ÖSTERREICHS ERSTES FOOD-MAGAZIN WWW.GUSTO.AT DEZEMBER 2023

GUSTO



Österreichische Post AG MZ 02Z032133 M, VGN Medien Holding G.m.b.H., Taborstraße 1-3, 1020 Wien; Retouren an Postfach 100, 1350 Wien

5,90 Euro

Die besten KEKSE

plus FESTLICHES & HEIMELIGES FÜR WEIHNACHTEN

Jetzt Top-Smartphones im besten 5G-Netz sichern.

In allen A1 Mobil Tarifen.

5G

Xmas



Gratis Aktivierung

SAMSUNG
Galaxy S23

€ 99,-*

Mit **A1 Mobil XL** inkl. unlimitierten Daten

Einfach altes Handy zurückgeben und Gutschrift erhalten.

CHIP
Bestes 5G-Netz
Mobilfunknetze Austria
März 2023
A1
Unabhängige Tests seit 1978
chip.de/netztest-austria23

Mehr unter **A1.net/xmas**
Jetzt Du. Im **A1 Giganetz.**

*** Preis gültig bei Anmeldung zum Tarif A1 Mobil XL (€ 66,90/Monat) zzgl. jährliches Entgelt in Höhe von € 34,90/Jahr.**
24 Monate Vertragsbindung. Speichermedienvergütung € 3,-. Entfall Aktivierungsentgelt i.H.v. € 49,90. A1 Eintauschbonus: Gutschriftshöhe abhängig vom Gerät (Alter, Zustand, Modell).



Foto: Dieter Brasch

Melisa, Barbara, Susanne, Kerstin, Dominik & Wolfgang

Können Sie den kleinen Moment benennen, wenn Sie plötzlich still und leise Weihnachtsstimmung verspüren? Vielleicht löst ihn der Anblick der funkelnden Lichterketten und der festlich dekorierten Auslagen aus. Der Geruch gerösteter Maroni. Das Öffnen des ersten Kästchens im Adventkalender. Was auch immer die weihnachtliche Stimmung in uns anknipst: Es ist stets ein besonderer Augenblick. Ich muss gestehen, dass ich dafür oft ein wenig länger brauche. Meist komme ich erst in Weihnachtslaune, wenn meine Mama und ich irgendwann im Dezember mit einem Gläschen in der Küche stehen, ich mir die von meiner Oma geerbte Schürze umbinde und wir Kekse backen, als gebe es kein Morgen. Gaststar: mein Vater, der sich für jene Exemplare aufopfert, die es wegen akuter „Schiachheit“ nicht in die Keksdosen schaffen. Es ist ein harter Job, aber jemand muss ihn ja machen!

In diesem Jahr ist jedoch alles etwas anders. Ich kann nämlich jetzt schon sagen, wann mich die Weihnachtsstimmung packen wird: **Am 26. November, sobald wir den GUSTO Weihnachtssalon eröffnen!** Wenn ich mit Stefanie Herkner über die Wiener Festtagsküche plaudere. Oder wenn Alessandra Dorigato von Italiens Adventspezialitäten erzählt. Spätestens aber, wenn die königliche Küchenchefin Carolyn Robb Einblick in die Feierlichkeiten der britischen Royals gibt *(einen Vorgeschmack darauf finden Sie ab S. 54)*. Viele haben sich schon Tickets gesichert, und wir hoffen, dass auch Sie dabei sein werden! Wie das geht, erfahren Sie auf S. 14.

Bis dahin ist das GUSTO-Team ziemlich im Einsatz. Wolfgang brütet über den Wohlfühlgerichten, die er beim Salon für Sie kochen wird. Melisa und Kerstin planen die Ecke, in der sich Redaktion, Leserinnen und Leser kennen lernen. Und ich sorge unter anderem dafür, dass alle gut gelaunt bleiben. Meine Geheimwaffe dabei: die fantastischen Kekse, die wir für diese Ausgabe gebacken haben. Noch nie waren sich unsere Testnascher so uneinig, welches denn nun wirklich das Unwiderstehlichste ist! Schauen Sie am besten gleich nach, welches Ihr Favorit werden könnte. Und vielleicht ist er ja schon beim Durchblättern dieser Ausgabe da: der Moment, in dem Sie die erste wohlige Vorfreude auf die Weihnachtszeit spüren.

Wir wünschen Ihnen einen süßen, sorgenfreien und entspannten Advent!

Susanne Jelinek
und die GUSTO-Redaktion
jelinek.susanne@gusto.at



Inhalt



Coverfoto: Barbara Eidler-Ster











16 Die besten Weihnachtskekse

16 Butterkeks-Herzen mit Marillenmarmelade
18 Nougat-Busserl, Vanilleküsse mit Nougatkern
20 Kekse mit brauner Butter und Schokokaramell
22 Schoko-Pistazien-Husaren
24 Icebox Cookies
26 Fruchtige Schoko-Marzipanecken
28 Dressiertes Sandgebäck
30 Zitronenkränze
32 Eierlikör-Kipferl, Linzer Augen mit Zimt und Schoko-Ganache
34 Kokos-Spekulatius-Kugerl mit Milchkuvertüre

38 Weihnachtlich aufgetischt

40 Paradeisiges Beef Tatar
41 Rote-Rüben-Tatar mit Wasabi und Kichererbsen, Lachsforellen-Tatar mit Gurke
42 Ente mit Pilzsauce und Selleriepüree
44 Spekulatiusauflauf mit Orangenragout

46 Klassiker im Dezember

Der köstlichste Weihnachtskarpfen

50 Backen wie im Burgenland

Lebkuchenherzerl mit Powidlfüllung

54 Einblicke: Carolyn Robb

58 Weißes Schokolade-Fudge mit Himbeeren und Macadamianüssen
60 Eiscreme-Christmas-Pudding
62 Cranberry-Orangen-Nuss-Granola

64 Der WOW-Faktor

Macadamia-Schokoladenkuchen

66 Lieblingsrezepte der Redaktion: Festliche Favoriten

66 Cremiges Rote-Rüben-Risotto mit Kren
68 Geselchte Rahmsuppe
70 Erdäpfelrösti mit Lachs- und Räucherforelle
72 Lammschulter mit Kräuter-Couscous, Sumach-Zwiebeln, Karottensalat und Tahini-Joghurt

