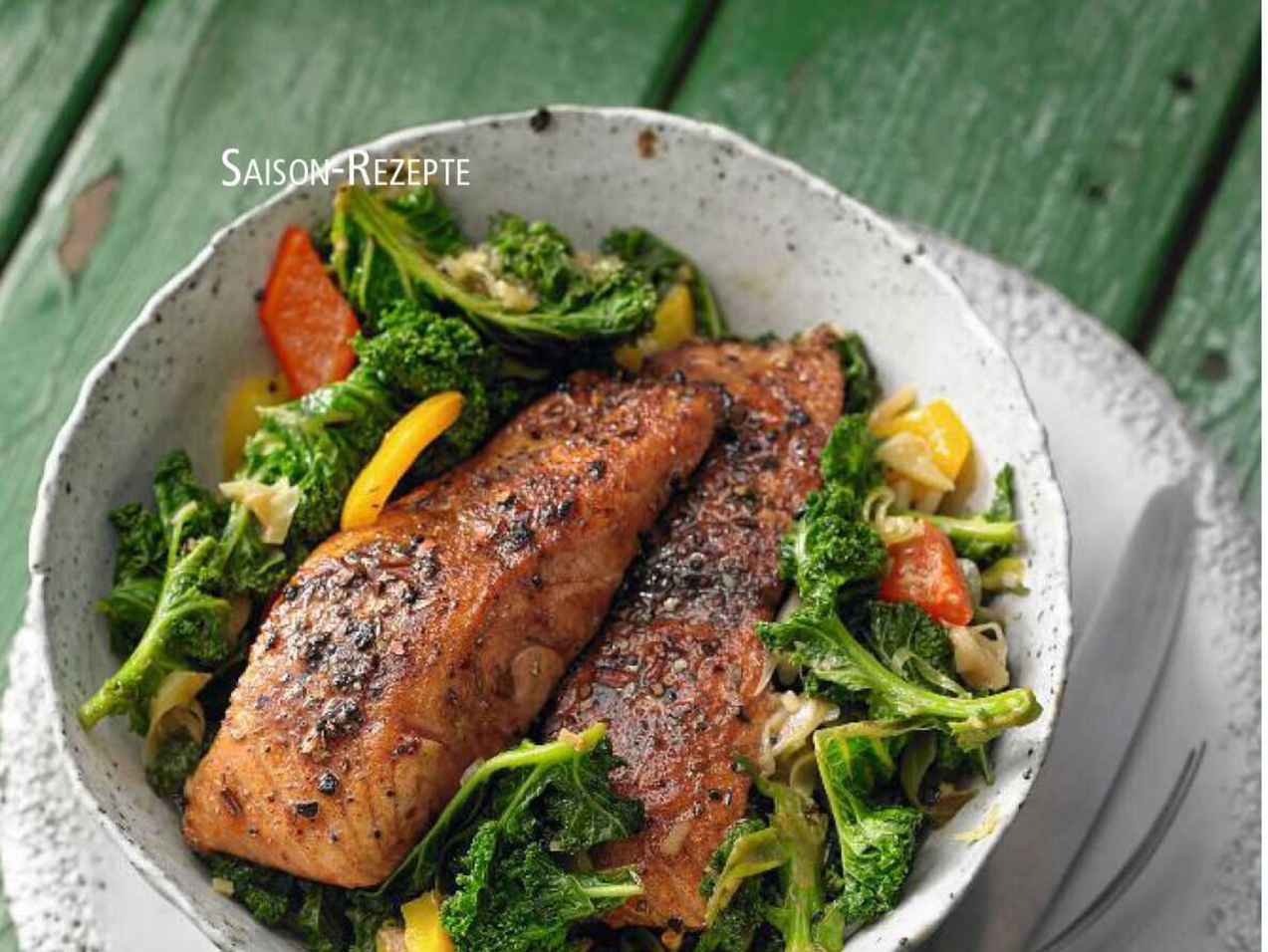
1. Die Kartoffeln schälen, abbrausen und in Spalten schneiden. Den Grünkohl abbrausen, trocken tupfen und in kleinere Stücke zupfen – dabei Strunk und dicke Stiele entfernen. Das Kasseler in Scheiben oder Würfel schneiden.

2. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin ca. 10 Minuten anbraten, dabei mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

3. Inzwischen 1 EL Öl in einem weiten Topf erhitzen. Den Grünkohl darin andünsten. Dann die Brühe angießen, und den Grünkohl ca. 10 Minuten garen.

4. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eine Auflaufform oder Bratreine (ca. 35 x 25 cm) fetten.

5. Grünkohl, Kartoffeln und Kassler mischen und in der Auflaufform verteilen. Den Mix mit dem Käse bestreuen und ca. 30 Minuten im Ofen backen.



Asia-Grünkohl mit Lachs

Für 4 Portionen

Zubereiten: 35 Minuten, Marinieren: 30 Minuten, Garen: 20 Minuten

• 4 Lachsfilets (à 120 g) • Salz • Pfeffer • Currypulver
• 1 Stück Ingwer (3 cm) • 1 Knoblauchzehe • 1 Bund Lauchzwiebeln
• 500 g Grünkohl • je 1 rote & gelbe Paprikaschote
• 1–2 EL Sesamöl • 2–3 EL stückige Erdnussbutter
• 2–3 EL Sojasoße • 1 EL neutrales Öl

1. Den Fisch abbrausen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Dann den Fisch abdecken und 30 Minuten kühlen.
2. Den Ingwer schälen, den Knoblauch abziehen und beides in feine Würfel schneiden. Die Lauchzwiebeln abbrausen, putzen und schräg in Ringe schneiden. Den Grünkohl abbrausen, putzen und in Streifen schneiden – dabei Strunk und grobe Stiele entfernen. Paprika halbieren, entkernen, abbrausen und in 1–2 cm große Rauten schneiden.
3. Das Sesamöl in einer großen Pfanne oder einem Wok erhitzen. Ingwer, Knoblauch und Lauchzwiebeln darin anbraten. Kohl und Paprika zufügen, ca. 10 Minuten weiterbraten. Die Erdnussbutter einrühren und alles mit Salz, Pfeffer sowie Sojasoße abschmecken.
4. Das neutrale Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Fisch darin von beiden Seiten je 2–3 Minuten braten. Das Grünkohl-Gemüse auf Teller verteilen. Den Lachs darauf anrichten und alles servieren.

Grünkohl-Brot-Salat

vegetarisch

Für 4 Portionen

Zubereiten: 35 Minuten, Marinieren: über Nacht,
Garen: 10 Minuten
• 750 g Grünkohl • 4–6 EL Himbeeressig • 1–2 TL Honig
• 3 EL Olivenöl • Salz • Pfeffer • 200 g Weißbrot
• 1 Fenchelknolle • 200 g Kirschtomaten • 200 g Trauben

1. Den Grünkohl putzen, abbrausen und in Streifen schneiden – dabei Strunk und grobe Stiele entfernen. Für das Dressing Essig, Honig, 2 EL Öl, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel verrühren. Den Grünkohl zufügen und gut mit dem Dressing verkneten. Dann den Kohl abdecken und über Nacht kühl stellen.
2. Am nächsten Tag das Brot in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Den Fenchel abbrausen und putzen. Das Fenchelgrün beiseitelegen. Die Fenchelknolle in feine Spalten schneiden.
3. Das übrige Öl (1 EL) in einer Pfanne erhitzen. Den Fenchel darin 5 Minuten braten. Dann die Brotwürfel zufügen und alles weitere ca. 3–4 Minuten braten.
4. Die Tomaten abbrausen, putzen und halbieren. Die Trauben abbrausen und halbieren. Erst Tomaten sowie Trauben, dann den Fenchel-Brot-Mix unter den Grünkohl heben. Den Salat mit dem Fenchelgrün anrichten und sofort servieren.

Smoothie

Für 4 Gläser: 100 g Grünkohl abbrausen, putzen und in Stücke schneiden – dabei Strunk und grobe Stiele entfernen. ½ Kopfsalat waschen und zerzupfen. 2 Kiwis, 1 Banane und 1 walnussgroßes Stück Ingwer schälen, in Stücke schneiden. Alles mit ca. 400 ml naturtrübem Apfelsaft in einem Standmixer pürieren. Den Smoothie mit 1–2 EL Agavendicksaft und 1 TL Leinöl abschmecken und sofort servieren.

Chips

Für 4 Portionen: Backofen auf 130 Grad vorheizen. 200 g Grünkohl abbrausen, putzen, trocken tupfen und zerzupfen – dabei Strunk und grobe Stiele entfernen. Mit 2 EL Olivenöl, Salz, Cayennepfeffer mischen. Grünkohl auf einem mit Backpapier belegten Blech ausbreiten, 30–40 Minuten backen. Zwischendurch dreimal die Ofentür öffnen, damit der Dampf entweichen kann. Die Chips sofort servieren.

Pesto

Für 4 Portionen: 200 g Grünkohl abbrausen, putzen, hacken, in Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren, abgießen, abschrecken. 1 Knoblauchzehe abziehen. Mit Grünkohl und 2 EL gerösteten Pistazien pürieren, dabei 150 ml Gemüsebrühe und 3–4 EL Olivenöl zufügen, bis ein dickflüssiges Pesto entsteht. 30 g gerieb. Parmesan oder Grana Padano einrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

vegan

Smoothie

vegan

Chips

Pesto

Fotos: burdafood.net/Jan-Peter Westermann, Foodstyling: Roland Geiselmann, Styling: Christine Maehler

KULINARISCHE TRADITIONEN ENTDECKEN

6x meine gute Landküche

und ein attraktives Dankeschön Ihrer Wahl

WMF Messer-Set „Touch“

„schwarz“ G 3 8 6 „rot“ G 3 8 7

Mit der Messerserie „Touch“ wird es in Ihrer Küche bunter. Die Klingen des Allzweckmessers und des Kochmessers bestehen aus Spezialklingenstahl mit Antihaftbeschichtung. Die passende Hülle schützt zugleich das Messer und Sie selbst.

Zuzahlung: nur 1 €*

Shopping Basket

„Baroque Marble“ A Y 8 4 „Black“ A Y 8 5

Der „Shopping Basket“ von Reisenthel vereint die Weichheit einer Tasche mit der Geräumigkeit eines Einkaufskorbs. Er lässt sich leicht verstauen und ist bei jedem Bummel ein optischer Blickfang. Wahlweise in Baroque Marble oder Schwarz

Zuzahlung: nur 1 €*

Verantwortlicher und Kontakt: Abonnenten Service Center GmbH, Hauptstr. 130, 77652 Offenburg für die BurdaVerlag Publishing GmbH, in gemeinsamer Verantwortlichkeit mit mehreren Verlagen von Hubert Burda Media (siehe www.burda.com/de/gvv).

Würz-Set; Maison 5-tlg. T378

Das Würz-Set besteht aus einem Mengenkorb in nostalgischem Design, einem Salz- und einem Pfefferstreuer sowie jeweils einer Essig- und Ölflasche, die tropffreies Ausgießen ermöglichen.
Maße:
Salz- und Pfefferstreuer: je 5 x 8 cm,
Essig- und Ölflasche: je 6 x 20 cm,
gesamt: 20 x 7 x 21 cm.
Material: Steingut mit Überzug in cremeweißer Emaille Optik, Gestell aus mattschwarz lackiertem Metall.

Zuzahlung: nur 1 €*

Blomus – Kurzzeitmesser „Puncto“

AY67

Mit seinem schlichten Design aus mattiertem Edelstahl und Kunststoff ist er immer up to date. Dank des eingelassenen Magneten auf der Rückseite kann die Eieruhr einfach an die Dunstabzugshaube oder Kühlschranktür geheftet werden
Zeitmessung bis maximal 60 Minuten,
Material: Edelstahl matt, Kunststoff, Silikon, Maße: ca. 5,9 x 6,2 x 6,2 cm (HxBxL), Gewicht ca. 144,8 g

Zuzahlung: nur 1 €*

Komposter Anthrazit

AZ04

Mit diesem Komposter können Sie Ihre Bioabfälle aus der Küche gesammelt später auf dem Komposthaufen entsorgen. Der Aktivkohlefilter im Deckel verhindert, dass unangenehme Gerüche entstehen. Dank der glatten Innenseiten ist der Komposter sehr gut zu reinigen.
L 27 x T 23,2 x H 21,3 cm

Zuzahlung: nur 1 €*

Einfach einscannen & bestellen

Oder bestellen Sie ganz einfach:

Per Internet
landkueche-abo.de

Per Post/Coupon
BurdaVerlag Publishing GmbH
meine gute Landküche Abo-Service
PF 072, 77649 Offenburg

Per Telefon
+49 (0) 18 06/93 94 00 77**

Sie haben ein gesetzliches Widerrufsrecht. Die Belehrung können Sie unter www.meinschoenergarten-abo.de/agb abrufen.

*Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. und Versand.
**20 ct/Verbindung aus allen deutschen Netzen.

Ja, ich bestelle

meine gute Landküche 072 Objekt-Nr. 18868 (Berech. jährl./ 6 Hefte, zzt. € 35,40*)

☐ für mich MLK1PRE Aboart 00 Aboherkunft 20

☐ als Geschenk MLK1PRG Aboart 10 Aboherkunft 20

ab der nächsterreichbaren Ausgabe für zunächst 6 Ausgaben. Das Abo kann ich nach Ablauf eines Jahres jederzeit mit einer Kündigungsfrist von einem Monat kündigen. Möchte ich die Zeitschrift weiterlesen, brauche ich nichts unternehmen. Ich erhalte dann meine gute Landküche für zzt. 5,90 €* je Ausgabe (Berechnung jährlich). Auslandskonditionen auf Anfrage.

Anschrift: (Bitte in Großbuchstaben ausfüllen)

☐ Frau ☐ Herr
Anrede | Vorname

Name

Straße, Nr.

PLZ | Wohnort

Telefon

E-Mail

Wir verwenden Ihre E-Mail Adresse, um Ihnen Angebote zu ähnlichen Produkten oder Dienstleistungen von uns anzubieten. Sie können dieser Verarbeitung jederzeit kostenlos, z.B. per E-Mail an werbebefugnis@burdadirect.de oder über den Abmeldelink in jeder Zusendung, widersprechen.

Ich zahle bequem per Bankeinzug und erhalte zusätzlich 1 kostenloses Heft. KB01 1 Heft Gratis

SEPA-Lastschriftmandat: Ich ermächtige die BurdaVerlag Publishing GmbH, wiederkehrende Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die vom Verlag auf mein Konto gezogenen Lastschriften einzulösen. Hinweis: Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrags verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen. Für Zahlungen per SEPA-Lastschrift aus dem Ausland kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice.

DE
IBAN | Ihre BLZ | Ihre Konto-Nr.

Zahlungsempfänger: BurdaVerlag Publishing GmbH, Hubert-Burda-Platz 1, 77652 Offenburg, Gläubiger-ID: DE47ZZZ00000072746, Mandatsreferenz wird separat mitgeteilt.

Das Geschenkabo geht an:
(Bitte in Großbuchstaben ausfüllen)

☐ Frau ☐ Herr
Anrede | Vorname

Name

Straße, Nr.

PLZ | Wohnort

Telefon

E-Mail

Als Dankeschön möchte ich:

Bitte hier 4-stellige Prämien-Nr. eintragen: (siehe Heftanzeige)
Evtl. anfallende Zuzahlung entnehmen Sie bitte der Heftanzeige.

☐ Ich bin einverstanden, dass mich Burda Direkt Services GmbH, Hubert-Burda-Platz 2, 77652 Offenburg, telefonisch oder per E-Mail für ihre Kunden auf interessante Medien-, Touristik- und Versandhandelangebote hinweist und hierzu meine Kontaktdaten für Werbezwecke verarbeitet. Teilnahme ab 18 Jahren. Einwilligung jederzeit für die Zukunft widerrufbar. Durch den Widerruf der Einwilligung wird die Rechtmäßigkeit der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung nicht berührt. Weitere Informationen unter www.burdadirect.com/datenschutz.