74 Die beste Gemüsesuppe



64

88





78 Festliche Wohlfühlküche

78 Gebackenes Orangen-Hühnchen mit Rosmarinbutter und Cranberrys

80 Winterminestrone mit Zitronen-Polenta-Croûtons

82 Wintersalat mit Preiselbeerdressing und Blauschimmelkäse

84 Kleine Küchenstars
Süße Weihnachtsigel

88 Tweed Time

90 Karfiol aus dem Ofen

92 Scottish Nut Roast Balls mit Jewelled Rice

94 Karamellisierte Kürbistarte

Standards

3 Editorial

6 Deshalb lieben wir den Dezember

12 Urlaubsträume – Gewinnspiel

96 Produkttest: Hummus

97 Sonderstrecke: Weihnachtssalon

114 Tischgespräch

Noch mehr GUSTO

HOMEPAGE
GUSTO.at

SOCIAL MEDIA
Facebook: @gustomagazin
Facebook-Gruppe: Wir sind GUSTO
Instagram: @gusto_magazin

NEWSLETTER
GUSTO.at/newsletter

Impressum

ADRESSE DER REDAKTION: 1020 Wien, Taborstraße 1–3
TEL: (01) 86 331-5301 **E-MAIL:** redaktion@gusto.at
HERAUSGEBER: Wolfgang Schlüter
CHEFREDAKTION: Mag. Susanne Jelinek
REDAKTION: Barbara Knapp (CvD), Mag. Kerstin Grossbauer, Mag. Melisa Hadzic
GRAFIK: Dominik Roitner (AD), Lubomir Tzolov
MITARBEITER DIESER AUSGABE: Charlotte Cerny
FOTOGRAFEN: Dieter Brasch, Barbara Eidler-Ster, Art copyright VBK
ABO-SERVICE: TEL: (01) 95 55 100 **E-MAIL:** help@abo.gusto.at
POSTANSCHRIFT: GUSTO Abo-Service; 1020 Wien, Taborstraße 1–3
MEDIENINHABER, VERLEGER, PRODUKTION: Gusto GmbH & Co KG, 1020 Wien, Taborstraße 1–3
VERLAGSORT: 1020 Wien, Taborstraße 1–3 Verwaltung, T: (01) 86 331–6050
GESCHÄFTSFÜHRUNG GUSTO GMBH & CO KG: Dr. Horst Pirker (CEO & Vorsitz), Mag. Claudia Gradwohl (CHRO), Mag. Helmut Schoba (CSO)
GENERALBEVOLLMÄCHTIGTER: Dietmar Zikulnig
HEAD OF SALES: Klaus Edelhofer
MANAGING DIRECTOR & INTERNATIONAL SALES: Mag. Neslihan Bilgin-Kara
ANZEIGENVERRECHNUNG: Sabina Pfeiffer (Teamleitung Print), Martina Dizili (Teamleitung Online) Derzeit gilt Anzeigenpreisliste 2023
CONTROLLING: Nikola Stefenelli
PRODUKTION: Günter Tschernitz (Ltg.), Sibylle Bauer
ANZEIGENPRODUKTION: Günter Tschernitz (Ltg.)
VERTRIEB: Michael Pirsch (Ltg.), Cornelia Wolf (EV)
HERSTELLER: Walstead Leykam Druck GmbH & CO KG, 7201 Neudörfl, Bickfordstraße 21
VERTRIEB: Presse Großvertrieb Austria Trunk GmbH, St. Leonharder Straße 10, 5081 Anif, www.pgvaustria.at
GUSTO-ABO: € 74,40 (inkl. MwSt.)

Alle Rechte, auch die Übernahme von Beiträgen nach §44 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, sind vorbehalten.
Der Offenlegungstext gem. § 25 MedG ist unter **gusto.at/offenlegung** abrufbar.

Wir stellen Ihnen tolle Hotels, neue Bücher, interessante Veranstaltungen und andere Neuigkeiten vor. Es gibt viel Spannendes zu entdecken und zu gewinnen!

Deshalb lieben wir den Dezember

Lech schenkt ein

ARLBERG WEINBERG

Von 7. bis 17. Dezember wächst in Lech am Arlberg die Dichte an Weinliebhabern und Gourmets rasant, wenn im hochalpinen Dorf außergewöhnliche Gastronomie auf herausragende Weine trifft. Über 20 Veranstaltungen finden im Rahmen von Arlberg Weinberg vor herrlicher Kulisse statt, im Mittelpunkt stehen Top-Winzer, Sommeliers, sowie Hauben- und Sterneköche der Region. Highlights sind unter anderem „Der köstliche Ring“ am 7. Dezember, eine Anspielung auf das Lecher Skirennen „Der weiße Ring“. Vier Restaurants (Post, Krone, Hotel Arlberg und Berghof) stellen jeweils zwei Weingüter vor, begleitet von raffinierten Speisen. Die Gäste treten zu einem kulinarischen Parcours durch die vier Häuser an. Nicht verpassen sollte man zudem am 15. Dezember den „Veggie Food & Vegan Wine“-Abend im Hotel Edelweiss in Zürs. Paul Ivic und sein Tian-Pop-up „Bistro am Berg“ überraschen mit vegetarischen Hochgenüssen, begleitet von den veganen Weinen der Winzer Clemens Strobl, Trummer, Weninger und Altenburger.

ARLBERG WEINBERG
7. bis 17. Dezember 2023
Alle Infos: lechzuers.com/arlberg-weinberg







Foto: Daniel Zangerl, Anna Stöcher

Feine Weine aus dem Burgenland

FAMILIE STUBITS



Foto: Ross Weinberg/Eisenberg DAC

Familie Stubits aus Eisenberg an der Pinka setzt sich jedes Jahr aufs Neue das Ziel, ausdrucksvolle Rotweine und faszinierende Weißweine zu produzieren, und das in herausragender Qualität und Perfektion. Das Weingut befindet sich im südlichen Burgenland. Ein Ort, der für die Familie mehr als nur Herkunft bedeutet. Er ist für sie die Quelle der Inspiration, weil die einzigartigen Böden, das besondere Klima und die zahlreichen Sonnenstunden den Trauben eine besondere Intensität und Stärke verleihen. Die Familie punktet auch als Gastgeber, denn sie lädt Besucher ganz nach dem Motto „Komm herein und trink Wein" ungezwungen zu regionalen Schmankerln ein: Herzhafte Brettljausen, köstliche Käsespezialitäten und hausgemachte Mehlspeisen werden in der Buschenschank kredenzt. Liebhaber der heimischen Küche und des Weins kommen voll auf ihre Kosten.

WEINGUT STUBITS AM EISENBERG
7474 Eisenberg an der Pinka, Dorfstraße 18
www.weingut-stubits.at



ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Alibi.

BURGENLÄNDISCHE FESTTAGSFREUDEN

Wein aus dem Burgenland im Glas und ein Festschmaus auf dem Teller, so lässt es sich feiern! Das sonnigste Bundesland hat bei der Weinauswahl viel zu bieten: von charaktervollen Weißweinen über Rotweine mit Kraft und Struktur bis hin zu Süßweinschätzen – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei!

DER PERFEKTE WEIN ZUM MENÜ

Zum Einstieg in das Festmahl, also etwa zu Vorspeisen wie Brötchen mit Lachs oder Roastbeef, eignet sich ein fruchtig-frischer Rosé aus der Rosalia. Weiter geht's auf vielen festlichen Tischen mit feinem Federvieh: Die Weihnachtsgans mit Knödeln und Blaukraut harmoniert wunderbar mit jungen, kühl servierten Rotweinen – etwa Pinot Noir oder Zweigelt aus dem Weinbaugebiet Neusiedler See. Wer sich auf rosa gebratene Ente freut, wird im Mittelburgenland oder auf dem Eisenberg den perfekten würzig-mineralischen Weinbegleiter finden: Blaufränkisch beeindruckt mit seiner charakteristischen Säure und den tiefen Fruchtnoten. Auch mit kräftigen Weißweinen kann das Burgenland dienen: Auf dem Leithaberg wachsen mineralische Grüne Veltliner und Burgunder, die neben herzhaften Fischgerichten wie gebackenem Karpfen glänzen.

SÜSSER DIE GLÄSER NIE KLINGEN

Darf es zum Abschluss etwas Süßes sein? Aus dem Burgenland stammen feinste Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen. Bestens eignen sich die süßen Weine zu Keksen und Christstollen, aber auch zu Käse! Wer nach dem perfekten Gastgeschenk sucht, greift am besten zu einem eleganten Ruster Ausbruch DAC – und schenkt damit nicht nur einen edlen Tropfen, sondern auch ein ganz besonderes Stück Burgenland.

WERBUNG | Fotos: © ÖWM/Blickwerk Fotografie

österreichwein.at

Neu im Bücherregal

WEIHNACHTLICHE INSPIRATION

Nur kein Stress. Als eine der erfolgreichsten Kochbuchautorinnen der Welt hat Donna Hay einen klaren Fokus: Weihnachten soll festlich, aber auch entspannt sein. Ihren Bestseller hat sie deshalb überarbeitet und um 43 neue Rezepte ergänzt. Mit Tipps zur Planung, Zeitspartricks und unkomplizierten Gastgeber-Ideen wie ihren warmen Zitronenoliven für einen Advent-Apéro!



Weihnachten
Donna Hay
AT Verlag, € 38,95

DONNA HAYS WARME ZITRONENOLIVEN



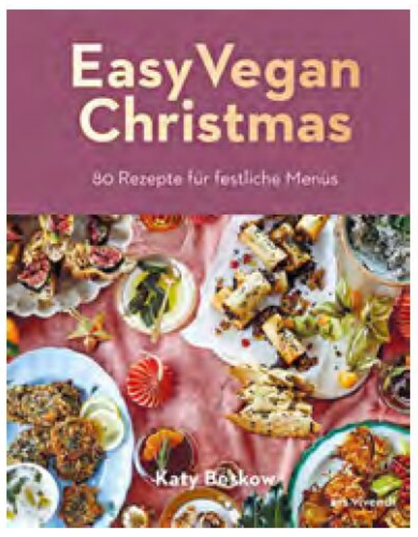
ERGIBT: 600 ml
125 ml Olivenöl extra vergine
2 EL zerkleinerte Zitronenschale
1 EL Zitronenthymian-Blätter
½ TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 kleine rote Chilischote, halbiert
400 g grüne Oliven
1 EL Zitronensaft

1 Eine mittelgroße Pfanne bei niedriger Temperatur aufsetzen. Öl, Zitronenschale, Zitronenthymian, Pfeffer und Chili darin 3–4 Minuten anbraten.
2 Die Oliven hinzufügen und sanft umrühren. 3 Minuten durcherhitzen. Den Zitronensaft unterrühren.
3 Warm servieren.

Tipp: Am besten ein hochwertiges, fruchtiges Olivenöl verwenden.

80 REZEPTE FÜR FESTLICHE MENÜS

Weihnachtsessen kann ohne Stress verlaufen. Vegan-Queen Katy Beskow liebt Weihnachten und zeigt, wie mit raffinierter Planung und Vorbereitung ein entspanntes Festmahl für Freunde und Familie gelingt. Die Rezepte begeistern nicht nur Veganer, viele haben den ultimativen Advent-Touch – etwa Hefetannenbaum mit Knoblauchbutter, Zwiebel-Tarte im Zuckerstangen-Look, Weihnachts-Cobbler oder Wellington-Braten mit Kastanien. Dazu gibt's Einkaufstipps, Ideen für Resteverwertung, Menüvorschläge und großartige Drinks. Unser Favorit: Cranberry-Mimosa.



Easy Vegan Christmas
Katy Beskow
Ars Vivendi, € 28,90

WERBUNG

Weihnachtsbackbuch von Wiener Zucker

KÖSTLICHE UND KREATIVE REZEPTIDEEN ZUR SCHÖNSTEN ZEIT IM JAHR

Das Weihnachtsbackbuch begleitet Sie mit kreativen Rezepten für verschiedene Anlässe durch die Adventzeit: von Köstlichkeiten für den Keksteller, Kuchen & Torten für die Adventjause, über Getränke zum Anstoßen mit den Liebsten, bis hin zu Dessert-Rezepten für das Weihnachtsdinner. Außerdem finden sich im Buch viele Ideen für selbstgemachte Geschenke aus der Küche, mit denen Sie garantiert allen eine Freude machen.



Weihnachtsbackbuch
Erhältlich online unter
www.wiener-zucker.at/shop

WIENER ZUCKER

UNSERE ENERGIE IST WERTVOLL!
Selbst aktiv zu werden ist wichtiger denn je. Jetzt alle Strom- und Gasangebote mit dem **TARIFKALKULATOR** kostenlos vergleichen.

Passenden **LIEFERANTEN** finden, **WECHSELN** und **GELD SPAREN!**

www.tarifkalkulator.at

E-CONTROL

Anzeige

Foto: Chris Court, Ben Dearnley, William Meppem, Con Poulos, Anson Smart, AT Verlag

WERBUNG

Alleskönner Gleitsichtbrille

Keine Lust, ständig zwischen Lesebrille und Fernbrille zu wechseln? Dann ist eine Gleitsichtbrille die perfekte Lösung für dich. Denn so wie deine Lieblingssneaker, die du zu jeder Gelegenheit tragen kannst, ist die Gleitsichtbrille ein echter Allrounder im Alltag. Ob nah oder fern – sie ermöglicht dir ein stufenloses, scharfes Sehen auf alle Entfernungen. Probier es aus!