X
Datum, Unterschrift | (Unterschriftenfeld ist Pflichtfeld)

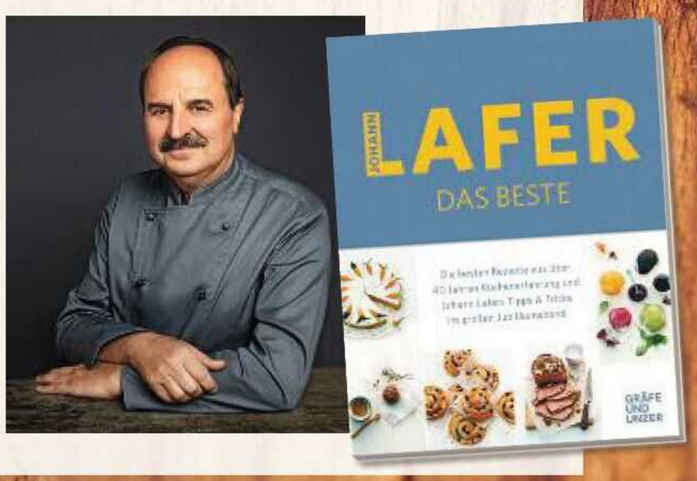
Datenschutzinfo: Kontakt zum Datenschutzbeauftragten: Abonnenten Service Center GmbH, Postfach 1223, 77602 Offenburg, Tel: 0781-6396100. Namens-, Adress- und Kontaktdaten zum Vertragsschluss erforderlich. Verarbeitung (auch durch Zahlungs- und Versanddienstleister) zur Vertragserfüllung sowie zu eigenen und fremden Werbezwecken (Art. 6 I b) bzw. f) DSGVO) solange für diese Zwecke oder aufgrund Aufbewahrungspflichten erforderlich. Bei Art. 6 I f) DSGVO ist unser berechtigtes Interesse die Durchführung von Direktwerbung. Sollten wir Ihre Daten in einen Staat außerhalb der Europäischen Union übermitteln, stellen wir sicher, dass Ihre Daten gemäß Art. 44ff. DSGVO geschützt sind. Sie haben Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung, auf Datenübertragbarkeit sowie auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde. Details unter: **www.meinschoenergarten-abo.de/datenschutz**

GRAVED LACHS

Wörtlich übersetzt heißt das „eingegrabener Lachs“, im heutigen Sinne „marinierter Lachs“. Ursprünglich aus Skandinavien, ist er heute gerade an Festtagen auch bei uns sehr beliebt. So gelingt er

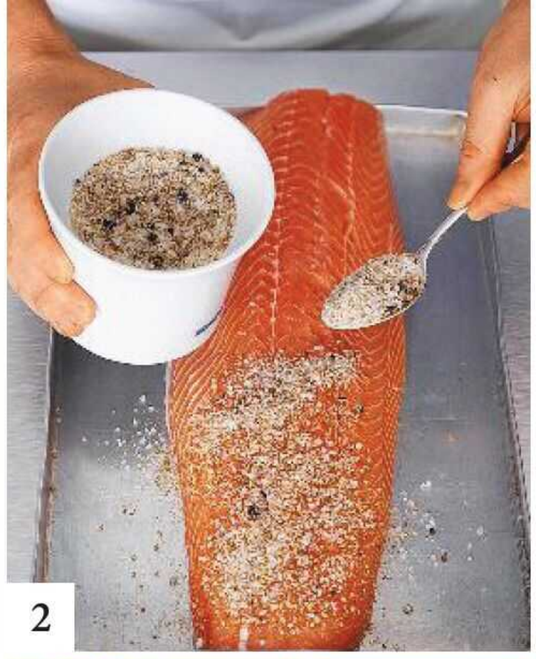
Der Koch & sein Buch

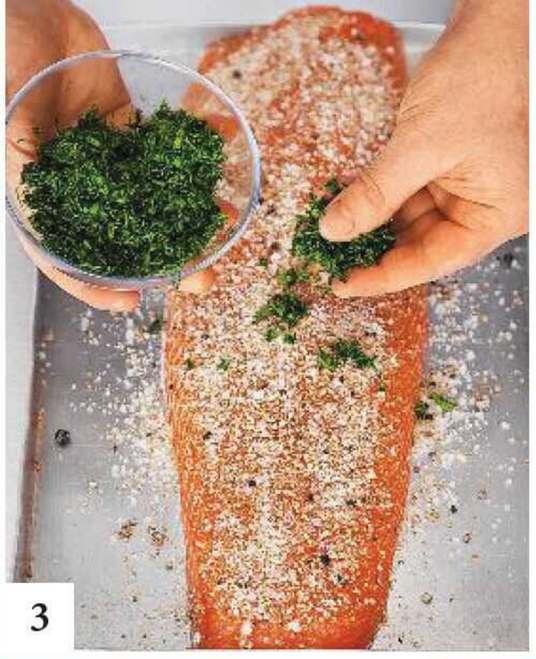
Ein Leben für den guten Geschmack, das war schon immer Johann Lafers Credo. Auf einem Bauernhof in der Steiermark aufgewachsen, lernte er früh die Bedeutung saisonaler und gesunder Lebensmittel. Grundlagen für seinen erfolgreichen Weg zum Sternekoch. **Johann Lafer – Das Beste** ist ein Vermächtnis aus über 40 Jahren Küchenpraxis. Von Klassikern wie Tafelspitz und Rouladen über Basis-Rezepte wie Knödel und Bratkartoffeln bis zu Kuchen, Torten, Baguette erklärt der Spitzenkoch alles Schritt für Schritt. Plus viele Tipps und Tricks. **Gräfe und Unzer Verlag, 39,99 €**



Der aromatische Dillmantel und die süße Honig-Senf-Sauce setzen spannende Kontraste. Wer gern experimentiert, wählt mal Forellen- oder Saiblingsfilet – weil die dünner sind, dauert das Marinieren nur einen Tag

1


2

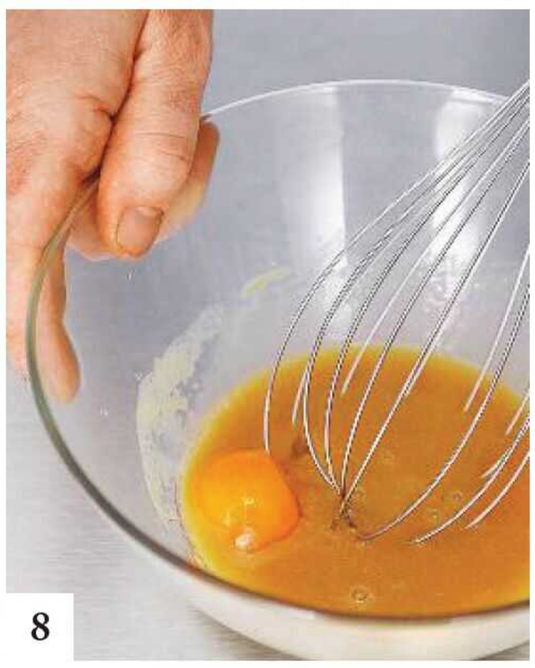

3

4

5

6

7


8

Graved Lachs

Für 4 Portionen:
Vorbereiten: 45 Minuten, Marinieren: 3 Tage
Zubereiten: 30 Minuten

Für den Fisch:
- *3 EL grobes Salz*
- *1TL Senfsamen*
- *1 TL Wacholderbeeren*
- *1 EL weiße Pfefferkörner*
- *1 EL brauner Zucker*
- *1 (Wild-)Lachsfilet mit Haut (ca. 1 kg)*
- *4–5 Bund Dill • 1 EL milder Senf*

Für die Soße:
- *3 EL milder Senf*
- *2 EL flüssiger Honig*
- *1–2 EL Weißweinessig*
- *1 Eigelb*
- *75 ml Sonnenblumenöl*
- *Pfeffer • Salz*

1. Für die Marinade das grobe Salz mit Senfsamen, Wacholderbeeren, Pfefferkörnern und Zucker in einem Mörser zerdrücken. Das Lachsfilet kalt abbrausen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit einer Pinzette alle Gräten entfernen.

2. Das Lachsfilet mit der Hautseite nach unten auf ein Blech legen. Die Gewürzmischung gleichmäßig auf der Fleischseite verteilen.

3. Die Hälfte von dem Dill abbrausen und trocken schütteln, die Dillspitzen hacken. Den Rest bis zur weiteren Verwendung gut verpackt im Gemüsefach aufbewahren. Das Lachsfilet mit dem gehackten Dill bestreuen.

4. Dann das Lachsfilet mit Frischhaltefolie abdecken.

5. Den Fisch mit einem Brett und zwei Gewichten (z. B. Konservendosen) beschweren.

6. Das Blech mit dem Lachs 3 Tage in den Kühlschrank stellen. Dabei den Lachs täglich einmal mit dem ausgetretenen Saft beträufeln.

7. Nach 3 Tagen für die Soße den restlichen Dill abbrausen und trocken schütteln, die Dillspitzen fein hacken. 3 EL Senf und Honig in einer Schüssel verrühren.

8. Den Essig und das Eigelb dazugeben und unterrühren.

9. Das Öl nach und nach unter Rühren dazugießen, sodass eine sämige Soße entsteht.

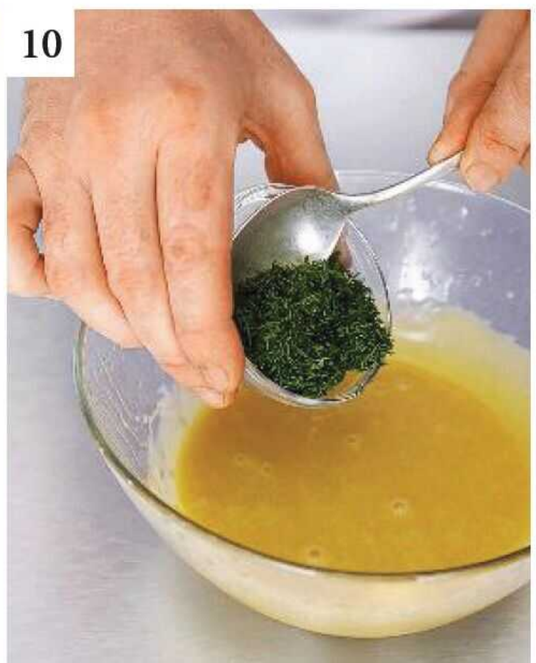
10. Ein Drittel von dem gehackten Dill unter die Honig-Senf-Soße rühren.

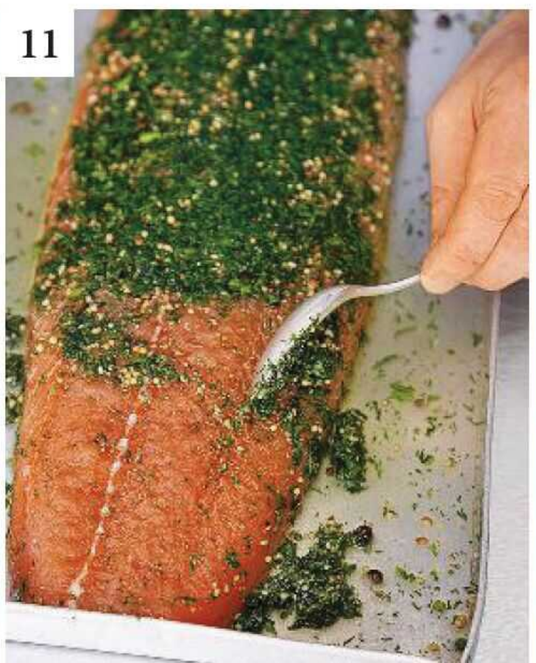
11. Die Dill-Gewürz-Schicht mit einem Löffel von dem marinierten Lachs abschaben.

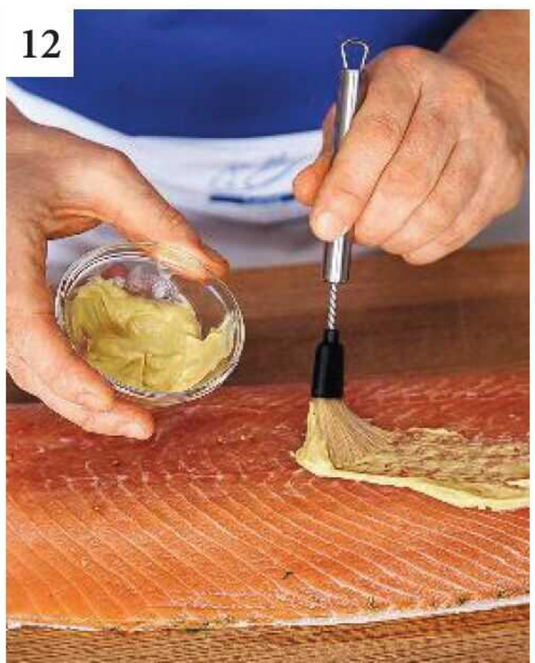
12. Das Lachsfilet dünn mit 1 EL Senf bestreichen. Den übrigen Dill darüberstreuen. Das Filet mit einem Lachsmesser oder langen scharfen Messer schräg in sehr dünnen Scheiben von der Haut schneiden. Die Scheiben auf einer Platte anrichten. Die Soße extra dazu reichen. **Dazu passt** Baguette oder Toastbrot.

Tipp: Die saftigen, dünn fädrigen Dillspitzen werden am besten frisch verwendet. Bis zur Verwendung frischen Dill in feuchtes Küchenpapier wickeln und in einem Gefrierbeutel im Gemüsefach im Kühlschrank aufbewahren.

9


10


11


12

Fotos: Gräfe und Unzer Verlag/Michael Wissing(14) aus Johann Lafer „Das Beste", Peter Hönnemann, PR

Einladung zum RACLETTE-ABEND

Mit lieben Menschen zusammen das Jahr Revue passieren lassen und dabei kleine Leckerein brutzeln – ein gemütlicher Höhepunkt am Jahresende. Wir haben dafür raffinierte Rezepte von würzig bis süß

Foto: StockFood Studios/Jan-Peter Westermann, Foodstyling: Roland Geiselmann, Styling: Christine Mähler

Garnelen „süß-sauer“

Hackbällchen in Paprikasoße

Käsenudeln mit Kürbis

Pizza-Pfännchen

Kartoffeln, Spinat und Weichkäse

Jäger-Pfännchen

Alle Rezepte auf Seite 82

Fotos: StockFood Studios/Jan-Peter Westermann, Foodstyling: Roland Geiselmann, Styling: Christine Mähler

Garnelen „süßsauer"

Für 6 Portionen (à 2 Pfännchen)

Vorbereiten: 20 Minuten, Marinieren: über Nacht

• 1 rote Chilischote • 2 Knoblauchzehen • 100 ml Sojasoße • 1–2 EL Honig • 2 EL geröstetes Sesamöl • Saft von 1 Limette • 400 g rohe Garnelen (küchenfertig, frisch oder tiefgekühlt) • 1 kleine Zucchini • 1 Möhre • Salz • ca. 300 g Papaya • 80 g Semmelbrösel • 1–2 EL Butter

1. Am Vortag: Chili und Knoblauch hacken. Mit Sojasoße, Honig, 1 EL Öl und Limettensaft mischen. Garnelen mit 70 ml Marinade mischen.
2. Am Morgen: Zucchini waschen, putzen, vierteln, in Scheiben schneiden. In 1 EL Öl braten. Möhre schälen, in Scheiben hobeln. In Salzwasser 2 Minuten kochen, abgießen. Papaya schälen, entkernen, würfeln. Brösel mit Butter krümelig mischen. Alles abgedeckt kalt stellen.
3. Für die Pfännchen: Garnelen auf dem Grill kurz braten. Gemüse, je 1 TL Marinade und Papaya in die Pfännchen legen, Garnelen darauflegen, mit Bröseln bestreuen und übergrillen.

Hackbällchen in Paprikasoße

Für 6 Portionen (à 2 Pfännchen)

Vorbereiten: 30 Minuten

• 1 Zwiebel • 2 Scheiben Toastbrot • 500 g gem. Hackfleisch • 1 Ei • Salz, Pfeffer • Paprikapulver • 1–2 EL Bratöl • 2 rote Spitzpaprika • 100 g passierte Tomaten • 100 g mildes Ajvar (Paprikapaste) • 200 g Feta • 1–2 EL Sesamsamen • 1 Bd. Schnittlauch (in Röllchen)

1. Evtl. am Vortag: Zwiebel abziehen, sehr fein würfeln. Toast in Wasser einweichen, ausdrücken. Mit Zwiebel, Hack und Ei verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen. Hackmasse zu ca. 24 walnussgroßen Kugeln formen. Im heißen Öl rundum ca. 6 Minuten braten. Abgekühlt kalt stellen.
2. Am Morgen: Paprika putzen, klein würfeln. Mit Tomaten und Ajvar verrühren, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Feta würfeln.
3. Für die Pfännchen: Hackbällchen und Soße in die Pfännchen geben, mit Feta und Sesam belegt übergrillen. Mit Schnittlauch bestreuen.

Käsenudeln mit Kürbis

vegetarisch

Für 6 Portionen (à 2 Pfännchen)

Vorbereiten: 30 Minuten

• 150 g kleine Hörnchennudeln • Salz • 200 g Hokkaido-Kürbis • ca. 1 ½ EL Butter • 1–2 EL Mehl • 200 ml Gemüsebrühe • 200 g Sahne • Pfeffer • Muskat • 100 g gerieb. Cheddar • 2 Lauchzwiebeln • 100 g Cheddar, Butter- oder Raclettekäse (in Scheiben)

1. Evtl. am Vortag: Nudeln nach Packungsangabe kochen, abgießen. Kürbis waschen, würfeln (½ cm), in ½ EL Butter 4–5 Minuten dünsten, salzen. 1 EL Butter zerlassen. 1 EL Mehl zufügen, unter Rühren anschwitzen. Brühe einrühren, aufkochen, 10 Minuten köcheln. Sahne einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Käse einrühren. Kühlen.
2. Für die Pfännchen: Lauchzwiebeln putzen, schräg in Ringe schneiden. Soße erwärmen, abschmecken. Mit Kürbis und Nudeln mischen. Je etwas Nudel-Mix in die Pfännchen geben und unter dem Grill rösten. Mit Zwiebeln und Käse belegen und übergrillen.

Pizza-Pfännchen

Für 6 Portionen (à 2 Pfännchen)

Vorbereiten: 30 Minuten

• 1 Zwiebel • 3–4 EL Olivenöl • 400 g passierte Tomaten • Salz • Pfeffer • Zucker • 1 TL Balsamicoessig • 1 TL getr. italienische Kräuter • 250 g Mozzarella • 2 Tomaten • 1 Dose Mais (Abtropfgewicht 150 g) • 1 Rolle Pizzateig (300 g, Kühlregal) • 100 g roher Schinken (in Scheiben) • 60 g schwarze Olivenringe • 30 g Pinienkerne • Basilikum

1. Evtl. am Vortag: Zwiebel abziehen, würfeln. In 1 EL heißem Öl andünsten. Passierte Tomaten zufügen, alles aufkochen. Soße mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Essig und Kräutern würzen. Abgekühlt kalt stellen.
2. Am Morgen: Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Tomaten abbrausen, putzen und in Scheiben schneiden. Den Mais abtropfen lassen. Alles kalt stellen.
3. Für die Pfännchen: Teig in 12 Stücke (Pfännchengröße) schneiden. Je 1 Teigstück in 1 Pfännchen legen. Pfännchen erst 2–3 Minuten oben auf die Grillfläche, dann nach unten ins Raclette-Gerät stellen und den Teig weitere ca. 3 Minuten backen. Teig mit Soße bestreichen, nach Wunsch belegen und übergrillen. Mit Basilikum bestreuen.