Deine neue Gleitsichtbrille: garantiert günstig und ohne Risiko!

Bei Fielmann kaufst du deine Brille nicht nur zum garantiert günstigen Preis, sondern auch mit der Sicherheit, dass das Team von Fielmann immer für dich da ist. Bei Fragen, für Tipps und Reparaturen – aber auch, wenn du mit deiner neuen Brille noch nicht hundertprozentig glücklich bist. Dank der Fielmann-Zufriedenheitsgarantie kannst du sie jederzeit zurückgeben.

Perfekt auf dich zugeschliffen – deine Vorteile bei Fielmann:

- Du erhältst einen professionellen Sehtest mit modernster Technologie.
- Die Augenoptikerinnen und Augenoptiker nehmen sich Zeit für eine ausführliche persönliche Beratung.
- Jede Gleitsichtbrille ist ein Einzelstück: Sie wird für dich angefertigt.
- Bei Fielmann kaufst du dank der Zufriedenheitsgrantie ohne Risiko.

Für weitere Infos einfach den QR-Code scannen!



Unser Tipp

Die meisten gewöhnen sich problemlos an eine Gleitsichtbrille. Unsere Erfahrung zeigt: Je früher du damit beginnst, desto leichter fällt es dir!

FOTOS: © FIELMANN

www.fielmann.at

Fielmann

Kekse backen

WERBUNG

GANZ EINFACH



Ausstech-Schablonen 3er-Set - Tannenbaum, Herz und Schneeflocke. Im Nu zaubern Sie ein originelles Potpourri verschiedener Keksformen und -größen.
Nr. 223996, 26,95 Euro.

2-Kammer-Kekspresse
mit 6 verschiedenen Schablonen. Füllen Sie eine Kammer mit hellem, die andere mit dunklem Teig. 1 Klick - 1 Keks - 2 Farben.
Nr: 233487, 39,95 Euro.



Fotos: © beigestellt



Alessi Keksdose
Mit dem fest schließendem Edelstahl-Deckel bleibt Ihr Gebäck frisch – und ist dank dem Glöckchen unter dem Deckel vor Naschkatzen gesichert.
Nr: 215926, 99,95 Euro.

Alles erhältlich
auf: **www.proidee.at**

SalzburgMilch

WERBUNG

VERFÜHRT MIT NEUEM PUDDING-GENUSS!

Mit ihren neuesten Dessert-Innovationen sorgt die SalzburgMilch für frischen Wind im heimischen Kühlregal.

Als besonderes Highlight und absolutes Markt-Novum überzeugen dabei die beiden mit Frucht unterlegten Pudding-Kreationen.

Der neue Pudding-Genuss von SalzburgMilch besticht mit einer hochwertigen und unwiderstehlich-cremigen Sahne-Puddingrezeptur mit edlen Früchten unterlegt in den beiden Geschmacksrichtungen Schoko-Kirsch und Vanille-Himbeere.



Ein süßer Genuss zu jedem Anlass.

Mehr Informationen
finden sie auf:
www.milch.com

Nachgekocht

VON LESERINNEN UND LESERN GEKOCHT UND FOTOGRAFIERT

Wie schön, dass aus unseren letzten Ausgaben so viel nachgekocht wurde und das Feedback so positiv war! Als „wunderbar süßlich-salzig" hat Marion Derkits unsere Sellerieschnitzerl beschrieben, Rosemarie Loss fand die Burgenland-Kipferl toll („Sie haben wunderbar geschmeckt!") und Karin Schuberth hat das letzte WOW-Rezept, die hübschen Apfel-Blätterteig-Tartelettes, gebacken. „Die kamen total gut an!"

Marion Derkits



GUSTO bekommen? Hier geht es zum köstlichen Rezept: GUSTO.at/sellerie-schnitzel

Rosemarie Loss



Unbedingt ausprobieren: Die Burgenländer haben es in sich! GUSTO.at/burgenland-kipferl

Karin Schuberth



Mit Videoanleitung: So gelingt das WOW-Rezept ganz leicht! GUSTO.at/apfel-tartelettes

Sie haben ebenfalls ein GUSTO-Rezept ausprobiert? Schicken Sie uns ein Foto davon an **redaktion@gusto.at!**
Jedes abgedruckte Bild wird mit einem Dankeschön belohnt.

ewe®

...und nicht irgendeine Küche

ewe Nordic.
Natur & Design im Einklang.

Nordisches Lebensgefühl steht für erlesene, nachhaltige Materialien – inspiriert von der Natur, gemacht fürs Leben.
Jetzt erleben auf ewe.at

Urlaubsträume *werden wahr!*

GEWINNSPIEL-SPECIAL

Diesmal verlosen wir zwei tolle Packages in exklusiven Hotels.

Es geht nach Südtirol ins Tauferer Ahrntal! Das OLM Nature Escape präsentiert sich als modern-urban konzipierte Alm im Kreislauf der Natur, ein Eco Aparthotel als zwangloser, persönlicher Kraftplatz für individuelle Ferien. Das Almfamilyhotel Scherer in Osttirol gehört zur Vereinigung „family austria Hotels & Appartements“. Sie steht für einzigartigen Urlaub für die ganze Familie. Ob Wellnesshotel, Appartement, Bio-Bauernhof oder Therme, überall steht ein persönlicher Urlaubscoach mit Tipps von der Planung bis zur Abreise zur Verfügung. **www.familyaustria.at**

OLM Nature Escape

Ab Dezember 2023 setzt das Eco-Aparthotel innovative Akzente in der Südtiroler Ferienhotellerie. Mit mutiger Architektur in Kreisform, einem großartigen Kulinarikkonzept mit Spitzenkoch Berni Aichner und als völlig energieautarke Ferienanlage. Die 33 eleganten Apart-Suiten sind in Massivholz gehalten und vermitteln behagliche Atmosphäre. 80 Prozent verfügen über eine Kochnische und eine eigene Sauna, großflächige Glasfronten öffnen vom Bett aus den Blick in das Ahrntal. Ungezwungene Ferienfreiheit für seine Gäste ist der Leitgedanke im OLM. Dem entspricht auch die Gastronomie, Küchenchef Berni Aichner hat gemeinsam mit Sterne-Koch Theodor Falser ein „Genuss nach Lust“-Konzept entwickelt. Die Gäste buchen Zimmer mit Frühstück (das einfach großartig ist), können darüber hinaus in der Region ein individuelles „dine-around“ genießen, im hauseigenen Spezialitätenshop Zutaten einkaufen und in ihrem Apartment selbst kochen oder sie kosten sich abends im PRENN° häppchenweise durch das Apéro-Dinner mit südtirolerisch-mediterranen Spezialitäten. Zudem lädt Berni Aichner zweimal pro Woche zum exklusiven OLM Dinner mit kreativem Degustationsmenü.





Fotos: OLM / Renderings

WIR VERLOSEN
2 Nächten für 2 Personen inkl. Kulinarik im PRENN°
GUSTO.at/gewinnspiele

OLM NATURE ESCAPE
Eco Aparthotel
39032 Sand in Taufers, Südtirol
Kematen, Unterwalburgen 21
www.olm.it

Fotos: Almfamilyhotel Scherer, Ramona Waldner



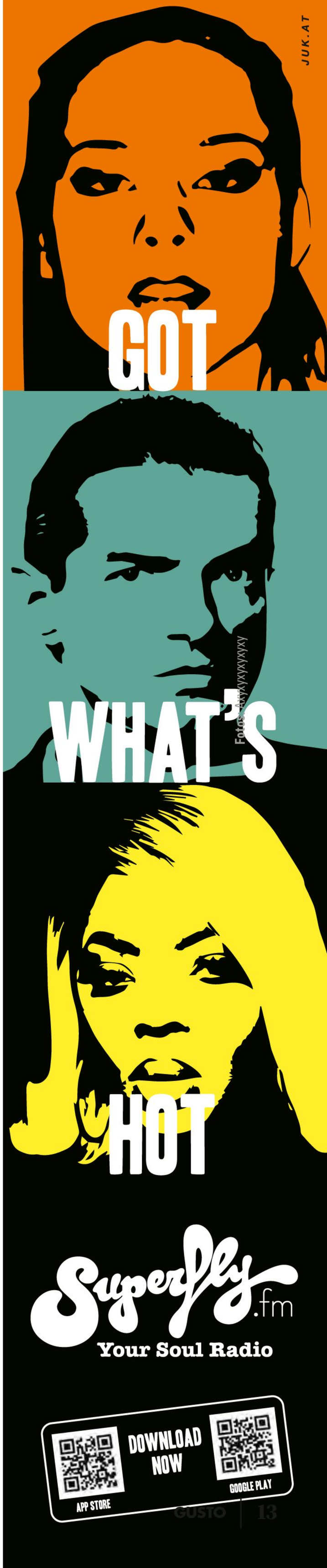
Almfamilyhotel Scherer

Das Lesachtal am südlichsten Rand von Österreich ist „Europas naturbelassenstes Tal". Mittendrin im charmanten Osttiroler Dorf Obertilliach liegt auf 1.450 Metern Seehöhe das Almfamilyhotel der Familie Scherer. Das Interieur ist ein gelungener Mix aus moderner Eleganz, natürlichen Elementen und regionaler Tradition. Der Almwellness-Bereich ist komplett neu und bietet einen eigenen Bereich für Kinder – drei Rutschen, Kinderbecken und einen 12 Meter langen Indoor-Pool mit Blick ins Grüne. Während Erwachsene die Finnische Sauna, die Alm-Sauna oder das Dampfbad nutzen, bestaunen die Kleinen den Sternenhimmel in der Kindersauna. Herausragend ist auch die Küche im Vier-Sterne-Superior Haus. Küchenchef Thomas Ebner wurde als einziger Koch Osttirols mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und verwöhnt mit seinem Team auf höchstem Niveau. Das regionale Frühstücksbuffet spielt alle Stückerl und am Abend gibt's Gourmet-Menüs, für die Großen fünf spannende Gänge, für die Kids drei, die ihrem Gaumen angepasst sind und sie so die Welt der Haute Cuisine entdecken lassen.

WIR VERLOSEN
2 Übernachtungen für 2 Erwachsene und 2 Kinder inkl. Halbpension
GUSTO.at/gewinnspiele



ALMFAMILYHOTEL SCHERER
4-Sterne-Superior
9942 Obertilliach, Dorf 145
www.almfamilyhotel.com



26. NOVEMBER 2023
SOFIENSÄLE WIEN

GLANZ & KRANZ

Der Weihnachtssalon von

GUSTO

JETZT LIMITIERTES
TICKET SICHERN

SHOP.GUSTO.AT



© Foto: John Kendrick

Jetzt Tickets sichern!

LIVE: Die langjährige Köchin der Royals

CAROLYN ROBB

13 Jahre Küchenchefin
von Prinz Charles, Lady Diana und den Prinzen

Experten-Talks · Live-Shows · Workshops · Aussteller
Weihnachtliche Köstlichkeiten · Wertvolles Goodie Bag

MIT VIEL LIEBE GEBACKEN



Lange erwartet, endlich sind sie da: neue Kekserl für Ihren weihnachtlichen Keksteller! Wochenlang wurde in der GUSTO-Küche verkostet, testgebacken, verfeinert. Herausgekommen sind die (unserer Meinung nach) besten 12 Kekse der letzten Jahre. Von einfach bis anspruchsvoll, von überraschend bis klassisch. Legen Sie am besten gleich los und finden Sie Ihren persönlichen Favoriten! Und nicht vergessen: Liebe ist die geheime Zutat, die auch diese Kekserl erst so richtig unvergesslich macht.

Rezepte: Charlotte Cerny **Fotos:** Barbara Eidler-Ster



BUTTERKEKS-HERZEN MIT MARILLEN-MARMELADE

42 **STÜCK** **ZUBEREITUNG:** ca. 2 Stunden
ZUM KÜHLEN: ca. 1 Stunde

TEIG
250 g weiche Butter
120 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Dotter
370 g glattes Mehl

FÜLLE
150 g Marillenmarmelade

DEKO
50 g blanchierte Mandeln
200 g weiße Kuvertüre
1 TL Kokosfett
30 g Kokosette

Mehl

1 Für den Teig die Zutaten rasch glatt verkneten. In Frischhaltefolie wickeln, flach drücken und für ca. 1 Stunde kühl stellen.
2 Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 3 Backbleche mit Backpapier belegen.
3 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten und ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einem herzförmigen Ausstecher Kekse ausstechen und auf die Bleche legen.
4 Kekse nacheinander im Rohr (mittlere Schiene) ca. 14 Minuten hell backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
5 Die Hälfte der Herzen mit Marmelade bestreichen und mit den übrigen Keksen zusammensetzen.
6 Für die Deko Mandeln in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten, auskühlen lassen und fein hacken. Kuvertüre und Kokosfett über einem Wasserbad schmelzen und vom Herd nehmen. Kekse zu einem Drittel in die Kuvertüre tunken und gut abtropfen lassen. Auf Backpapier legen, mit Mandeln und Kokosette bestreuen.



NOUGAT-BUSSERL

Dieser Keksteig ist sehr elastisch und einfach zu verarbeiten – ideal für das nächste Kinder-Backen.