Jäger-Pfännchen

Für 6 Portionen (à 2 Pfännchen)

Vorbereiten: 20 Minuten

• 200 g gem. Pilze (Champignons, Pfifferlinge, Kräuterseitlinge) • 1 rote Zwiebel • ca. 500 g Schweinefilet am Stück • Salz, Pfeffer • 150 g Crème fraîche • 150 g Raclette- oder Butterkäse (in Scheiben) • evtl. Schnittlauchröllchen

1. Am Morgen: Pilze putzen, in Stücke, Scheiben oder Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, in dünne Spalten schneiden. Das Fleisch trocken tupfen, in Medaillons schneiden. Alles abgedeckt kalt stellen.
2. Für die Pfännchen: Fleisch auf dem Grill von jeder Seite kurz grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen, in die Pfännchen legen. Mit Zwiebeln, Pilzen, je 1–2 TL Crème fraîche belegen, salzen und pfeffern und ca. 2–3 Minuten unter dem Grill rösten. Mit Schnittlauch und Käse belegen und übergrillen.

Kartoffeln, Spinat und Weichkäse

vegetarisch

Für 6 Portionen (à 2 Pfännchen)

Vorbereiten: 40 Minuten

• 800 g festkochende Kartoffeln • 4 kleine Eier • 1 Zwiebel • 1 Knoblauchzehe • 1–2 EL Öl • 300 g TK-Blattspinat • Salz, Pfeffer • Muskat • 150 g Sahne • 200 g weicher Winzerkäse, Vacherin oder Camembert

1. Evtl. am Vortag: Kartoffeln waschen und mit Schale in ca. 20 Minuten gar kochen. Kartoffeln abgießen, pellen. Eier in kochendem Wasser 7 Minuten kochen, kalt abschrecken. Alles abgekühlt und abgedeckt kühlen.
2. Am Morgen: Zwiebel und Knoblauch abziehen, würfeln. Im heißen Öl in einem Topf dünsten. Spinat zufügen, auftauen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Sahne einrühren. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Eier pellen, in Scheiben schneiden. Alles kalt stellen.
3. Für die Pfännchen: Kartoffeln und Spinat in die Pfännchen geben, unter dem Grill rösten. Mit Ei und Käse belegen und übergrillen.

Fotos: StockFood Studios/Jan-Peter Westermann, Foodstyling: Roland Geiselmann, Styling: Christine Mähler

Schoko und Keks mit Beeren

Käsekuchen mit Kompott

Milchreis mit Karamell

Alle Rezepte auf Seite 84

Schoko und Keks mit Beeren

vegetarisch

Für 6 Portionen (à 2 Pfännchen)
Vorbereiten: 10 Minuten
• *je 250 g Himbeeren und Blaubeeren* • *ca. 100 g Marshmallows*
• *ca. 100 g Kekse (z. B. Butter- oder Vollkornkekse)*
• *kleine Schokotäfelchen* • *evtl. Schokolinsen* • *evtl. bunte Streusel*

1. Am Morgen: Die Beeren verlesen oder TK-Beeren auftauen. Die Marshmallows klein schneiden. Die Kekse grob zerbröseln.
2. Für die Pfännchen: Je 2 EL Keksbrösel in den Pfännchen geben, mit Marshmallows und 2 Schokotäfelchen belegen. 2–3 Minuten vorsichtig rösten, sodass die Schokolade nicht verbrennt. Mit Beeren, Schokolinsen und Streuseln belegen.

Milchreis mit Karamell

vegetarisch

Für 6 Portionen (à 2 Pfännchen)
Vorbereiten: 40 Minuten
• *1 Vanilleschote* • *600 ml Milch* • *100 g Milchreis* • *1 Prise Salz*
• *2 EL Zucker* • *1 Mango (alternativ ca. 230 g Pfirsiche oder Aprikosen aus der Dose)* • *6 EL brauner Zucker*

1. Evtl. am Vortag: Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herausschaben. Milch aufkochen. Vanillemark und -schote, Reis, Salz und Zucker zufügen. Bei kleiner Hitze 30–35 Minuten unter gelegentlichem Rühren quellen lassen. Vanilleschote herausnehmen. Milchreis abkühlen lassen und kalt stellen.
2. Am Morgen: Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und klein würfeln.
3. Für die Pfännchen: Je 2 TL Mango in die Pfännchen geben, darauf 3 EL Milchreis geben. Jeweils mit ½ EL braunem Zucker gleichmäßig bestreuen. Unter dem Grill vorsichtig und langsam backen, damit der Zucker nicht verbrennt.

Käsekuchen mit Kompott

vegetarisch

Für 6 Portionen (à 2 Pfännchen)
Vorbereiten: 20 Minuten
• *300 g Doppelrahmfrischkäse* • *100 g stichfeste saure Sahne*
• *1 Pck Bourbonvanillezucker* • *½ TL abger. Bio-Zitronenschale*
• *100 g Zucker* • *2 Eier (Gr. M)* • *150 g Amarettini (ital. Mandelkekse)*
• *1 Glas Schattenmorellen (Abtropfgewicht 250 g)*
• *1 Prise Zimt* • *2 TL Speisestärke*

1. Am Morgen: Frischkäse mit saurer Sahne, Vanillezucker, Zitronenschale, Zucker und Eiern glatt rühren, kalt stellen. Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle darüberrollen, bis alle Kekse zerbröselt sind. Kirschen abgießen, Saft auffangen. Saft aufkochen und mit Zimt würzen. Stärke mit 1 EL Wasser glatt rühren und in den kochenden Saft rühren. Saft noch mal aufkochen. Kirschen zufügen. Kompott vom Herd nehmen, abkühlen lassen. Abgedeckt beiseitestellen.
2. Für die Pfännchen: Je 1–2 EL Keksbrösel in die Pfännchen geben. Je 2–3 EL Frischkäsemasse daraufgeben. Unter dem Grill vorsichtig und langsam 4–5 Minuten backen, damit nichts verbrennt. Nach Wunsch mit Keksbröseln bestreuen. Mit Kirschkompott genießen.

Fotos: StockFood Studios/Jan-Peter Westermann, Foodstyling: Roland Geiselmann, Styling: Christine Mähler

Extra-Tipp: Sanddorn-Cocktail

Für 6 Gläser
Zubereiten: 15 Minuten
• *400 ml Sanddornlikör (z. B. von Andalö, ersatzweise Orangenlikör)*
• *500 ml Orangensaft* • *1 l Gingerale* • *2 Bio-Orangen*
• *Eiswürfel* • *6 Sternanis* • *6 kleinen Zweig Rosmarin*

1. Sanddornlikör mit Orangensaft und Gingerale mischen. Die Orangen heiß abbrausen und trocken reiben. Die Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen und daraus kleine Sterne oder Sternschnuppen ausstechen. Die Früchte auspressen und den Saft mit dem Likör-Mix verrühren.
2. Je ein paar Eiswürfel, 1 Sternanis, 1 Zweig Rosmarin und einige Orangen-Sterne auf 6 Tumbler-Cocktailgläser verteilen. Alles mit dem Likör-Mix auffüllen und servieren.

DIE BESTEN REZEPTE VOM LAND

AB 6. OKTOBER IM HANDEL

2 Ausgaben zum Kennenlernen für nur 7,20 €

Jetzt Ihren Vorteil sichern und online bestellen:
www.landrezepte-abo.de

Informationen zum gesetzlichen Widerrufsrecht finden Sie unter www.meinschoenergarten-abo.de/agb.

Gut zu wissen

Tipps und Tricks für eine genussvolle, nachhaltige und schöne Weihnachtszeit

Schön & nützlich

Adventsschmuck für Mensch und Tier

Vielerorts sieht man weihnachtliche Kränze an Haustüren, Gartenhäuschen oder Scheunentoren hängen. In diesem Jahr sollen uns die hübschen Blickfänge nicht nur als dekoratives Schmuckwerk dienen, sondern auch einen Nutzen für heimische Vögel haben, die bei uns überwintern. Dafür wie gewohnt zum Beispiel Tannengrün, Hagebuttenzweige und mit Flechten bewachsene Zweige zu einem lockeren Kranz binden. Den anschließend mit Meisenringen und -knödeln, etwa mit Hilfe von roten Bändern, dekorieren. Hängen Sie nun das Naschwerk dort auf, wo Vögel sich ungestört daran laben können. Für uns ist der Anblick dann eine doppelte Freude.

Selbst gemachtes Badesalz

Das Kaufen von Geschenken in der Adventszeit kostet Geld, Zeit und Nerven. Unser Tipp: mit Liebe Selbstgemachtes verschenken. Für ein Badesalz 2 Tassen Meersalz mit 1–2 EL neutralem Pflanzenöl und 15 Tropfen ätherischem Öl (z. B. Lavendel, Orange, Nelke) vermengen. Die Mischung in ein dekoratives Glas füllen und das Gefäß luftdicht verschließen. Wer größere Mengen herstellt, hat stets eine Kleinigkeit für eine unverhoffte Einladung parat.

Teilen & Genießen

Plätzchenkarussell

In der trubeligen Vorweihnachtszeit haben wir oft nicht die Muße alle Lieblingssorten zu backen. Da ist das „Karussell" eine hervorragende Idee! Tun Sie sich mit lieben Freunden, Kollegen oder Nachbarn zusammen. Jeder backt ein oder zwei Sorten in großer Anzahl und teilt dann mit den anderen Teilnehmenden. Noch schöner wird es, wenn Sie den Plätzchentausch in geselliger Runde zelebrieren, zum Beispiel bei einer Tasse Tee oder Punsch.

Fotos: Friedrich Strauss, living4media(2):living4media/Anke Schütz(1)/living4media/Studio kapstok/Iris Floor(1), Shutterstock(2):Shutterstock/almaje(1)/Shutterstock/innakreativ(1), Küchenprofi, StockFood/The Picture Pantry

Fett geschickt „abnehmen“

Um Brühen zu degraissieren, so der Fachbegriff, gibt es verschiedene Methoden. Lassen Sie die Brühe in einer Schüssel abkühlen. Das erkaltete Fett sammelt sich an der Oberfläche und Sie können es abnehmen. Ganz einfach geht’s mit einer Fett-Trennkanne (z. B. Küchenprofi). Das Sieb hält Stückchen beim Abseihen zurück. Erkaltet die Flüssigkeit, setzt sich das Fett oben ab. Die Brühe wird durch den Kannenhals ausgegossen.

Hübsch & umweltfreundlich

Geschenke nachhaltig verpacken

Verwenden Sie statt Glitzerpapier und goldener Sterne doch einfach ein Stück schönen Stoffe. Oder noch besser: Geschirrhandtücher. So freut sich der Empfänger neben dem eigentlichen Geschenk zusätzlich über die sinnvolle, wiederverwendbare Verpackung. Eine Schleife aus Bast oder Kordel, ein aus einem Rest Karton gestalteter Anhänger und vielleicht ein Zweig aus dem Garten versprühen natürlichen, aber dennoch eleganten Charme.

Worin unterscheiden sich die Einstellungen?

Umluft oder Ober- und Unterhitze

Bei „Umluft“ wird die Hitze durch einen Ventilator verteilt. Die Luft zirkuliert um das Backgut und gart es gleichmäßig. Das ist nützlich, wenn zwei Bleche im Ofen sind. Bei Ober- und Unterhitze heizen sich Heizspiralen im Boden und der Decke des Ofens auf. Die Luft wird nicht verwirbelt und entzieht dem Gargut weniger Feuchtigkeit. Die Einstellung eignet sich für Kuchen oder schonendes Braten.

Warmer Cocktail mit Eierlikör

Nach einem Winterspaziergang ist dieser Trunk genau das Richtige. Für 4 Gläser 550 ml Milch mit der fein abgeriebenen Schale von 1 Bio-Orange, dem Mark von 1 Vanilleschote und 80 g Zucker in einem Topf erhitzen (nicht kochen). 250 ml Eierlikör einrühren, dann den Topf vom Herd ziehen. Die Ränder von Gläsern anfeuchten und in Kokosblütenzucker dippen. Die warme Milch mit einem Pürierstab aufschäumen und in die Gläser füllen.

Schlanke Form, gesunder Kern: Pekannüsse

Was wäre die Weihnachtsbäckerei ohne Nüsse und Kerne? Neben Mandeln, Pinienkernen, Hasel- und Walnüssen, finden immer häufiger Pekannüsse Verwendung in unseren Backstuben. Sie werden in Mexiko und den USA angebaut und wachsen an bis zu 50 m hohen Bäumen. Sie zählen zu den Walnussgewächsen, die Nüsse (etwas milder und süßer als Walnüsse) waren Grundnahrungsmittel der Ureinwohner. Schon die wussten, die Nuss hat es in sich: Neben reichlich Vitamin A, das Augen und Schleimhäute schützt, enthält sie Mineralstoffe, die die Knochen stärken und den Stoffwechsel unterstützen.

Von Blatt bis Wurzel ein Genuss
PETERSILIE

Lange unterschätzt, heute wieder von Kopf bis Fuß beliebt in der heimischen Küche. Mit ihrem würzigen Aroma steht Petersilie hier im Mittelpunkt

Doppelter Genuss
Während im Sommer die würzigen Blätter Verwendung finden, können ab Herbst die weißlichen Wurzeln geerntet werden

Ofengemüse mit Würstchen

Für 4 Portionen
Zubereiten: 35 Minuten
Garen: ca. 30 Minuten
• *2–3 EL Honig* • *2 EL Öl* • *Salz* • *Pfeffer*
• *5 Petersilienwurzeln (500 g)* • *5 Möhren*
• *2 Zweige Rosmarin* • *800 g Kartoffeln*
• *1 Bund Petersilie* • *1 EL milder Senf*
• *3 EL Semmelbrösel* • *12 Würstchen (300 g)*
• *200 ml warme Milch* • *Muskatnuss*

1. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen.
2. 1 EL Honig, 1 EL Öl, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel verrühren. Petersilienwurzeln sowie Möhren schälen, längs halbieren oder vierteln und mit der Marinade mischen. Den Rosmarin abbrausen und trocken schütteln. Mit dem Gemüse auf einem Blech verteilen und ca. 20 Minuten im Ofen garen.
3. Für das Püree Kartoffeln schälen, abbrausen, würfeln und in Salzwasser 20 Minuten köcheln.
4. Petersilienblätter abzupfen, fein hacken. Die Hälfte mit übrigem Honig (1–2 EL), Senf und Bröseln mischen. Würstchen in einer Pfanne im übrigen Öl (1 EL) rundum braten, dann zum Gemüse auf dem Blech legen. Alles mit dem Brösel-Mix bestreuen und weitere 5–10 Minuten im Ofen garen.
5. Die Kartoffeln abgießen und im Topf etwas ausdampfen lassen. Dann die warme Milch hinzufügen und alles zu Püree stampfen. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Püree mit Ofengemüse und Würstchen anrichten. Mit der übrigen Petersilie bestreuen und servieren.

Suppengewürz

vegan

Für 4 Gläser (à ca. 300 ml)
Zubereiten: 25 Minuten
• *200 g Möhren (evtl. orange und gelb)* • *150 g Pastinaken*
• *150 g Knollensellerie* • *150 g Lauch* • *2 Zwiebeln*
• *½ Knoblauchknolle* • *1 Bund glatte Petersilie*
• *4 Stiele Thymian* • *1 Bund Schnittlauch* • *85–100 g Salz*

1. Möhren, Pastinaken sowie Sellerie schälen und klein schneiden. Den Lauch abbrausen, putzen und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln sowie den Knoblauch abziehen und grob hacken. Die Kräuter abbrausen, trocken und schütteln. Die Petersilie grob schneiden, vom Thymian die Blättchen abzupfen, den Schnittlauch in Röllchen schneiden.
2. Alle vorbereiteten Zutaten in einen Blitzhacker geben und zerkleinern. Den Gemüse-Kräuter-Mix in eine Schüssel geben, das Salz hinzufügen und alles gut vermischen. Die Suppenwürze in Gläser füllen, gut verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. **Haltbarkeit:** ca. 2–4 Monate

Fotos: StockFood/Lisa Barber, Sandra Krimshandl-Tauscher; StockFood Studios/Anke Politt, Foodstyling: Diane Dittmer, Styling: Gerd Sommerlade

Gut zu wissen

Glatt oder kraus?
Glatte Petersilie ist aromatischer und intensiver im Geschmack, allerdings empfindlicher und schneller welk. Die robuste krause Petersilie wird vor allem zum Garnieren verwendet.

Alleskönner
Petersilie schmeckt kräftig, fast sellerieartig. Vor allem in der kalten Küche, z. B. im Salat, überzeugt das Kraut, weil das Aroma so am stärksten ist. Wer ein großes Bund einkauft, kann die übrigen Blätter fein hacken und einfrieren.