25 **STÜCK** **ZUBEREITUNG:** ca. 1 Stunde
ZUM KÜHLEN: ca. 1 Stunde

TEIG
400 g Schoko-Nuss-Creme
2 mittlere Eier
200 g glattes Mehl

FÜLLE
100 g Schoko-Nuss-Creme

1 Für den Teig Schoko-Nuss-Creme und Eier vermixen. Mehl unterrühren. Teig in Frischhaltefolie wickeln, flach drücken und für ca. 1 Stunde kühl stellen.
2 Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
3 Teig in 50 Stücke (ca. 12 g) schneiden und zu Kugeln formen. Auf die Bleche legen und nacheinander im Rohr (mittlere Schiene) ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
4 Die Hälfte der Kekse mit der Schoko-Nuss-Creme bestreichen. Mit den übrigen Keksen zusammensetzen.

ANMERKUNG
Der Teig ist klebrig, benötigt aber beim Formen kein Mehl. Mit Mehl würden die Kekse fleckig, trocken und an der Oberfläche brüchig werden.

VANILLEKÜSSE MIT NOUGATKERN

Die berühmten Vanillekipferl als Kugerl, mit einer schokoladigen Überraschung in der Mitte.

60 **STÜCK** **ZUBEREITUNG:** ca. 2 Stunden
ZUM KÜHLEN: ca. 1 Stunde

TEIG
200 g weiche Butter
120 g Kristallzucker
1 Pkg. Vanillezucker
2 Dotter
120 g Mandeln *(gerieben)*
250 g glattes Mehl
1 MS Backpulver

FÜLLE
200 g Nougat

ZUM WÄLZEN
100 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
——
Mehl

1 Für den Teig Butter und Zuckersorten ca. 5 Minuten schaumig mixen. Dotter einzeln untermixen. Mandeln, Mehl und Backpulver einrühren. Teig in Frischhaltefolie wickeln, flach drücken und für ca. 1 Stunde kühl stellen.
2 Für die Fülle Nougat in 60 Stücke schneiden und zu Kugerln rollen.
3 Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
4 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten, halbieren und zu je 2 Rollen (Ø ca. 2 cm) formen. Rollen in 2 cm große Stücke schneiden. Teigstücke flachdrücken, mit je einem Stück Nougat belegen und den Teig um das Nougat verschließen. Zu Kugeln formen und auf die Bleche legen. Nacheinander im Rohr (mittlere Schiene) ca. 16 Minuten backen.
5 Zum Wälzen die Zuckersorten vermischen. Die noch warmen Kekse darin wälzen.

KEKSE MIT BRAUNER BUTTER & SCHOKOKARAMELL

Unsere anspruchsvollsten Kekse des Jahres!
Die Mühe lohnt sich aber: Sie zergehen förmlich auf der Zunge.

40 **STÜCK**
ZUBEREITUNG: ca. 2 ½ Stunden
ZUM KÜHLEN: ca. 1 Stunde

TEIG
250 g Butter
60 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 TL Zimt
250 g glattes Mehl
100 g Walnüsse *(gerieben)*

SCHOKOKARAMELL
300 ml Schlagobers
20 g Glukose *(oder Honig)*
130 g Kristallzucker
200 g weiße Kuvertüre *(gehackt)*
50 g Butter

Mehl, Staubzucker

1 Für den Teig die Butter in einem Topf schmelzen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten bräunen. Butter durch ein Sieb gießen (es bleiben ca. 190 g übrig). Braune Butter bei Raumtemperatur auskühlen lassen, bis sie streichfähig ist. Diesen Schritt können Sie schon am Vortag erledigen.
2 Für das Schokokaramell Obers und Glukose (oder Honig) in einem kleinen Topf erhitzen. Zucker in einem Edelstahltopf schmelzen, bis es goldbraunes Karamell ist. Topf währenddessen gelegentlich schwenken. Obersmischung langsam nach und nach unter ständigem Rühren zuleeren und ca. 5 Minuten köcheln, bis das Karamell aufgelöst ist.
3 Karamell durch ein Sieb über die Kuvertüre leeren, sodass diese gleichmäßig bedeckt ist. Masse ca. 5 Minuten ziehen lassen. Mit einem Stabmixer pürieren. Butter zugeben und untermixen. Schokokaramell abdecken und kaltstellen. Gelegentlich mit einem Teigspatel umrühren, bis die Creme streichfähig ist.
4 Für den Teig die Zutaten mit der braunen Butter rasch verkneten. In Frischhaltefolie wickeln, flach drücken und für ca. 1 Stunde kühl stellen.
5 Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 3 Backbleche mit Backpapier belegen.
6 Teig halbieren, eine Hälfte kalt stellen, die andere auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten und ca. 3 mm dick ausrollen. Kekse (4 x 4 cm) ausstechen und auf die Bleche legen. Übrigen Teig ebenso verarbeiten.
7 Aus der Hälfte der Kekse kleine Sterne und Herzen ausstechen. Nacheinander im Rohr (mittlere Schiene) ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
8 Schokokaramell in einen Dressiersack füllen und die Spitze abschneiden. Auf die vollen Kekse dressieren und mit den gelochten zusammensetzen. Mit Staubzucker bestreuen.

TIPPS
Der Teig wird schnell weich, deshalb die Teigreste immer wieder rasch verkneten und kurz kalt stellen.

Wie das Schokokaramell problemlos gelingt, sehen Sie in unserem Video: **GUSTO.at/kekse-schokokaramell**





SCHOKO-PISTAZIEN-HUSAREN

56 **STÜCK** **ZUBEREITUNG:** ca. 2 Stunden **ZUM KÜHLEN:** ca. 1 Stunde

TEIG
220 g weiche Butter
150 g Feinkristallzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 mittleres Ei
220 g glattes Mehl
60 g Kakao
1 TL Backpulver

ZUM WÄLZEN
100 g Pistazien *(fein gehackt)*

FÜLLE
100 g Pistaziencreme

Mehl

1 Für den Teig Butter und Zuckersorten ca. 5 Minuten schaumig mixen. Ei untermixen. Mehl, Kakao und Backpulver sieben und unterrühren. Teig in Frischhaltefolie wickeln, flach drücken und für ca. 1 Stunde kühl stellen.
2 Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
3 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten, in 8 Stücke teilen und jeweils zu 25 cm langen Strängen formen. Stränge jeweils in 7 Stücke schneiden und zu Kugeln (Ø ca. 2 cm) formen. Eine Seite in die Pistazien tunken. Kugerl auf die Bleche legen, genügend Abstand lassen, da sie aufgehen. Mit einem Kochlöffelstiel Löcher in die Kugeln drücken.
4 Nacheinander im Rohr (mittlere Schiene) ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Husaren mit der Pistaziencreme füllen.