Petersilienwurzel
Ihr Aroma ist fein-würzig und etwas süßlich. Wie das Kraut ist auch die Wurzel sehr reich an Vitamin C. Ihr weißes Fleisch eignet sich z. B. für Suppen, zum Stampfen und Braten oder als Ofengemüse. Einkaufstipp: Greifen Sie zu kleinen, schweren Knollen. Sie sind besonders saftig und würzig.

Stiele aufbewahren
Petersilienstängel nach dem Abzupfen der Blätter nicht wegwerfen. Sie können die Stiele einfrieren und bei Bedarf als Würzzutat für selbst gekochte Brühen und Soßen verwenden.

Der kleine Unterschied
Pastinaken und Petersilienwurzeln sehen sich sehr ähnlich. Meist sind Pastinaken jedoch größer. Zudem zeigen sie einen eingesunkenen Blattansatz und ein schmales Herz im Inneren. Petersilienwurzeln hingegen erkennen Sie am gewölbten Blattansatz, das Herz im Inneren fällt breiter aus.

Petersilienwurzel-Curry

vegan

Für 4 Personen
Zubereiten: 35 Minuten, Garen: 30 Minuten
Für die Rosmarin-Kartoffeln: *• 800 g festkochende Kartoffeln • 2 EL Pflanzenöl • Salz • 2 Zweige Rosmarin*
Für das Curry: *• 2 Knoblauchzehen • 1 Stück Ingwer (2–3 cm) • 1 rote Chilischote • 1 kg Petersilienwurzeln • 500 g Möhren • 2 Stangen Lauch (nur das Weiße und Hellgrüne) • 2 EL Pflanzenöl • 2–3 EL gelbe Currypaste (oder Currypulver) • ca. 500 ml Gemüsebrühe • 400 ml Kokosmilch • 1–2 EL Zitronensaft • gehacktes Koriandergrün*

1. Für die Kartoffeln den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Die Kartoffeln abbrausen, trocken tupfen, in Spalten schneiden. Mit Öl und Salz vermengen, auf dem Blech verteilen und ca. 25 Minuten im Ofen garen – dabei ab und zu wenden. Kurz vor Ende der Garzeit den Rosmarin abzupfen und darüberstreuen.
2. Inzwischen für das Curry Knoblauch und Ingwer schälen, die Chili abbrausen, halbieren und putzen fein hacken. Knoblauch, Ingwer und Chili fein würfeln. Petersilienwurzeln sowie Möhren schälen und in Stücke schneiden. Lauch putzen, längs halbieren, abbrausen, in Streifen schneiden.
3. Knoblauch, Ingwer und Chili im heißen Öl in einem Topf kurz andünsten. Das Gemüse zufügen, kurz mitschwitzen. Das Currypulver einrühren. Mit Brühe und Kokosmilch ablöschen, salzen. Alles unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten leicht bissfest gar köcheln, evtl. Brühe nachgießen.
4. Das Curry mit Salz sowie Zitronensaft abschmecken, mit dem Koriandergrün garnieren und mit den Kartoffelspalten servieren.

Fotos: seasons.agency/Gräfe & Unzer Verlag/Klaus-Maria Einwanger, Coco Lang; StockFood Studios/Anke Politt, Foodstyling: Diane Dittmer, Styling: Gerd Sommerlade

Cremig oder knusprig?
TOLLES MIT DER KNOLLE

Quiche mit Petersilienwurzel und Spinat

vegetarisch

Für ca. 10–12 Stücke

Zubereiten: 40 Minuten, Garen: 5 Minuten, Backen: 35 Minuten

Für den Belag: • *400 g Spinat* • *2 Handvoll Petersilie* • *Salz* • *2–3 frische Knoblauchzehen* • *1 rote Chilischote* • *250 g Petersilienwurzeln* • *50 g grüne Oliven (entsteint)* • *200 g Feta* • *Pfeffer* • *Muskatnuss*

Für den Teig: • *250 g Filoteig* • *2 EL Olivenöl*

Für den Guss: *250 g Crème fraîche* • *3 Eier* • *60 g geriebener Hartkäse (z. B. Pecorino)*

1. Für den Belag Spinat sowie Petersilie abbrausen, putzen und in Salzwasser kurz blanchieren. Anschließend abschrecken, ausdrücken und hacken. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Chili abbrausen, halbieren, putzen und in feine Streifen oder Würfel schneiden. Spinat, Petersilie, Knoblauch und Chili in eine Schüssel geben.

2. Die Petersilienwurzeln schälen und grob raspeln. Die Oliven abtropfen lassen und in Ringe schneiden. Den Feta würfeln. Petersilienwurzeln, Oliven und Feta ebenfalls in die Schüssel geben. Alles gut vermengen und die Masse mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen.

3. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eine Quiche- oder Springform (ø ca. 28 cm) fetten. Die Form überlappend mit Teigblättern auslegen – dabei jedes Blatt mit etwas Öl bepinseln. Dann die Spinat-Masse auf dem Teig verteilen.

4. Für den Guss Crème fraîche und Eier verquirlen. Den Guss über die Spinat-Masse gießen und alles mit Käse bestreuen. Die Quiche in ca. 35 Minuten goldbraun backen. Vor dem Anschneiden kurz ruhen lassen.

MARTIN FEGERS KÜCHENKLASSIKER

Hirschkalbs-Braten

Gerade in der kalten Jahreszeit lieben wir herzhafte Wildgerichte. Mit selbst gemachten Spätzle wird dieser Klassiker zum besonderen Genuss

Martin Feger ist Küchenchef und Gastgeber des gemütlichen Gasthofs „Fegers Grüner Baum", Burgheimerstraße 105, 77933 Lahr, ☎ 0 78 21 / 2 22 82 www.fegersgrünerbaum-lahr.de

Hirschkalbs-Braten in Rotweinsoße

Für 4 Portionen

Vorbereiten: 40 Minuten, Marinieren: mind. 4 Stunden
Garen: 80 Minuten

Für das Fleisch: • *1,5 kg Hirschkalbs-Braten (Keule)* • *Salz* • *Pfeffer* • *ca. 2 TL Wild-Gewürzmischung* • *1 Zwiebel* • *5 EL Öl* • *750 ml trockener, kräftiger Rotwein* • *400 ml Wildfond* • *evtl. Speisestärke*

Für die Pilze: • *400 g Steinpilze (alternativ andere Waldpilze, Champignons oder Pfifferlinge)* • *1–2 Schalotten* • *1 EL Butter* • *1 EL Olivenöl* • *Salz* • *Pfeffer* • *Saft von ½ Zitrone* • *evtl. etwas frischer Rosmarin und Thymian (fein gehackt)*

1. Für das Fleisch die Hirschkeule abbrausen und trocken tupfen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz rundherum würzen. Mit Küchengarn in Form binden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln.

2. Das Öl in einem Bräter erhitzen. Das Fleisch darin von allen Seiten kräftig anbraten. Dann herausnehmen. Die Zwiebeln im Bratensatz goldbraun anbraten. Nach und nach mit je etwas Rotwein ablöschen – dabei den Wein immer wieder einkochen lassen, damit die Soße hinterher eine schöne Farbe bekommt. Der Wein sollte auf ⅓ der ursprünglichen Menge reduziert werden. Dann den Wildfond angießen und alles aufkochen lassen.

3. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Fleisch in den Soßenansatz geben und den Bräter abdecken. Das Fleisch im heißen Ofen ca. 1 ½ Stunden schmoren – dabei das Fleisch nach 45 Minuten einmal wenden.

4. Inzwischen die Pilze putzen und evtl. kleiner schneiden. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze darin anbraten. Dann die Schalotten zufügen und kurz mitbraten. Die Pilze mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und evtl. Kräutern abschmecken.

5. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm halten. Die Soße mit Salz, Pfeffer sowie Wildgewürz abschmecken und nach Wunsch mit etwas angerührter Stärke binden.

6. Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Je etwas Soße darüber geben, Spätzle (siehe Rezept rechts) sowie Pilze hinzufügen und alles servieren. Nach Wunsch einen Feldsalat dazu reichen.

Tipp: Für die Wild-Gewürzmischung können Sie zu einem Fertigprodukt greifen. Martin Feger mischt seine je nach Geschmack selbst. „Dafür zermörsere ich Pfeffer- und Pimentkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Pilzpulver, Selleriesaat, Thymian, Rosmarin, Orangen- und Zitronenschale", erklärt der Küchenchef des Restaurants Grüner Baum in Lahr.

Spätzle

vegetarisch

Für 4 Portionen

Vorbereiten: 15 Minuten, Ruhen: 10 Minuten
Garen: 10 Minuten

• *400 g Mehl (Type 405)* • *4 Eier* • *4 Eigelb* • *Salz* • *etwas kaltes, kohlensäurehaltiges Wasser* • *1–2 EL Butter* • *Muskatnuss*

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben und mittig eine Mulde formen. Eier und Eigelbe in die Mulde geben, salzen und ca. 10 Minuten stehen lassen. So erhalten die Spätzle später eine satte gelbe Farbe.

2. Die Zutaten mit dem Teigspatel verrühren, dabei evtl. etwas kaltes Wasser zufügen, bis der Teig eine geschmeidige Konsistenz hat. Dann mit einem Handrührer oder von Hand zu einem zähen Teig verrühren, bis dieser Blasen wirft. Der Teig sollte reißend vom Löffel fallen.

3. Reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, salzen, dann die Hitze reduzieren. Teig portionsweise mit dem Spätzlebrett ins Wasser schaben. Spätzle im siedenden Wasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausheben, kurz abtropfen lassen und in Eiswasser abkühlen.

4. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Spätzle darin langsam hellbraun anbraten. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Fotos: MSL/Michael Gregonowits (3), Rezept: Martin Feger, Karte: MLK

GESUNDES IM ADVENT

Unsere Initiative für eine gute Ernährung „eatbetter“ macht das ganz leicht – und serviert fünf Rezepte für eine genussvolle Weihnachtszeit

eatbetter fact

Avocados glänzen mit reichlich B-Vitaminen und Vitamin E. Damit stärken sie unsere Immunabwehr und unterstützen Stoffwechselprozesse. Dazu liefern sie wichtige Mineralstoffe und Spurenelemente, wie Eisen, Kalzium und Kalium.

Lachstatar

Für 4 Portionen
Zubereiten: 30 Minuten

- *300 g sehr frisches Lachsfilet ohne Haut*
- *2 Knoblauchzehen*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *1 Bio-Limette*
- *1 Bund Lauchzwiebeln*
- *2 reife, mittelgroße Avocados*
- *2–3 Stiele frischen Dill*
- *1 EL Olivenöl*
- *nach Belieben Kresse für die Deko*
- *8 Scheiben Vollkornbrot*

1. Lachs abbrausen, mit einem Küchenpapier trocken tupfen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Lachs salzen und pfeffern, Knoblauch darauf verteilen, ca. 15 Minuten ziehen lassen.
2. Limette heiß abwaschen, Schale fein abreiben. Frucht halbieren, Saft auspressen. Lauchzwiebeln putzen, waschen, schräg in Ringe schneiden. Avocados waschen, mit einem Messer halbieren, Kern entfernen. Avocadofruchtfleisch mit einem Esslöffel herausheben und würfeln, mit 1–2 TL Limettensaft beträufeln, salzen, pfeffern und durchmischen. Dill abbrausen, trocken schütteln, fein hacken.
3. Knoblauch entfernen. Lachs mit einem Messer in feine Würfel schneiden. Mit 1 TL Limettenabrieb, Olivenöl, Lauchzwiebeln und dem Dill vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Zum Anrichten 4 Anrichteringe (ø 10 cm) auf Teller setzen und mit den Avocadowürfeln befüllen. Dann die Lachswürfel darauf verteilen und die Ringe wieder vorsichtig entfernen. Lachstatar evtl. mit etwas Kresse garnieren. Vollkornbrotscheiben nach Belieben kurz im Toaster toasten und zum Lachstatar servieren.

Fotos: eatbetter(3):eatbetter/Brigitte Sporrer(1)/eatbetter/Maria Panzer(1)/eatbetter/Ewelina Bialoszewska(1)

Wintersalat mit Pilzen

vegetarisch

Für 4 Portionen

Vorbereiten: 15 Minuten, Garen: 15 Minuten

- *250 g winterlicher Blattsalat (z. B. Feldsalat, Portulak, Endivie)*
- *200 g Pilze (z. B. Champignons, Kräuterseitlinge, Austernpilze)*
- *4 EL Haselnusskerne*
- *80 g Ziegenweichkäse*
- *2 Bio-Orangen*
- *1 EL heller Balsamico-Essig*
- *1 EL Honig • 2 TL Senf*
- *2 EL Olivenöl*
- *Salz • Pfeffer*
- *1 EL Rapsöl*
- *8 Scheiben Vollkornbrot*

1. Salat waschen, trocken schleudern und putzen. Pilze putzen und in mundgerechte Stücke bzw. längs in dünne Scheiben schneiden. Haselnusskerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und nach dem Abkühlen grob hacken. Ziegenweichkäse in kleine Stücke schneiden.

2. Orangen schälen, die weiße Haut dabei entfernen. Mit einem scharfen Messer vorsichtig die Filets zwischen den Trennhäuten herauslösen, den heraustretenden Saft dabei auffangen.

3. Für das Dressing Balsamico-Essig mit Honig, Senf und 4 EL Orangensaft verrühren, zuletzt das Olivenöl unterschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze bei mittlerer Hitze kurz anbraten, salzen und pfeffern. Blattsalat mit dem Dressing anmachen und auf Tellern anrichten. Salat mit gebratenen Pilzen, Orangenfilets und Ziegenweichkäse belegen. Mit den gehackten Haselnusskernen bestreuen und mit dem Vollkornbrot servieren.

eatbetter fact

Orangen
sind wahre Immunbooster: Durch Vitamin C in Kombination mit vielen sekundären Pflanzenstoffen verleihen sie uns neue Energie. Sie wirken damit entzündungshemmend und schützen unsere Zellen vor Angriffen.

Spitzkohlsuppe

vegetarisch

Für 4 Portionen

Vorbereiten: 5 Minuten, Garen: 25 Minuten

- *1 Zwiebel • 500 g Kartoffeln*
- *800 g Spitzkohl*
- *3 EL Butter*
- *1,2 L Gemüsebrühe (selbst gekocht oder Bio-Instant-Brühe)*
- *½ Bund Petersilie • 1 Kästchen Kresse*
- *Salz • Pfeffer*
- *100 g Crème fraîche*
- *frisch geriebene Muskatnuss*
- *¼ TL gemahlene Kümmelsaat*

1. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Kohl putzen und hobeln bzw. in Streifen schneiden.

2. Ein Drittel der Butter (1 EL) in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln ca. 3 Minuten glasig dünsten. Kartoffeln und ⅔ des Kohls zufügen, kurz mitbraten, dann mit Gemüsebrühe ablöschen. Suppe aufkochen lassen und 20 Minuten köcheln lassen, bis alles gar ist.

3. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und hacken. Kresse abschneiden. Restlichen Kohl in einer Pfanne mit der übrigen Butter (2 EL) anbraten, bis er bräunt. Kohl mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Crème fraîche zur Suppe geben, alles fein pürieren, nochmals aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel abschmecken. Spitzkohlsuppe mit gebratenem Kohl, Petersilie sowie Kresse bestreuen und servieren.

eatbetter fact

Spitzkohl
ist ein hervorragender Lieferant für Vitamin C und Zink. Da diese beiden Inhaltsstoffe unsere Abwehrkräfte stärken, kann das heimische Kohlgemüse gerade im Winter vor Erkältungen schützen.

Rotkohlsteaks

Für 4 Portionen

Zubereiten: 120 Minuten, Backen: 45 Minuten

• 1 Rotkohl (ca. 1 kg; geputzt ca. 750 g) • 1 Knoblauchzehe • 1 Bio-Orange • 1 kleines Bund Thymian • 3 EL Haselnusskerne • 100 g rote Weintrauben • 2 EL Olivenöl • 2 EL Balsamico Essig • 1 EL Senf • 2 EL Ahornsirup • Salz • Pfeffer • 700 g Kartoffeln (mehligkochend) • 200 ml Milch (1,5 % Fett) • 1 EL Butter • frisch geriebene Muskatnuss

1. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Rotkohl putzen, waschen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Orange heiß abbrausen, trocken tupfen, Schale abreiben, Saft auspressen. Thymian abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen. Haselnusskerne grob hacken. Weintrauben waschen, abtrocknen und halbieren.

2. Knoblauch, 1 EL Orangenschale, 2 EL Orangensaft sowie Öl, Essig, Senf und Ahornsirup zu einer Marinade verrühren, salzen, pfeffern. Auf die Rotkohlscheiben verteilen, auf mittlerer Schiene 40 Minuten backen. Nach 15 Minuten jeweils ⅔ der Weintraubenhälften, Haselnüsse und Thymianblättchen auf den Rotkohl geben, mitbacken. Die letzten 5 Minuten der Garzeit die Grillfunktion einstellen.

3. Kartoffeln schälen, waschen und ca. 20 Minuten in kochendem Salzwasser gar kochen, abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Milch und Butter einrühren, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Rotkohlsteaks aus dem Ofen nehmen und mit Kartoffelpüree anrichten. Mit etwas Orangensaft beträufeln und mit restlichen Haselnüssen, Weintrauben und Thymian dekorieren.

eatbetter fact

Rotkohl

überzeugt mit dem sekundären Pflanzenfarbstoff Anthozyan. Durch diesen erhält das kalorienarme Wintergemüse nicht nur seine lila Farbe, sondern schützt uns auch vor oxidativem Stress.

eatbetter fact

Datteln

sind besonders gut für die Verdauung. Denn die faserreichen Trockenfrüchte enthalten reichlich Ballaststoffe und bringen so den Darm in Schwung. Beim Backen eignen sie sich gut als Alternative zu Zucker.