TIPPS
Zum Formen wenig Mehl verwenden, da die Kekse sonst brüchig werden. Jede Kugel nach dem Formen sofort in die Pistazien tunken, so bleiben die gehackten Kerne gut haften.





ICEBOX COOKIES

42 **STÜCK**
ZUBEREITUNG: ca. 1 Stunde
ZUM KÜHLEN: ca. 2 Stunden

TEIG
250 g weiche Butter
200 g Staubzucker
1 Dotter
320 g glattes Mehl
1 TL Zitronenschale

ZUM WÄLZEN
1 Eiklar
50 g blanchierte Mandeln
50 g Krokant
50 g Kristallzucker

1 Für den Teig Butter und Zucker ca. 5 Minuten schaumig mixen. Dotter untermixen. Mehl und Zitronenschale untermischen. Teig dritteln und jeweils auf dem unteren Ende eines Stücks Frischhaltefolie verteilen. Straff einrollen (Ø 1,5–2 cm) und für ca. 2 Stunden kühl stellen.

2 Zum Wälzen Eiklar verquirlen. Mandeln fein hacken. Teigrollen aus der Folie nehmen und dünn mit Eiklar bestreichen. Eine Teigrolle mit leichtem Druck in den Mandeln wälzen, die zweite im Krokant und die dritte im Zucker.

3 Rohr auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 3 Backbleche mit Backpapier belegen. Teigrollen in je 14 Scheiben (ca. 1 cm dick) schneiden und auf die Bleche legen. Nacheinander im Rohr (mittlere Schiene) ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

TIPPS
Icebox Cookies kann man nach Belieben variieren. Dem Teig können z.B. 50 g geriebene Kuvertüre oder 2 TL Orangenschale zugefügt werden. Beim Wälzen können Sie Zimtzucker, Hagelzucker, Kokosette, gehackte Nüsse oder Zuckerstreusel verwenden. Sie können den Teig bis zu 1 Woche im Kühlschrank und bis zu 3 Monate im Tiefkühler aufbewahren. Einfach 30 Minuten vor dem Backen aus dem Kühlschrank oder am Vortag aus dem Tiefkühler nehmen und im Kühlschrank auftauen lassen.

EINFACH BIO, EINFACH GÜNSTIG BACKEN

GEPRÜFTE BIO QUALITÄT[1]

billa bio

BILLA

BILLA PLUS

BILLA.AT/VOLLERLEBEN

VOLLER LEBEN.



FRUCHTIGE SCHOKO-MARZIPANECKEN

48 **STÜCK** **ZUBEREITUNG:** ca. 1 ½ Stunden
ZUM KÜHLEN: ca. 30 Minuten

TEIG
1 mittleres Ei
200 g glattes Mehl
80 g Feinkristallzucker
110 g weiche Butter

BELAG UND GARNITUR
400 g Rohmarzipan *(Odense oder Nordpol)*
150 g Marillenmarmelade
200 g dunkle Kuvertüre
1 TL Kokosfett

Staubzucker, Mehl

1 Für den Teig das Ei trennen. Eiklar beiseite stellen. Dotter, Mehl, Zucker und Butter rasch verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln, flach drücken und für ca. 30 Minuten kühl stellen.
2 Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3 Mit einem Bleistift auf 2 Bögen Backpapier je ein Rechteck (ca. 32 x 24 cm) anzeichnen.
4 Marzipan mit Staubzucker bestreuen und auf einem Backpapier innerhalb des Rechtecks ausrollen.
5 Teig kurz verkneten und mit wenig Mehl bestauben. Auf dem zweiten Backpapier auf die Größe des angezeichneten Rechtecks ausrollen. Teig im Rohr (mittlere Schiene) ca. 14 Minuten backen. Herausnehmen und mit der Marmelade bestreichen. Marzipan daraufl egen, Backpapier abziehen. Eiklar verquirlen und das Marzipan damit dünn bestreichen. Schnitte weitere 10 Minuten backen, herausnehmen und auskühlen lassen.
6 Schnitte in Quadrate (ca. 4 x 4 cm) schneiden. Kuvertüre und Kokosfett über einem Wasserbad schmelzen und vom Herd nehmen. Marzipanecken in die Kuvertüre tunken, gut abtropfen lassen und auf einem Bogen Backpapier trocknen lassen.

TIPP
Schmeckt auch mit Erdbeer- oder Ribiselmarmelade!

DMB.

DAS WERK
ÖSTERREICHS



FLEISSIGER
BIENEN.

www.darbo.at



DRESSIERTES SANDGEBÄCK

42 **STÜCK**
ZUBEREITUNG: ca. 2 Stunden

200 g weiche Butter
60 g Staubzucker
1 TL Vanillepaste
1 mittleres Ei
250 g glattes Mehl
50 g Erdbeermarmelade

Staubzucker

1 Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 3 Backbleche mit Backpapier belegen.
2 Butter, Zucker und Vanillepastie ca. 5 Minuten cremig mixen. Ei untermixen, Mehl unterheben. Ein Drittel des Teiges in einen Dressiersack mit Sterntülle (ca. 8 mm) füllen. Von außen beginnend nach innen kleine Schnecken aufdressieren. Marmelade in einen Dressiersack füllen und mittig Tupfen aufspritzen.
3 Nacheinander im Rohr (mittlere Schiene) ca. 12 Minuten hell backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
4 Nach dem Backen bildet sich eine kleine Mulde, in die man nochmals ein wenig Marmelade füllt. Kekse mit Staubzucker bestreuen.

TIPPS
Beim Aufdressieren können Sie sich austoben: Machen Sie Kringel, Tupfen, Herzen oder Stangerl, Sie können sie auch zusammensetzen und füllen. Achten Sie darauf, eher wenig Teig in den Dressiersack zu füllen, so lässt er sich einfacher aus der Tülle drücken.

Sehen Sie im Video, wie der Teig aufdressiert wird: **GUSTO.at/sandgebaeck**

„Auf die Plätzchen, fertig, los!“



BIO
VEGAN

dmBio
Ingwerwürfel
kandiert
100 g
1,95 €

▼ IMMERGÜNSTIG
seit 05.2019 1,95 €

Ingwer trifft auf Schokolade.