Gewürztee-Apfelschnitten

Für ca. 24 kleine Würfel.
Ergibt 6 Portionen (mit je ca. 4 Schnitten).
Für eine Auflaufform (ca. 18 x 25 cm)

Zubereiten: 25 Minuten, Backen: 35 Minuten

• 120 g Haferflocken • 80 g Reismehl • 2 TL Backpulver • 100 ml ungesüßter Mandeldrink • 2 TL Chaitee-Gewürz (Zimt, Piment, Nelke, Kardamom, Muskatnuss) • 50 g Kokosöl • 50 ml Ahornsirup • 300 g Äpfel • 120 g Datteln • ½ TL Zimt • Salz • 2–3 getrocknete Apfelringe (ungesüßt)

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Die Auflaufform mit Backpapier auslegen. Haferflocken im Mixer fein mahlen und mit Reismehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Mandeldrink, Chaitee-Gewürz, zimmerwarmes Kokosöl und Ahornsirup zugeben. Äpfel waschen, schälen, entkernen und über einer Haushaltsreibe fein reiben. Ebenfalls unterrühren. Teig in die Form füllen, glatt streichen und ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Für das Dattelkaramell Datteln in grobe Stücke schneiden. Datteln mit Zimt, 90 ml Wasser und etwas Salz in einem Topf 2–3 Minuten aufkochen. In einem Multizerkleinerer oder mit einem Pürierstab fein pürieren. Dattelkaramell auf die erkaltete Gewürzschnitte streichen, Schnitte in 2–3 cm große Würfel schneiden.

3. Getrocknete Apfelscheiben in schmale Streifen schneiden und die fertigen Gewürzschnitten damit dekorieren. Zum Servieren Gewürztee-Apfelschnitten auf einer Kuchenplatte anrichten.

Fotos: eatbetter(2):eatbetter/Brigitte Sporrer(1)/eatbetter/Maria Panzer(1)

eatbetter

Jeden Monat neu: die „eatbetter"-Themenwochen. Unsere Initiative liefert kompaktes Ernährungswissen mit Experten-Interviews und informativen Artikeln zu einem Schwerpunkt – wie im Dezember zu Gesundes im Advent. Weitere Infos und leckere Rezepte: www.eatbetter.de

Ihr meine gute Landküche -Sparpaket

Mit dem Gewürzset sind Sie für jede Eventualität
in der Küche gewappnet!

Folgende Gewürze sind in diesem Set enthalten:

- Magic Dust (95g)
- Patatas Bravas (90g)
- 9 Pfeffer Symphonie (75g)
- Steakpfeffer Hamburg (85g)
- Kräuterbutter Mix (70g)
- Gewürzsalz (145g)

Zuzahlung: nur 20,60 €*

A Y 6 9

UVP 29,95 €
Sie sparen über 30 %
ggü. UVP

Der Differenzbetrag des Produktes wird per gesonderter Abrechnung erhoben.

Einfach einscannen & bestellen

Oder bestellen Sie ganz einfach:

Per Internet
landkueche-abo.de

Per Post/Coupon
BurdaVerlag Publishing GmbH
meine gute Landküche Abo-Service
PF 072, 77649 Offenburg

Per Telefon
+49 (0) 18 06/93 94 00 77**

Sie haben ein gesetzliches Widerrufsrecht.
Die Belehrung können Sie unter
www.meinschoenergarten-abo.de/agb abrufen.

*Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. und Versand.
**20 ct/Verbindung aus allen deutschen Netzen.

Ja, ich bestelle

meine gute Landküche 0 7 2 Objekt-Nr. 1 8 8 6 8 (Berech. jährl./ 6 Hefte, zzt. € 35,40*)

☐ für mich M L K 1 P R B E Aboart 0 0 Aboherkunft 2 0

☐ als Geschenk M L K 1 P R B G Aboart 1 0 Aboherkunft 2 0

ab der nächsterreichbaren Ausgabe für zunächst 6 Ausgaben. Das Abo kann ich nach Ablauf eines Jahres jederzeit mit einer Kündigungsfrist von einem Monat kündigen. Möchte ich die Zeitschrift weiterlesen, brauche ich nichts unternehmen. Ich erhalte dann meine gute Landküche für zzt. 5,90 €* je Ausgabe (Berechnung jährlich). Auslandskonditionen auf Anfrage.

Anschrift: (Bitte in Großbuchstaben ausfüllen)

☐ Frau ☐ Herr
Anrede | Vorname

Name

Straße, Nr.

PLZ | Wohnort

Telefon

E-Mail

Wir verwenden Ihre E-Mail Adresse, um Ihnen Angebote zu ähnlichen Produkten oder Dienstleistungen von uns anzubieten. Sie können dieser Verarbeitung jederzeit kostenlos, z.B. per E-Mail an werbebefugnis@burdadirect.de oder über den Abmeldelink in jeder Zusendung, widersprechen.

Ich zahle bequem per Bankeinzug und erhalte zusätzlich 1 kostenloses Heft. K B 0 1 **1 Heft gratis**

SEPA-Lastschriftmandat: Ich ermächtige die BurdaVerlag Publishing GmbH, wiederkehrende Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die vom Verlag auf mein Konto gezogenen Lastschriften einzulösen. Hinweis: Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrags verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen. Für Zahlungen per SEPA-Lastschrift aus dem Ausland kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice.

D E
IBAN | Ihre BLZ | Ihre Konto-Nr.

Zahlungsempfänger: BurdaVerlag Publishing GmbH, Hubert-Burda-Platz 1, 77652 Offenburg, Gläubiger-ID: DE47ZZZ00000072746, Mandatsreferenz wird separat mitgeteilt.

Das Geschenkabo geht an:
(Bitte in Großbuchstaben ausfüllen)

☐ Frau ☐ Herr
Anrede | Vorname

Name

Straße, Nr.

PLZ | Wohnort

Telefon

E-Mail

Als Dankeschön möchte ich:

A Y 6 9 Bitte hier 4-stellige Prämien-Nr. eintragen: (siehe Heftanzeige)
Evtl. anfallende Zuzahlung entnehmen Sie bitte der Heftanzeige.

☐ Ich bin einverstanden, dass mich Burda Direkt Services GmbH, Hubert-Burda-Platz 2, 77652 Offenburg, telefonisch oder per E-Mail für ihre Kunden auf interessante Medien-, Touristik- und Versandhandelangebote hinweist und hierzu meine Kontaktdaten für Werbezwecke verarbeitet. Teilnahme ab 18 Jahren. Einwilligung jederzeit für die Zukunft widerrufbar. Durch den Widerruf der Einwilligung wird die Rechtmäßigkeit der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung nicht berührt. Weitere Informationen unter www.burdadirect.com/datenschutz.

X
Datum, Unterschrift | (Unterschriftenfeld ist Pflichtfeld)

Datenschutzinfo: Kontakt zum Datenschutzbeauftragten: Abonnenten Service Center GmbH, Postfach 1223, 77602 Offenburg, Tel: 0781-6396100. Namens-, Adress- und Kontaktdaten zum Vertragsschluss erforderlich. Verarbeitung (auch durch Zahlungs- und Versanddienstleister) zur Vertragserfüllung sowie zu eigenen und fremden Werbezwecken (Art. 6 I b) bzw. f) DSGVO) solange für diese Zwecke oder aufgrund Aufbewahrungspflichten erforderlich. Bei Art. 6 I f) DSGVO ist unser berechtigtes Interesse die Durchführung von Direktwerbung. Sollten wir Ihre Daten in einen Staat außerhalb der Europäischen Union übermitteln, stellen wir sicher, dass Ihre Daten gemäß Art. 44ff. DSGVO geschützt sind. Sie haben Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung, auf Datenübertragbarkeit sowie auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde. Details unter: **www.meinschoenergarten-abo.de/datenschutz**

Wenn der Duft winterlicher Gewürze durchs Haus zieht, fühlen wir uns geborgen

Heilkraft aus dem Gewürzschrank

Im Advent laden die Aromen der Winterküche zum Genießen ein. Beliebte und gesunde Gewürze im Überblick plus kleine Rezept-Ideen

1 *Muskatnuss hilft bei Übelkeit*

Die Samen der Muskatblüte schaffen bei Durchfall oder Übelkeit auf sanfte Weise Abhilfe.
Dosierung: 1 Prise pro Tag.
Rezept „Muskatnussmilch“: 1 kleine Messerspitze geriebene Muskatnuss in 200 ml warmem Haferdrink auflösen und nach Belieben mit etwas Ahornsirup süßen, noch warm trinken.

2 *Vanille hebt die Stimmung*

Der liebliche Duft der süßen Schote verleiht uns ein Gefühl der Gelassenheit und Entspannung. Vanillin, der Hauptaromastoff, setzt das Glückshormon Serotonin im Gehirn frei. Der Botenstoff sorgt für gute Laune und erzeugt gleichzeitig ein leichtes Sättigungsgefühl. Das ätherische Öl lindert äußerlich angewendet zudem Hautausschlag (z. B. bei Neurodermitis).
Dosierung: 1–2 Tropfen pro Tag. Ätherisches Vanilleöl immer mit anderen Ölen verdünnen.
Anwendung: Vanille-Aroma ist in Duftkerzen, Badezusätzen und Cremes enthalten.

4 *Kurkuma wehrt Keime ab*

Die asiatische Trend-Knolle hat es in sich: Ätherische Öle, Scharfstoffe und der gelb-orange Farbstoff Curcumin kurbeln den Stoffwechsel an, aktivieren die körpereigenen Abwehrkräfte und hemmen Entzündungen.
Dosierung: 3 Gramm pro Tag
Rezept „Goldene Milch": 1 TL frisch geriebene Kurkumawurzel, 2 Datteln und 200 ml Mandeldrink im Mixer pürieren. Drink erwärmen und 1 Prise frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer zugeben, damit sich die Wirkung auf Stoffwechsel und Immunsystem besser entfaltet.

3 *Nelken lindern Zahnschmerzen*

Die getrockneten Blütenknospen des Gewürznelkenbaums bereichern durch ihren süßlichen, leicht scharfen Geschmack vor allem weihnachtliche Getränke wie Glühwein. In der Naturheilkunde finden Nelken traditionell bei Zahnschmerzen Verwendung.
Das ätherische Öl Eugenol wirkt desinfizierend.
Dosierung: 1–2 Nelken, als Nelkenöl (1–5 %) in Mundwasser
Anwendung: Bei Zahnschmerzen 1 Nelke einige Minuten vorsichtig kauen.

5 *Kardamom hemmt Mundgeruch*

Das Kauen der grünen, leicht nach Eukalyptus schmeckenden Früchte ist seit jeher ein bewährtes Mittel gegen Mundgeruch. Die Kapseln reihen sich zudem auch in die Riege der Verdauungshelfer ein. Sie wirken entkrampfend auf die Magen-Darm-Muskulatur und lindern Völlegefühl.
Dosierung: 2 TL im Mörser zerstoßene Samen
Rezept „Chai-Tee": 1 Kardamomkapsel, 1 Nelke und 1 Sternanis mit 150 ml Wasser aufkochen. 1 Beutel Schwarztee zugeben, 10 Minuten ziehen lassen, dann in ein hohes Glas abseihen und warm genießen.

6 *Anis fördert die Verdauung*

Das beliebte Gewürz für Gebäck und Tee enthält den lakritzartigen Stoff Anethol. Er besänftigt den Magen und reguliert die Verdauung, hilft aber dank seiner schleimlösenden Wirkung auch bei Husten.
Dosierung: 3 Gramm bzw. 2 Tassen Tee pro Tag.
Zur äußeren Anwendung (bei Bauchschmerzen, Blähungen, Husten) bieten sich Zubereitungen mit 5–10 % ätherischem Öl an.
Rezept „Anistee": 1,5 Gramm bzw. 1 TL Anisfrüchte im Mörser zerstoßen, mit 150 ml heißem Wasser aufgießen, nach 15 Minuten abgießen.

7 *Zimt senkt die Blutfettwerte*

Zimtaldehyd, Eugenol und Zimtsäure des pfeffrig-bitteren Gewürzes regen den Appetit an, unterstützen die Verdauung. Polyphenol-Verbindungen in Zimt sollen zudem den Blutzuckerspiegel und die Blutfettwerte senken.
Dosierung: 1–2 Gramm pro Tag. Achtung: nicht mehr! Der Inhaltsstoff Cumarin kann in größeren Mengen die Leber schädigen.
Zimt-Minze-Tee: Bei Verdauungsbeschwerden 1 Zimtstange ca. 10 Minuten in 150 ml heißem Pfefferminztee ziehen lassen, herausnehmen. Tee nach der Mahlzeit trinken.

Für mehr Bekömmlichkeit

Ob Fleischgerichte, Kartoffelsalat oder Sauerkraut – vor allem deftige Speisen werden schon seit Jahrhunderten mit verdauungsfördernden Gewürzen wie Kümmel, Wacholder oder Lorbeer verfeinert. Und das hat einen guten Grund: Darin enthaltene ätherische Öle, Bitterstoffe, Gerbstoffe und Flavonoide machen das Essen besser verträglich und verhindern Völlegefühl und Blähungen.

Fotos: stock.adobe.com/pilipphoto, Fotolia.de(3):Fotolia.de/ExQuisine(1)/Fotolia.de/Elena Schweitzer(1)/Fotolia.de/kolesnikovserg(1), Shutterstock(5):Shutterstock/Jiri Hera(1)/Shutterstock/Oliver Hoffmann(1)/Shutterstock/sherlesi(1)/Shutterstock/bergamont(1)/Shutterstock/eleana(1)

Advent im TÖLZER LAND

Festliche Klänge und alte Traditionen – eine idyllische Winterreise durch Oberbayern und die Entdeckung eines besonderen Heimatgefühls

Fotos: imago images/Shotshop, StockFood/Gräfe & Unzer Verlag/Anke Schütz, 360° Creative/360° Travel, stock.adobe.com/fottoo

Lenggries im weißen Gewand. Im Advent führt der „Kripperlweg" durch die Ortsmitte. Dann lassen sich in den Schaufenstern und in der Pfarrkirche verschiedene Krippenszenen bewundern. **„Spitzbuben"** heißen diese Plätzchen, die in keiner oberbayerischen Weihnachtsbäckerei nicht fehlen dürfen. **Der Raufußkauz** zählt zu den Bewohnern des Isartals. **Der Walchensee** und der gleichnamige Ort – im Hintergrund der Jochberg

Kloster Reutberg mit dem „Klosterbräustüberl Reutberg“ im Vordergrund. Auf der Terrasse des Wirtshauses genießt man eine grandiose Bergsicht.

Brotzeit im „Bräustüberl“, einem von insgesamt drei Gasträumen des Wirtshauses. Zu der üppig belegten Platte mit Schinken, kaltem Braten, Kaminwurzen, Obazda, Essiggurke und Meerrettich gibt es ofenfrische Laugenbrezen und Brot

Die Gastgeber Schorsch Lichtenegger (links) und Bernhard Haindl führen das „Stüberl" seit zwölf Jahren. **Im „Jägerstüberl"**, ein Gastraum im Obergeschoss des Wirtshauses, wärmt ein gemütlicher Kachelofen die Gäste. **Gegrillte Ente** mit Knödeln und Blaukraut ist ein Klassiker der oberbayerischen Festtagsküche – im „Klosterbräustüberl" kommt sie ganzjährig auf den Tisch. **Herzlicher Empfang** an der geschmückten Eingangstür

GEMÜTLICHKEIT UND GENUSS *werden hier groß geschrieben*

Wenn die Sonne über dem Klosterbräustüberl Reutberg in Sachsenkam lacht, zieht's seine Gäste selbst im Winter ins Freie. „Wie auf einer Skihütte", lacht Gastgeber Schorsch Lichtenegger. Stimmt sogar, denn direkt am Haus führt eine Langlauf-Loipe vorüber.

Das gemütliche Traditionshaus genießt über die Region hinaus einen sehr guten Ruf. Zum einen wegen des Bieres. Das wird hier seit fast 350 Jahren gebraut. Die Brauerei ist wie der Gasthof Teil der Klosteranlage, deren Geschichte 1618 beginnt und die auf dem Reutberg bis heute Franziskanerinnen mit geistlichem Leben erfüllen. Zum anderen wegen der gute Küche. Spezialitäten sind u. a. das „Bierkutscher-Schnitzel" in Brezenpanade, gegrillte Ente, hausgemachte vegetarische „Bergkäsepflanzerl", die Reutberger Brotzeit und die Dampfnudeln.

Das alles passt perfekt zum Bräu von nebenan – ob Helles oder Pils. Im Advent steht eigens ein würziger „Weihnachtsbock" auf der Bierkarte. Und freilich wird nicht nur im Freien serviert, drinnen gibt es drei Gasträume. Und jeder für sich macht das „Stüberl" neben einer köstlichen auch zu einer sehr gemütlichen Angelegenheit.

Eine Region voll Traditionen

Gastlichkeit ist eine Auszeichnung der Region, der Klang eine andere. Nicht viele Regionen Deutschlands können von sich behaupten, einen eigenen Klang zu haben. Das Tölzer Land schon, vor allem zur Weihnachtszeit. Denn der Landstrich südlich von München (s. Karte S. 109) hat den Tölzer Knabenchor hervorgebracht, dessen Interpretationen berühmter Weihnachtslieder Millionen von Menschen auf der ganzen Welt im Advent und an den Feiertagen begleiten. Zwar ist der Chor inzwischen in der Landeshauptstadt ansässig, wo die jungen Sänger auch regelmäßig proben und ausgebildet werden, seine Gründung erfolgte jedoch im Jahr 1956 in Bad Tölz. Und für weihnachtliche Auftritte kehrt das Ensemble immer wieder in seine alte Heimat zurück. Der festliche Klang bildet auch eine passende Untermalung für unsere >

Fotos: Klosterbräustüberl Reutberg

Leberspätzlesuppe

Für 4 Portionen

Vorbereiten: 25 Minuten, Garen: 5 Minuten

• 250 g Leber • 1 Zwiebel • 3 Stiele Petersilie • 1 Bund Schnittlauch
• 100 g weiche Butter • 3 kleine Eier • 140 g Semmelbrösel
• Salz • frisch gerieb. Muskatnuss • Speisestärke • 2 l Fleischbrühe

1. Die Leber an einer Seite mit einem spitzem Messer einritzen und die Haut abziehen. Dann die Leber in Scheiben schneiden – dabei die Sehnen herausschneiden. Die Leber durch einen Fleischwolf drehen oder in sehr kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

2. Die Butter in einer Schüssel geschmeidig rühren. Dann Leber, Zwiebel, Petersilie, Eier und Semmelbrösel hinzufügen und zu einem geschmeidigem Teig verrühren – evtl. etwas Stärke zufügen, wenn der Teig zu flüssig ist. Dann die Masse mit Salz sowie Muskat würzen.

3. Reichlich Wasser in einem großen Topf aufkochen. Das Wasser salzen, die Hitze reduzieren. Den Teig auf einen Spätzlehobel geben und ins siedende Wasser hobeln. Alternativ den Teig auf ein Brett geben, anfeuchten und mit einem breiten Messer ins Wasser schaben. Wenn die Leberspätzle oben schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausheben.

4. Die Brühe erhitzen und die Spätzle in die Brühe geben. Alles auf tiefe Teller verteilen, mit dem Schnittlauch bestreuen und servieren.

Fotos: StockFood/Gräfe & Unzer Verlag/Mathias Neubauer, imago images/Westend61, Schapowalow/Cornelia Dörr, Alamy Stock Photo/allOver images

Das Kloster Benediktbeuern (gegründet im 8. Jh.) und **die Basilika** erhielten ihre barocke Anmutung im 17. Jh.. Im Zuge der Säkularisierung 1803 fand man in der Bibliothek eine Sammlung mittelalterlicher Texte – die „Carmina Burana". Den Komponisten Carl Orff inspirierte sie zu seinem berühmtesten Werk. Heute findet sich in den Klostermauern u. a. eine Jugendherberge. **Der Kochelsee** mit verschneiten Bootshütten und Bergen am Horizont – ein Wintermärchen!

EINFACH PRÄCHTIG
sind Natur und Baukunst

> Adventsreise durch die Region in winterlicher Pracht. Still ruhen jetzt ihre drei großen Seen, der Starnberger, der Walchen- und der Kochelsee, während sich die Isar – die „Reißende", wie man sie hier häufig nennt –, wild und unnachgiebig ihren Weg durch das oberbayerische Voralpenland bahnt. Lange war es ein Gletscherland, vor 25 Jahrtausenden wälzte sich das Eis noch bis nach Wolfratshausen. Zurück blieb später nach der Schmelze die heutige, liebliche Fluss- und Seenlandschaft, die in eine spektakuläre hochalpine Bergwelt übergeht. Der Schafreuter an der Grenze zu Tirol, der höchste Berg im Tölzer Land, ist bereits 2102 Meter hoch. Er ragt im Karwendel-Gebirge auf, zwischen dessen Höhen auch die Isar entspringt. Die ländliche Idylle der Voralpen und die auch wintersportlich reizvolle Bergwelt liegen hier dicht beieinander.

Handel auf Wasserwegen

Den längsten Teil ihrer Geschichte konnten die Menschen in der Region von der heutigen Heimeligkeit aber nur träumen, historisch betrachtet ist sie sogar ein sehr junges Phänomen. Sinnbildlich dafür steht das raue Handwerk der Flößerei. Vermutlich schon seit der Antike beförderten die Einheimischen ihr Holz auf der Isar. Sie mündet später in die Donau, womit der Wasserweg bis nach Südosteuropa reicht. Allerdings hatten die Floßfahrten von einst wenig mit den gemütlichen Ausflügen zu tun, die man heute im Sommer auf zusammengebundenen Stämmen zwischen Wolfratshausen und München anbietet. Der Holztransport auf dem insbesondere in den Bergen noch wilden Fluss war nichts anderes als lebensgefährlich.

Er bescherte den Menschen entlang des Flusses aber auch ein Auskommen und etablierte im Mittelalter mächtige Flößerzünfte. Sie brachten nicht nur zusammengebundenes Holz auf den Weg, sondern transportierten auch Baustoffe wie Stein und Kalk sowie Lebensmittel, besonders Bier. So profitierten weitere mittelalterliche Gewerke, die in der Nähe des prominenten Verkehrswegs lebten und produzierten. Neben der Isar gewann so auch die Loisach zunehmend an Bedeutung, mit Lieferketten kannte man sich schon damals aus. >

Pistenspaß verspricht das Skigebiet rund um den Brauneck bei Lenggries. Neben Pisten für Anfänger und Genussfahrer gibt es auch Weltcupabfahrt und Buckelpisten. Urige Hütten und Almgasthöfe laden zu einem gemütlichen Einkehrschwung ein

Schweinekrustenbraten in Biersoße

Für 4 Portionen

Vorbereiten: ca. 25 Minuten, Garen: ca. 2 ½ Stunden,
• ca. 1,4 kg Schweinekrustenbraten (aus der Schulter)
• Salz • 200 ml Gemüsebrühe • 1 Bund Suppengemüse
• 500 ml dunkles Bier • 2 TL Speisestärke • Pfeffer

1. Den Backofen auf 165 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Einen Bräter bereitstellen.

2. Das Fleisch abbrausen und trocken tupfen, dann ringsherum mit ca. 2 TL Salz einreiben – auch die Schwarte. Die Schwarte rautenförmig einschneiden, dabei nicht in das Fleisch schneiden. Das Fleisch mit der Schwarte nach oben in den Bräter legen. Die Brühe erhitzen und über das Fleisch gießen. Den Bräter in den Ofen stellen und das Fleisch ca. 2 ½ Stunden braten.

3. Inzwischen das Suppengemüse abbrausen, evtl. schälen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Das Gemüse nach ca. 1 Stunde Garzeit um das Fleisch im Bräter verteilen und alles weiter garen.

4. Etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit des Bratens die Ofentemperatur auf ca. 210 Grad erhöhen. Das Bier über das Fleisch gießen und dieses weitergaren, bis die Kruste schön knusprig ist.

5. Den Bratensud in einen Topf abseihen und aufkochen. Die Stärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und in den kochenden Sud einrühren. Alles nochmals aufkochen und binden lassen. Dann die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Das Fleisch mit der Soße servieren. **Dazu passen** Bayerisch Kraut (Weißkohl, i. d. R. mit Speck, Zwiebel, Kümmel) und Semmelknödel.

SCHÖNE AUSSICHTEN *und einladende Orte*

In Wolfratshausen führt eine markante Holzbrücke über die Loisach, die nördlich der Stadt in die Isar mündet.
Thomas Mann ließ sich 1908 in Bad Tölz von Thomas Röckl, einem Neffen Gabriel von Seidls, ein Sommerhaus bauen, das er bis 1917 mit seiner Familie nutzte. Heute befindet es sich in Privatbesitz

> Sie nutzten jedoch wenig, wenn das Tölzer Land zum Spielball der europäischen Politik wurde. Im 10. Jh. rumpelten zum Beispiel die Ungarn hindurch und zerstörten unter anderem das gut 200 Jahre zuvor von Karl Martell gestiftete Kloster Benediktbeuern. Schon allein dass der berühmte Franke so weit ins Land der Bajuwaren, die seit der Spätantike hier lebten, hineinwirken konnte, zeugt von den regional instabilen Machtverhältnissen im frühen Mittelalter.

Geschichte und Gegenwart

Seinen Namen hat der Landstrich vermutlich von Heinrich von Tollenz, der ihn im 12. Jh. im Namen der schon damals über Bayern herrschenden Wittelsbacher Herzöge verwaltete. Deren Hoheit konnte aber nicht verhindern, dass sich lokale Herren jahrhundertelang mit blutigen Fehden überzogen, zwischenzeitlich war das herzogliche Geschlecht sogar selbst darin verwickelt.
Und es wurde nicht besser: Im Dreißigjährigen Krieg brachten die nach Süden vorrückenden Schweden zunächst Wolfratshausen, dann Bad Tölz Verwüstung. Im 18. Jh. hinterließen erst der Spanische, dann der Österreichische Erbfolgekrieg seine Spuren, zudem mussten die Gemeinden >

Die Strasser Alm ist eine von 18 Einkehrmöglichkeiten, die es am Brauneck gibt. Viele davon liegen mitten im Skigebiet und laden zur gemütlichen Einkehr in ihre urigen Gasträume und zu zünftigen Schmankerln ein. Mit herrlichem Fernblick versteht sich

Fotos: StockFood/für ZS Verlag/Katrin Winner, Tourismus Lenggries/Adrian Greiter(2), Alamy Stock Photo/Max Nevis, ETH-Bibliothek Zürich/Thomas-Mann-Archiv/Fotograf unbekannt

Der Christkindlmarkt in Bad Tölz wird jedes Jahr vor der malerischen Kulisse der Marktstraße aufgebaut, die der Architekt Gabriel von Seidl zu Beginn des 20. Jh. im „Heimatstil" gestalten ließ – ein bayerisches Idyll war geboren. In diesem Jahr findet der festliche Budenzauber vom 24. November bis 23. Dezember statt

> immer wieder Soldaten stellen, damit die zwischenzeitlich zu Kurfürsten erhobenen Landesherren ihre Bündnispflichten auf europäischer Bühne erfüllen konnten. Erst Ende des 19. Jh., als das Königreich Bayern längst Teil des Deutschen Reiches war, fand man wieder Zeit, sich intensiver mit seiner Heimat auseinanderzusetzen.
In Bad Tölz hat sich der Architekt Gabriel von Seidl (1848–1913) einen Namen als sogenannter Heimatschützer gemacht. Er sorgte dafür, dass die Isar nicht zu einem Industriestrom wurde. Zwischen Bad Tölz und Wolfratshausen präsentiert sie sich heute besonders naturverbunden und malerisch – einer seiner größten Verdienste. Sogar lüftlmalerisch hat er in der Marktstraße der Stadt ein Zeichen gesetzt, wo er alle Häuser in heimatlich-barocker Manier umgestalten ließ.
Ebenfalls ein Meister des Verknüpfens von Gegenwart und Geschichte war der berühmte Münchner Komponist Carl Orff (1895–1982). Bevor er u. a. den Tölzer Knabenchor dirigierte, hatte er imposant ein mittelalterlich-literarisches Fundstück aus dem Kloster Benediktbeuern vertont: die „Carmina Burana". Womit er dem Tölzer Land einen weiteren berühmten Klang hinzufügte. Als Untermalung für eine eher stille Adventsreise eignet sie sich weniger, aber umso mehr für ein Feuerwerk zum Jahreswechsel. *Florian Wachsmann*

Rohrnudeln mit Mohn-Füllung

vegetarisch

Für 6 Portionen

Vorbereiten: 40 Minuten, Ruhen: 1 Stunde, Backen: 25 Minuten

Für die Füllung: • *20 g Rosinen* • *2 EL Rum* • *4 EL Milch* • *2 EL Zucker* • *70 g gemahlener Mohn* • *1 Eiweiß* • *50 g Marzipanrohmasse*

Für den Teig: • *75 g Butter* • *300 g Mehl* • *1 Msp. Salz* • *50 g Rohrzucker* • *15 g frische Hefe* • *150 ml Milch* • *1 Ei (Größe M)*

1. Rosinen im Rum einweichen. Milch mit Zucker aufkochen, Mohn und Eiweiß unterrühren. Marzipan grob reiben. Rosinen abgießen, abtropfen lassen, Rum dabei auffangen. Rosinen, Mohnmix und Marzipan mischen. Abkühlen lassen.

2. Inzwischen für den Teig die Butter zerlassen. Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen und mittig eine Mulde formen. Hefe in die Milch bröckeln und unter Rühren darin auflösen. Hefemilch, Ei und 30 g Butter in die Mulde geben. Mit den Knethaken eines Handrührers verkneten. Dann mit den Händen auf bemehlter Fläche glatt verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, abgedeckt an warmem Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

3. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Auflaufform mit fetten. Teig erneut durchkneten, zu 8 Kugeln formen. Jede etwas flach drücken, mit ca. 2 TL Mohnmischung füllen und über der Füllung wieder zur Kugel formen. In die Form setzen. Mit 45 g Butter bestreichen, 15 Minuten gehen lassen. Dann ca. 25 Minuten im Ofen backen. Auskühlen lassen.

4. Die Rohrnudeln vor dem Servieren nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben und mit Vanillesoße sowie Zwetschgenröster servieren.

ADRESSEN & TIPPS

Tölzer Land Tourismus
Prof.-Max-Lange-Platz 16
83646 Bad Tölz
☏ 0 80 41/50 52 06
www.toelzer-land.de

Kloster Benediktbeuern
Don-Bosco-Str. 1
83671 Benediktbeuern
☏ 0 88 57/8 80
www.kloster-benediktbeuern.de

Strasser Alm
Strasser Alm am Brauneck
83661 Lenggries
☏ 0 8042 3123
www.toelzer-land.de/a-strasser-alm-1

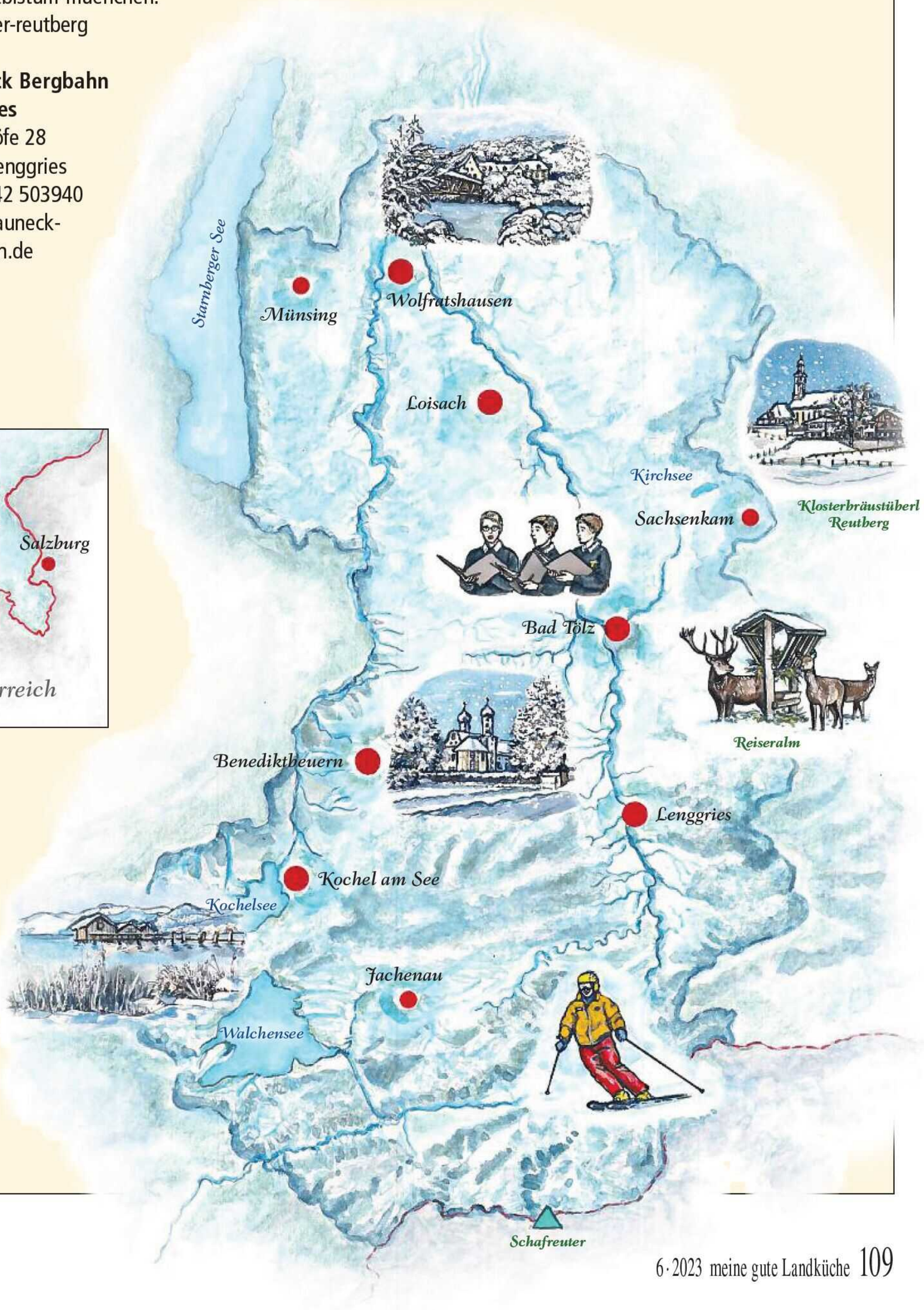
Klosterbräustüberl Reutberg
Am Reutberg 2
83679 Sachsenkam
☏ 08021/86 86
www.klosterbraeustueberl.de

Franziskanerinnenkloster Am Reutberg 4
83679 Sachsenkam
☏ 08021 8382
www.erzbistum-muenchen.de/kloster-reutberg

Brauneck Bergbahn Lenggries
Gilgenhöfe 28
83661 Lenggries
☏ 0 8042 503940
www.brauneck-bergbahn.de

Tölzer Knabenchor
Informationen zum Chor und seinen kommenden Auftritten unter www.toelzerknabenchor.de

Der Tölzer Knabenchor hat seine Wurzeln in Bad Tölz. Inzwischen werden die rund 200 Jungen jedoch in Unterföhring, nördlich von München, ausgebildet



Fotos: Alamy/mauritius images/allOver images, burdafood.net/Maike Jessen, Tölzer Knabenchor, MSL/Sabine Dubb(2)

DAS LEBEN IST BUNT

Am Stiel serviert: Beeren-Mango-Eis

Kleid in die Reinigung!

Mit Ina

WOCHENPL

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH
BÄRBEL	11⁰⁰ Zumba		
THOMAS			10:30 Yoga
BEN	16⁰⁰ Gitarre	19 UHR TENNIS	
ANNA	15–16:30 Turnen		16:30–18 Fußball
MINKA			

TICKET KINO 19.07.2017 20:30 SITZ 15

WICHTIG

... und der Alltag wird zum Liebestag.

Minka ♡

16 Seiten Extra: Super-Spar-Rezepte

Lisa kochen & backen

6 | November | Dezember 2023

KOCHEN & BACKEN

Lisa

kochen & backen

EINFACHE REZEPTE, DIE ALLE BEGEIST

GEWÜRZ-KÜCHE So duftet der Winter

WEIHNACHTSMENÜS Gänsebraten, vegetarisch und vieles mehr

KNUSPRIG & FEIN Von Donut-Kringel bis Linzer Ecken

Extra ZUM RAUSNEHMEN 16 SEITEN SPAR-REZEPTE

PREISWERTE Gerichte, die schmecken und satt machen

Das Beste für den

Lisa kochen & backen Teil der Lisa Markenfamilie

meine gute Landküche 6/2023

Suppen, Salate & Kleinigkeiten

Gewürzpaste	v	89
Graved Lachs		77
Grünkohl-Brot-Salat	v	72
Grünkohl-Chips	v	73
Grünkohl-Pesto	v	73
Grünkohl-Smoothie	v	73
Grünkohlsuppe mit Pfefferfilet		71
Hirsesalat (fruchtiger) mit Rotkraut und Feta	v	21
Kartoffelsuppe mit Steinpilzen und Kartoffelwürfeln	v	44
Käse-Muffins	v	11
Lachstatar		94
Leberspätzlesuppe		104
Paprika (eingelegte)	v	12
Raclette: Garnelen „süßsauer"		82
Raclette: Hackbällchen in Paprikasoße		82
Raclette: Jäger-Pfännchen		82
Raclette: Kartoffeln, Spinat und Weichkäse	v	82
Raclette: Käsenudeln mit Kürbis	v	82
Raclette: Pizza-Pfännchen		82
Rote-Bete-Suppe mit Dill-Eclairs	v	21
Rucolasalat mit Clementinen & Fetakugeln	v	20
Spitzkohlsuppe	v	95
Steinpilz-Butter	v	12
Steinpilz-Risotto-Mischung	v	12
Suppengewürz	v	89
Wintersalat mit Pilzen	v	95

Hauptgerichte & Beilagen

Bauerngans mit Rotkohl-Äpfeln	19
Grünkohl-Auflauf mit Kassler	71
Hirschkalbs-Braten in Rotweinsoße	93
Kalbsfleischröllchen mit Kalbsbrät-Füllung	67
Ofengemüse mit Würstchen	89
Rinderfilet mit Orangen-Gemüse	16
Rinderrouladen mit Altbiersoße	66
Rinderrouladen mit Rotkohl-Füllung	65
Roulade vom Schweinefilet mit Wurzelgemüse-Füllung	68
Schweinekrustenbraten in Biersoße	106
Spätzle (v)	93
Weißkohlrouladen mit Steinpilz-Hack-Füllung	68
Wildschwein-Ragout mit Maronen	19

Hauptgerichte ohne Fleisch

Asia-Grünkohl mit Lachs		72
Karpfen in Biersoße mit Sellerie und Roter Bete		46
Mischung für Steinpilz-Risotto	v	12
Petersilienwurzel-Curry	v	90
Quiche mit Petersilienwurzel und Spinat	v	91
Rote Bete „Wellington"	v	18
Rotkohlsteaks	v	96
Saltimbocca vom Kabeljau		19

Plätzchen & Torten

Eierlikörtorte	47
Gewürztee-Apfelschnitten	96
Haselnuss-Husarenkrapfen	33
Heidelbeer-Tarte (gedeckte)	55
Himbeer-Brote (kleine)	30
Karamell-Schoko-Würfel	32
Käsekuchen-Schicht-Törtchen	58
Lebkuchenhaus	35
Lebkuchenherz	10
Mandarinen-Schoko-Tuffs	31
Mandel-Zimt-Makronen	33
Mini-Kekse „Kalter Hund"	13
Mokka-Nuss-Stangen	30
Mozart-Herzen	32
Pekannuss-Blüten	31
Ribisel-Mohn-Türmchen	30
Sahnetorte (kleine) mit Honig & Ricotta	59
Schokoladenkuchen nach Sacher Art	57
Schokoladen-Orangen-Torte (weiße)	56
Stollen mit Apfel-Nuss-Füllung	10
Tonka-Kipferl	32
Zitronen-Monde	31

Süßes, Desserts & Getränke

Anistee	99
Bratäpfel mit Nüssen	22
Chai-Tee	99
Cocktail mit Eierlikör	87
Gewürz-Likör mit weißer Schokolade	113
Goldene Milch	99
Kirsch-Lebkuchen-Tiramisu	22
Muskatnussmilch	98
Orangenlikör	11
Pfirsich in Wodka	9
Raclette: Käsekuchen mit Kompott	84
Raclette: Milchreis mit Karamell	84
Raclette: Schoko und Keks mit Beeren	84
Rohrnudeln mit Mohn-Füllung	108
Sanddorn-Cocktail	84
Stutenkerle	49
Zimt-Minze-Tee	99

Fotos: MSL/Grit Knapps/Prod: Anne Gutacker, MSL/Kramp+Gölling/Foodstyling: Christiane Steinfeld

v vegetarische/vegane Rezepte

meine gute Landküche

erscheint in der **BurdaVerlag Publishing GmbH**
Hubert-Burda-Platz 1, 77652 Offenburg

Kontakt zur Redaktion
☎ 07 81 / 84 21 47
E-Mail: landkueche@burda.com

Abonnenten-Service meine gute Landküche,
Postfach 072, 77649 Offenburg
☎ +49 (0) 7 81 / 63 96 583 (Anruf zum Ortstarif)
Abo-Bestellungen: www.landkueche-abo.de
Bestellhotline: ☎ +49 (0) 18 06 / 93 94 00 77*,
Fax +49 (0) 18 06 / 93 94 00 79*
(*€ 0,20/Anruf aus dem dt. Festnetz und aus dem Mobilfunknetz. Ausland abweichend)

Geschäftsführung:
Oliver Eckert, Manuela Kampp-Wirtz, Elisabeth Varn

Competence Center Food
Chefredakteurin: Gaby Höger (V.i.S.d.P.)
Stellv. Chefredakteurin: Monique Doepel
Sarah Hein (Text), Alexandra Rinecker (Text),
Stefan Bläsi (Bildredaktion),
Corinna Othzen (Grafik)
Florian Kraft (Produktion)
Brand Director: Petra Hornberger
Senior Brand Management:
Corinna Hankel-Lohrenz

BCN Brand Community Network GmbH
Geschäftsführer: Tobias Conrad, Philipp Welte
Verantwortlich für den Anzeigenteil:
AdTech Factory GmbH,
Hauptstraße 127, 77652 Offenburg,
Alexander Hugel.
Es gilt die aktuelle Preisliste,
siehe bcn.burda.de.
Mit dem Wort ANZEIGE gekennzeichnete Seiten sind vom Werbetreibenden gestaltet und nicht Teil des redaktionellen Inhalts.
Vertrieb: MZV GmbH & Co. KG,
85716 Unterschleißheim
Vertriebsleiter: Timo Wenzlawski
Aktuelle Ausgabe per Post:
MZV Onlineshop, www.mzv.de
Repro: RTK & SRS mediagroup GmbH Offenburg
Druck: Quad/Graphics

PEFC

meine gute Landküche erscheint 2-monatlich.
Einzelpreis in Deutschland: 5,90 € inkl. MwSt.,
Abonnementpreis: 35,40 € pro Jahr inkl. MwSt.
Datenschutzanfrage: ☎ 07 81 / 63 96 1 00
Fax: 07 81 / 63 96 1 01 **E-Mail:**
meinegutelandkueche@datenschutzanfrage.de
Einzelheft-Bestellung: www.meine-zeitschrift.de
E-Mail: Kundenservice@meine-zeitschrift.de

Internet: www.mein-schoenes-land.de
www.burda-foodshop.de

BurdaVerlag

meine gute Landküche darf nur mit Genehmigung des Verlags in Lesezirkeln geführt werden. Der Export von **meine gute Landküche** und der Vertrieb im Ausland sind nur mit Genehmigung des Verlags statthaft. Für unverlangt eingesandte Fotos und Manuskripte wird keine Haftung übernommen.

Unterwegs durch das Jahr 2024 mit *Wohnen & Garten*

Ein gekonnter Mix aus Rezepten, Gedichten, Zitaten – das Magazin *Wohnen & Garten* hat wieder ein attraktives Kalendarium gestaltet. Ergänzt wird der übersichtliche Planer durch wertvolle Tipps für jede Jahreszeit. Alles in Allem ein zauberhafter Begleiter für 2024.

Jetzt im Handel für 14,95 Euro erhältlich und online unter **https://wohnen-abo.de/produkte/wohnen-garten-kalender-2024.html**

Anleitung Filz-Tannenbaum S. 40 :

Sie brauchen: Filzbogen (ca. 1,3 mm dick), Schere, Stift (Filzstift oder Schneiderkreide). Kopieren Sie die Vorlage in der gewünschten Größe und drucken Sie diese zweimal aus. Übertragen Sie die Umrisse auf den Filzbogen. Unsere Vorlage hat mittig eine Linie, die weiß und dunkelgrau eingefärbt ist. Übertragen Sie auf dem einen Filzbaum die dunkelgraue und auf dem anderen die weiße Linie. Bäumchen ausschneiden und zudem bei den markierten Linien einschneiden. Nun können Sie die beiden Teile einfach ineinanderstecken – und fertig ist der Filz-Tannenbaum in 3-D-Optik.

„meine gute Landküche" gibt es auch als E-Paper

■ Das „meine gute Landküche"-E-Paper können Sie über iKiosk und United Kiosk herunterladen. Es gibt sowohl Einzelhefte als auch ein Jahres-Abo. ■

Kleinanzeigen

INTERESSE AN EINER KLEINANZEIGE?

Wir beraten Sie gerne!
BCN | Brand Community Network GmbH
Tel: 07 81 / 84-36 81
E-Mail: kerstin.schroeder@burda.com

500 Fasten-Wanderungen! Europaweit, ganzjährig. Woche ab 350 €. Tel./Fax 0631-47472 www.fasten-wander-zentrale.de

Feine Destillate und Liköre aus dem Schwarzwald und der Ortenau unter www.brennereiambach.de

Cremiger Gewürz-Likör mit weißer Schokolade

Für 2 Flaschen (à ca. 400 ml)

Vorbereiten: 10 Minuten, Garen: 30 Minuten

- *10 schwarze Pfefferkörner*
- *8 Kardamomkapseln*
- *2 Sternanise*
- *2 Zimtstangen*
- *6 Beutel schwarzer Tee*
- *10 g Ingwer*
- *35 g brauner Kandis (z. B. Diamant)*
- *½ TL frisch geriebene Muskatnuss*
- *50 g weiße Schokolade*
- *200 g Sahne*
- *120 ml Weinbrand (40 Vol.-%)*

1. Pfeffer, Kardamom und Sternanise in einem Mörser grob anstoßen. Die zerkleinerten Gewürze mit den Zimtstangen in einem Topf bei mittlerer Hitze leicht anrösten, bis sie duften. Die Teebeutel in den Topf geben und alles mit 500 ml kochendem Wasser übergießen.

2. Den Ingwer schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit dem Kandis in den Topf geben. Etwas Muskat hinzureiben und alles bei mittlerer Hitze ohne Deckel 5 Minuten köcheln lassen. Dann die Teebeutel aus dem Topf nehmen, ausdrücken und die Flüssigkeit weitere 15 Minuten köcheln lassen.

3. Den Gewürztee durch ein Sieb abseihen und wieder in den Topf geben. Die Schokolade hacken.

4. Schokolade und Sahne in den Gewürztee einrühren und alles erwärmen, sodass die Schokolade schmilzt. Dann die Mischung abkühlen lassen – dabei öfter umrühren.

5. Anschließend den Weinbrand unterrühren. Den Likör in Flaschen füllen und diese gut verschließen. Den Likör kühl aufbewahren.

Tipp: Die Flaschen vor jedem Öffnen schütteln.

Foto: Diamant Zucker

Das nächste Heft erscheint am 22. Dezember 2023

Willkommen 2024! Zum Start ins neue Jahr servieren wir Ihnen praktische Gerichte für die Alltagsküche, wie Geschnetzeltes von Rind, Schwein, Kalb und Hähnchen (Foto) sowie raffinierte Rezepte mit Chicorée. Außerdem nehmen wir Sie mit auf eine Reise ins winterliche Ahrntal in Südtirol und zeigen wie aus Wachsresten wunderschöne Kerzen werden

Zeit für Orangen

Die leuchtenden Zitrusfrüchte haben jetzt Hauptsaison und verleihen herzhaften sowie süßen Gerichten wie hier Pfannkuchen ihr Aroma

Süße Schmankerl

Germknödel, Schmarrn, Mohn-Schupfnudeln und Milchreis-Auflauf schmecken nicht nur auf der Berghütte. Sie begeistern uns als süßes Hauptgericht, Nachspeise oder Kuchen-Alternative

Köstliches mit Rüben

Wurzelgemüse wie Pastinaken, Steckrüben und Rote Bete präsentieren sich überraschend vielfältig: Wir servieren Sie in einer vegetarischen Quiche, als knusprige Pommes, cremiges Püree und gepaart mit Erdnüssen in einer würzigen Haube für Fisch

Fotos: burdafood.net/Joerg Lehmann, Foodstyling: Anke Rabeler; StockFood/Jan Wischnewski; StockFood Studios/Thorsten Suedfels (1)/Oliver Brachat, Foodstyling: Basti Trini, Sigrun Schuppler, Requisite: Elke Westphal (1)/Maja Smend, Foodstyling: Sian Davies, Styling: Maja Smend (2)

aktuell für die Frau

„Die lese ich am liebsten“

Einfach alles, was Frauen interessiert und Spaß macht!

Tolle Aufkleber in jeder Ausgabe!

Nur 1,50 Euro

Überall, wo es wirklich gute Zeitschriften gibt

GUTE IDEEN
EINFACH UMSETZEN

AB SOFORT IM HANDEL

Verkaufsstellen unter mykiosk.com.
Oder online bestellen unter www.meine-zeitschrift.de

2 Ausgaben zum Kennenlernen für nur 6,30 €!
www.gartenidee-abo.de

Extra-Heft

Adventsglück mit Schokolade

Zarte Knusperstücke

Schoko-Spritzgebäck

Vorbereiten: 30 Minuten
Backen: 10 Minuten
Für ca. 50 Stück
Für den Teig:
- *200 g weiche Butter (in Stückchen)*
- *120 g Puderzucker*
- *1 Prise Salz*
- *½ TL Spekulatiusgewürz*
- *1 Ei (Gr. M)*
- *1 Eigelb (Gr. M)*
- *250 g Mehl*
- *30 g Backkakao*

Außerdem:
- *200 g Zartbitterkuvertüre*
- *evtl. Pistazien*

1. Butter mit Puderzucker, Salz und Spekulatiusgewürz in einer Schüssel cremig schlagen. Ei und Eigelb zufügen und kurz unterrühren. Mehl mit Kakao mischen und unter den Teig rühren.

2. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Bleche mit Backpapier belegen.

3. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen – hierbei immer nur ⅓ des Teiges in den Beutel geben, damit ohne viel Kraftaufwand gleichmäßige Motive entstehen. Nach Wunsch kleine Bögen, Stangen oder Tuffs auf die Bleche spritzen und diese im Ofen ca. 10 Minuten backen. Danach vollständig erkalten lassen.

4. Backpapier auf der Arbeitsfläche auslegen. Die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Das Spritzgebäck nach Wunsch in die flüssige Kuvertüre tauchen und auf das Backpapier legen. Nach Wunsch mit gemahlenen oder gehackten Pistazien bestreuen und trocknen lassen.

Gut zu wissen:

Zum Aufbringen des Teigs auf die Bleche können Sie alternativ zu einem Spritzbeutel mit Sterntülle auch einen Fleischwolf oder eine Gebäckpresse mit entsprechendem Aufsatz verwenden.

Lebkuchen-Brownies

Vorbereiten: 35 Minuten
Backen: 25 Minuten

Für ca. 24 Stück

- *300 g Zartbitterschokolade*
- *200 g Butter*
- *180 g Weizenmehl (Type 405)*
- *200 g gem. Haselnüsse (alternativ gem. Mandeln)*
- *2 TL Lebkuchengewürz*
- *1 Prise Salz*
- *5 Eier (Gr. M)*
- *200 g brauner Zucker*
- *1 TL Vanilleextrakt*
- *50 g Puderzucker*

1. Die Schokolade hacken. Mit der Butter in einen Topf geben und bei niedriger bis mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen. Dann den Topf vom Herd ziehen, die Masse ca. 5 Minuten abkühlen lassen.

2. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen. Ein Blech (ca. 39 x 26 x 4 cm) mit Backpapier belegen.

3. Mehl mit Nüssen, Lebkuchengewürz sowie Salz in einer Schüssel mischen. Eier mit Zucker und Vanilleextrakt in einer zweiten Schüssel cremig rühren. Erst die Schoko-Butter-Mischung langsam unter Rühren zufügen, dann den Mehl-Mix. Alles kurz unterrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist.

4. Den Teig auf das Blech geben, gleichmäßig glatt streichen und ca. 20–23 Minuten backen. Stäbchenprobe machen (siehe Tipp). Anschließend die Brownies vollständig abkühlen lassen.

5. Aus einem Blatt Papier einen kleinen Stern (ø ca. 4 cm) ausschneiden und als Schablone für den Puderzucker verwenden. Die Teigplatte in 24 Stücke schneiden und bis zum Servieren unter einer Kuchenhaube bei Zimmertemperatur aufbewahren.

6. Direkt vor dem Servieren die Schablone jeweils auf die Brownies auflegen und den Puderzucker darüber stäuben.

Tipp: Die Brownies sind perfekt, wenn ein paar feuchte Krümel an dem Stäbchen hängen bleiben. So werden sie nicht zu trocken. Im Zweifel lieber etwas früher prüfen und aus dem Ofen nehmen

Schoko-Engelsaugen

Vorbereiten: 25 Minuten
Kühlen: 1 Stunde
Backen: 10 Minuten
Für ca. 30 Stück

Für den Teig:

- *125 g kalte Butter (in Stückchen)*
- *150 g Mehl (Type 405)*
- *70 g gemahlene Mandeln*
- *2 EL Backkakao*
- *1 Prise Salz • 60 g Zucker*

Außerdem:

- *100 g Zartbitterschokolade*

1. Für den Teig Butter, Mehl, Mandeln, Kakaopulver, Salz und Zucker glatt verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.

3. Je 1 TL Teig abnehmen und zu einer Kugel formen. Die Kugeln mit etwas Abstand zueinander auf dem Blech platzieren.

4. Mit dem Stiel eines Kochlöffels jeweils eine Mulde mittig in die Kugeln drücken. Dann die Engelsaugen ca. 8 Minuten backen. Anschließend die Plätzchen auskühlen lassen.

5. Die Schokolade grob hacken und langsam im Wasserbad schmelzen lassen. Die Schokolade mithilfe eines Teelöffels oder eines kleinen Spritzbeutels in die Mulden füllen. Schokolade und fest werden lassen.

Tipp: Falls die Mulden im Ofen etwas flacher werden, diese nach dem Backen im noch heißen Zustand mit dem Kochlöffelstiel nachformen.

Gut zu wissen:

Den Schokoteig können Sie wie die klassischen Engelsaugen auch mit Marmelade füllen. Dafür ca. 100 g Johannisbeer- oder Himbeergelee erwärmen und wie oben beschrieben in die Mulden geben.

Beschwipste Nascherei

Rumkugeln

Vorbereiten: 30 Minuten
Garen: 10 Minuten
Für ca. 48 Stück
• *350 g Reste eines Rührkuchens (z. B. Schoko-/ Gewürzkuchen; siehe Tipp)* • *6 EL Rum*
• *2–3 Tropfen Rumaroma*
• *200 g Zartbitterschokolade*
• *1 EL Backkakao* • *2 EL Puderzucker* • *100 g Schokostreusel*

1. Die Kuchenreste grob in eine Schüssel bröseln. Mit Rum und Aroma mischen.
2. Die Schokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Kakao sowie Puderzucker zufügen und kurz unterrühren.
3. Die Schokolade auskühlen lassen, dann mit Kuchenkrümeln gut verkneten – erst mit einer Küchenmaschine, dann mit den Händen – bis sich alle Zutaten gut verbunden haben.
4. Die Schokostreusel auf einen flachen Teller streuen. Aus dem Teig von Hand kleine Kugeln rollen und diese in den Streuseln wälzen. Dann die Kugeln noch mal in den Händen rollen, damit die Streusel besser haften bleiben. Die Kugeln kühl aufbewahren.

Tipp: Für einen Rührkuchen 4 Eigelbe mit 25 g weicher Butter und 275 g Zucker verrühren. 300 g Mehl, 1 Pck. Backpulver, 80 g Backkakao, 175 ml Milch, je 1 Prise Muskat, Nelken-, Zimtpulver unterrühren. 4 Eiweiß steif schlagen, unterheben. Teig in einer Kastenform (ca. 30 cm) bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen.

Gut zu wissen:

Die Kugeln können Sie auch ohne Rum als Schokokugeln zubereiten. Dann dem Teig evtl. etwas Milch zufügen.
Noch schokoladiger werden die Kugeln, wenn Sie diese erst in flüssige Kuvertüre tauchen und dann in den Streuseln wälzen.

Das i-Tüpfelchen der Kaffeetafel

Mini-Weihnachtstorte

Vorbereiten: 2 Stunden
Backen: 55 Minuten
Kühlen: 4 Stunden 30 Minuten
Für ca. 8–10 Stücke

Für den Teig: • *200 ml Milch* • *120 g brauner Zucker* • *1 TL Orangenabrieb* • *250 g Honig* • *100 g Zuckerrohr-Melasse* • *2 TL Lebkuchengewürz* • *2 TL Zimt* • *150 g Butter* • *350 g Mehl* • *2 TL Backpulver* • *1 TL Natron* • *3 Eier (Gr. M)* • *gem. Vanille*

Für die Creme: • *100 g weiße Schokolade* • *175 g Frischkäse* • *125 g Mascarpone* • *35 g Puderzucker* • *½ TL Lebkuchengewürz* • *½ TL Zimt*

Für den Guss: • *100 g Zartbitterkuvertüre* • *100 g Sahne* • *15 g Glukosesirup* • *1 TL Kokosfett*

Für die Dekoration: • *Gewürze (z. B. Zimtstange, Sternanis)* • *Zuckerstreusel (z. B. Flocken)* • *4–5 Plätzchen (z. B. Lebkuchen)*

1. Für den Teig Milch, Zucker, Orangenabrieb, Honig und Melasse in einem Topf aufkochen. Dann 30 Minuten abkühlen lassen.

2. Mischung in eine Schüssel füllen. Gewürze und Butter nach und nach zufügen, alles glatt rühren.

3. Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 140 Grad) vorheizen. Eine Springform (ø 20 cm) fetten.

4. Mehl, Backpulver und Natron mischen, zum Butter-Mix sieben. Dann Eier und Vanille unterrühren. Teig in die Form füllen, ca. 55 Minuten backen. Tortenboden auskühlen lassen, dann zweimal waagerecht durchschneiden.

5. Für die Creme die Schokolade hacken, über einem Wasserbad schmelzen. Dann abkühlen lassen.

6. Frischkäse mit Mascarpone kurz glatt rühren. Puderzucker sieben und untermischen. Die Schokolade zufügen und alles gut verrühren. Dann die Gewürze unterrühren. Die Masse nicht zu lange rühren, sonst gerinnt sie.

7. Ersten Tortenboden auf eine Platte setzen, mit einem Tortenring umschließen. Hälfte der Creme aufstreichen. Zweiten Boden auflegen, leicht andrücken, mit der übrigen Creme bestreichen. Dritten Boden auflegen und leicht >

> andrücken. Die Torte für mind. 2 Stunden kühlen.

8. Für den Drip-Effekt (herunterlaufenden Guss) die Kuvertüre hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem Topf aufkochen und über die Kuvertüre geben. Beides gut mischen, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Dann Sirup und Kokosfett unterrühren und die Glasur kurz abkühlen lassen. Die Glasur mittig auf die Torte geben und mit einer kleinen Palette so verteilen, dass sie seitlich etwas herunterläuft. Guss auskühlen lassen. Die Torte nach Wunsch mit Gewürzen, Streuseln und Plätzchen verzieren.

Lebkuchen

Vorbereiten: 20 Minuten
Kühlen: über Nacht
Backen: 10 Minuten

Für ca. 50 Stück

- *250 g Honig*
- *120 g brauner Zucker*
- *80 g Butter* • *500 g Mehl*
- *2 TL Lebkuchengewürz*
- *1 EL Backkakao* • *1 Ei (Gr. M)*
- *1 EL Pottasche*

1. Honig und Zucker über einem Wasserbad rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Masse kurz abkühlen lassen, dann in eine Schüssel geben. Butter unterrühren.

2. Mehl mit Gewürz und Kakao mischen, zum Butter-Mix sieben. Mit dem Ei unterrühren.

3. Pottasche und 2 EL Wasser verrühren, unter übrige Zutaten rühren. Teig zur Kugel formen, in Folie gewickelt über Nacht kühlen.

4. Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier belegen.

5. Teig auf bemehlter Fläche ausrollen, ausstechen, auf Blechen verteilen, ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen, mit Zuckerguss verzieren.

Mini-Gugelhupf

Vorbereiten: 20 Minuten
Backen: 15 Minuten
Für ca. 50 Stück
- *75 g weiche Butter*
- *70 g Zucker • 2 Eier*
- *50 g Zartbitterschokolade*
- *90 g Mehl • 1 EL Kakaopulver*
- *1 TL Backpulver • 2 EL Milch*

1. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Butter mit Zucker verrühren, Eier unterrühren. Sschokolade hacken, im Wasserbad schmelzen. Kurz abkühlen lassen. Mehl mit Kakao- und Backpulver mischen, mit Milch zum Teig geben. Gut verrühren. Schokolade zufügen. Alles noch mal durchrühren.
2. Teig mithilfe eines Spitzbeutels in feuchte Silikon-Mini-Gugelhupfform spritzen, ca. 15 Minuten backen. Erst ganz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen.

Mandel-Schoko-Crossies

Vorbereiten: 10 Minuten
Ruhen: 2 Stunden
Für ca. 26 Stück
- *200 g Zartbitterschokolade*
- *1 EL Butter • 50 g Cornflakes*
- *50 g gehackte Mandeln*

1. Schokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Butter unterrühren, bis sie geschmolzen ist. Kurz abkühlen lassen.
2. Cornflakes etwas zerbröseln. Mit den Mandeln zu der Schokolade geben.
3. Ein Blech mit Backpapier belegen. Die Masse mit 2 Teelöffeln als kleine Häufchen auf das Blech setzen. Die Schokolade mind. 2 Stunden anziehen lassen.

Cremige Versuchung

Schoko-Tiramisu im Glas

Vorbereiten: 25 Minuten
Kühlen: 1 Stunde
Für 6 Portionen

Für die Tränke:
- *300 ml Milch*
- *3–4 EL Backkakao*
- *1 EL Zucker*

Für die Creme:
- *150 g Vollmilchschokolade*
- *250 g Mascarpone*
- *250 g Sahne*
- *1 Pck. Vanillezucker*

Außerdem:
- *200 g Löffelbiskuits*
- *Backkakao*

1. Für die Tränke die Milch in einem kleinen Topf aufkochen. Kakao und Zucker einrühren, dann den Topf vom Herd ziehen.

2. Für die Creme die Schokolade grob hacken, in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen.

3. Für die Creme Mascarpone mit Sahne und Vanillezucker in einer Schüssel glatt rühren – so lange rühren, bis die Creme die Konsistenz von geschlagener Sahne hat. Dann die flüssige Schokolade auf einmal zufügen und sofort gründlich unterrühren.

4. Die Löffelbiskuits zerbrechen bzw. zurechtschneiden. ⅓ davon auf 6 Gläser (à ca. 200 ml) verteilen. Die Biskuits zunächst mit 2–3 EL Schoko-Tränke beträufeln, dann ⅓ der Creme einfüllen. So fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind – mit einer Schicht Creme abschließen.

5. Die Tiramisus im Kühlschrank mind. 1 Stunde durchkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren die Tiramisus mit Kakaopulver bestäuben.

Tipp: *Wer es weniger* gehaltvoll mag, kann den Mascarpone durch Quark oder eine Mischung aus Quark und Joghurt ersetzen.
Eine fruchtige Note bekommt das Dessert, wenn Sie Kirschen (aus dem Glas, abgetropft) oder klein gewürfelte Pfirsiche (aus der Dose) mit einschichten.
Für Kaffeeliebhaber können Sie etwa die Hälfte des Kakaos für die Tränke durch lösliches Espressopulver ersetzen.
Statt in Portionsgläsern können Sie alle Zutaten auch in einer großen Schale schichten.

Mit vollem Aroma

Schokoladen-Würfel

Vorbereiten: 20 Minuten
Garen: 10 Minuten
Kühlen: ca. 8 Stunden

Für ca. 50 Stück

- *200 g Zartbitterkuvertüre*
- *100 g Vollmilchkuvertüre*
- *400 g gesüßte Kondensmilch*
- *evtl. gehackte Pistazien, Nüsse oder Meersalz*

1. Die Kuvertüren grob hacken und beiseitestellen.

2. Die Kondensmilch in einen kleinen Topf geben und erwärmen, aber nicht kochen lassen. Dann die Kuvertüren zufügen und bei mittlerer Hitze unter Rühren darin schmelzen lassen.

3. Eine Auflaufform (20 x 25 cm) fetten und mit Frischhaltefolie oder einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel auslegen.

4. Die heiße Schoko-Kondensmilch-Mischung in die Form gießen und gleichmäßig darin verteilen. Die Masse nach Wunsch mit gehackten Pistazien, Nüssen oder grobem Meersalz bestreuen. Dann die Masse ca. 8 Stunden – am besten über Nacht – im Kühlschrank abkühlen und aushärten lassen.

5. Die Schokoplatte mithilfe der Folie aus der Form heben und in ca. 50 kleine Würfel (ca. 3 x 3 cm) schneiden.

Tipp: Fügen Sie die Schokomasse 1 Prise Zimt, Kardamom oder andere Weihnachtsgewürze hinzu.

Gut zu wissen:

Diese Schokoladen-Würfel eignen sich auch wunderbar zum Verschenken: In Weckgläsern oder kleinen Zellophanbeutel halten diese Leckerbissen kühl gelagert mindestens 3 Wochen. Auch als süße Überraschung im Adventskalender oder auf dem Nikolausteller eignen sie sich prima.

Seelenwärmer im Glas

Heiße Schokolade

Vorbereiten: 10 Minuten

Für 4 Gläser (à ca. 250 ml)

- *200 g Zartbitterschokolade*
- *750 ml Milch* • *2 TL Backkakao*
- *1 Prise Salz* • *1–2 EL Zucker*
- *200 g Sahne*

1. Die Schokolade grob hacken. Die Milch in einem kleinen Topf aufkochen. Die Schokolade hinzufügen und bei geringer Hitze unter Rühren schmelzen lassen.

2. Sobald die Schokolade vollständig geschmolzen ist, Kakao, Salz und nach Geschmack Zucker hinzufügen.

3. Für die Dekoration die Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel füllen.

4. Die heiße Schokolade auf 4 Gläser verteilen. Die Sahne darauf spritzen. Alles nach Wunsch mit etwas Kakaopulver bestäuben und sofort servieren.

Tipp: Verleihen Sie Ihrer heißen Schokolade ordentlich Pfiff und peppen Sie sie mit etwas geriebenem Ingwer, 1 Prise Pfeffer oder Chili auf.

Heiße weiße Schokolade

Vorbereiten: 15 Minuten

Für 4 Gläser (à ca. 250 ml)

Für die Schokomilch:

- *560 ml Milch* • *10 g Sahne*
- *200 g weiße Kuvertüre*
- *2 Prisen Muskatnuss*

Für das Topping: • *300 g Sahne*

- *4 Prisen Muskatnuss*

1. Kuvertüre hacken. Milch und Sahne aufkochen. Kuvertüre zufügen, verrühren, bis sich die Kuvertüre aufgelöst hat. Muskat zufügen.

2. Die Sahne für das Topping aufschlagen. Die heiße Schokolade in 4 Tassen füllen und je 3 EL Sahne darauf drapieren. Mit Muskat bestäuben und servieren.

LÄNDLICHER GENUSS & REGIONALE VIELFALT

Impressum

Das **meine gute Landküche-Booklet** ist eine Sonderpublikation der BurdaVerlag Publishing GmbH
Hubert-Burda-Platz 1, 77652 Offenburg, ☏ 07 81/84 21 47
Alle Rechte vorbehalten

Geschäftsführung: Oliver Eckert, Manuela Kampp-Wirtz, Elisabeth Varn

Competence Center Food
Chefredakteurin: Gaby Höger (V.i.S.d.P.)
Stellv. Chefredakteurin: Monique Doepel
Text: Sarah Hein
Grafik: Corinna Othzen
Bildredaktion: Petra Weissburger
Herstellung und Repro: Florian Kraft
Druck: Quad/Graphics

Fotos: Einfach Backen/Maria Panzer (9), Brigitte Sporrer (3); Fotolia; Shutterstock

Internet-Adresse: www.mein-schoenes-land.com
E-Mail: landkueche@burda.com
Abo: www.land-abo.de

meine gute Landküche