Tauchen Sie ein in die festliche Weihnachtsbäckerei mit unserem köstlichen Rezept für Ingwer Schoko Weihnachtskekse auf:
dm.at/ingwer-cookies



dmBio
Bourbon Vanille
gemahlen
5 g
4,65 €
93 € je 100 g

▼ IMMERGÜNSTIG
seit 06.2022 4,65 €

Perfekt für vegane Rezepte.



dmBio
Kokosöl
nativ
620 ml
5,95 €
9,60 € je 1 l

▼ IMMERGÜNSTIG

seit 07.2023	**5,95 €**
06.20203	6,95 €



Mivolis
Birkenzucker
100% Xylit
500 g
5,65 €
11,30 € je 1 kg

▼ IMMERGÜNSTIG
seit 07.2023 5,65 €



dmBio
Apfelmark
360 g
0,95 €
2,64 € je 1 kg

▼ IMMERGÜNSTIG

seit 07.2023	**0,95 €**
06.20203	1,20 €

Mein dm-App
dm.at

dm

HIER BIN ICH MENSCH
HIER KAUF ICH EIN

ZITRONENKRÄNZE

Wer es besonders fruchtig mag, kann die Kekse auch mit Orangenmarmelade füllen.

30 **STÜCK** **ZUBEREITUNG:** ca. 2 Stunden
ZUM KÜHLEN: ca. 1 Stunde

TEIG
200 g weiche Butter
100 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
300 g glattes Mehl
1 mittleres Ei
2 TL Zitronenschale

FÜLLE
75 g Marillenmarmelade

GLASUR & DEKO
120 g Staubzucker
4 EL Zitronensaft
50 g kandierte Früchte

Mehl

1 Für den Teig die Zutaten rasch glatt verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln, flach drücken und für ca. 1 Stunde kühl stellen.
2 Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 3 Backbleche mit Backpapier belegen.
3 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten und ca. 3 mm dick ausrollen. Mit gewellten Ausstechern Kekse (Ø ca. 5 cm) und kleine Löcher (Ø ca. 2 cm) ausstechen. Kekse auf die Bleche legen.
4 Kekse nacheinander im Rohr (mittlere Schiene) ca. 12 Minuten hell backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
5 Die Hälfte der Kekse mit Marillenmarmelade bestreichen und mit den übrigen Keksen zusammensetzen.
6 Für die Glasur Staubzucker und Zitronensaft glattrühren. Kandierte Früchte fein hacken.
7 Kekse in die Glasur tunken, abtropfen lassen, auf Backpapier legen und mit den gehackten Früchten bestreuen.



philoro

EINFACH. GOLD. RICHTIG.

Jetzt Sparplan mit dem
Code: Gustogold abschließen und
25 Euro Startguthaben* sichern!

edelmetallsparer.at



*Die Aktion wird von der philoro EDELMETALLE GmbH, Währinger Straße 26, 1090 Wien durchgeführt und gilt für Neukunden bei Eröffnung eines Edelmetallsparplans bis 31.12.2023 unter edelmetallsparer.at. Teilnahmeberechtigt sind Personen ab 18 Jahren. Mit der Abbuchung der ersten Sparrate werden EUR 25 im Edelmetallgegenwert auf das Kundenkonto gebucht. Die Aktion ist nur in Verbindung mit dem Gutscheincode gültig.



EIERLIKÖR-KIPFERL

65 **STÜCK** **ZUBEREITUNG:** ca. 2 Stunden
ZUM KÜHLEN: ca. 1 Stunde

TEIG
250 g glattes Mehl
150 g weiche Butter
100 g Staubzucker
1 TL Zimt
100 g Haselnüsse *(geröstet & gerieben)*
80 g Eierlikör *(oder gesüßte Kondensmilch)*

ZUM WÄLZEN
80 g Kristallzucker
1 Pkg. Vanillezucker

Mehl

1 Für den Teig die Zutaten rasch glatt verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln, flach drücken und für ca. 1 Stunde kühl stellen.
2 Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 3 Backbleche mit Backpapier belegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten, vierteln und zu je 4 dünnen Rollen (Ø ca. 1 cm) formen. In ca. 6 cm große Stücke schneiden und zu Kipferln formen.
3 Kipferl auf die Bleche legen und nacheinander im Rohr (mittlere Schiene) ca. 15 Minuten backen.
4 Zum Wälzen die Zuckersorten vermischen. Die noch heißen Kipferl darin wenden.

LINZER AUGEN MIT ZIMT & SCHOKO-GANACHE

35 **STÜCK** **ZUBEREITUNG:** ca. 2 Stunden
ZUM KÜHLEN: ca. 1 Stunde

GANACHE
200 g dunkle Kuvertüre
120 ml Schlagobers
20 g Glukose *(oder Honig)*
1 EL Butter

TEIG
250 g weiche Butter
120 g Staubzucker
250 g glattes Mehl
200 g Mandeln *(gerieben)*
1 TL Zimt

Mehl, Staubzucker

1 Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und vom Herd nehmen. Obers und Glukose (oder Honig) aufkochen und zur Kuvertüre leeren. 5 Minuten ziehen lassen. Butter zugeben, mit einem Stabmixer pürieren. In einem flachen Geschirr abdecken und kühlstellen, bis die Ganache streichfähig ist.
2 Für den Teig die Zutaten möglichst rasch glatt verkneten. In Frischhaltefolie wickeln, flach drücken und für ca. 1 Stunde kühl stellen.
3 Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 3 Backbleche mit Backpapier belegen.
4 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten und ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einem gewellten Ausstecher (Ø ca. 5 cm) Kekse ausstechen und auf die Bleche legen. Aus der Hälfte der Kekse ein kleines Loch ausstechen.
5 Kekse nacheinander im Rohr (mittlere Schiene) ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
6 Die vollen Kekse mit der Ganache bestreichen, mit den gelochten zusammensetzen und mit Staubzucker bestreuen.





KOKOS-SPEKULATIUS-KUGERL MIT MILCHKUVERTÜRE *glutenfrei*

48 **STÜCK**
ZUBEREITUNG: ca. 1 Stunde
ZUM KÜHLEN: ca. 2 ½ Stunden

100 g Butter-Spekulatius *(glutenfrei)*
200 g Kokosette
400 g gesüßte Kondensmilch

GLASUR
250 g Milchkuvertüre
1 EL Kokosöl

1 Spekulatius fein zerbröseln. 2 EL davon für die Deko beiseitestellen. Übrige Spekulatiusbrösel, Kokosette und Kondensmilch verrühren und für ca. 2 Stunden kühl stellen.
2 Mit einem Teelöffel Stücke von der Kokosmasse abstechen und zu Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Geschirr legen und für ca. 30 Minuten kühl stellen.
3 Für die Glasur Milchkuvertüre und Kokosöl über einem Wasserbad schmelzen und vom Herd nehmen. Kokos-Kugerl in die Glasur tunken, abtropfen lassen, auf Backpapier setzen und sofort mit den Spekulatius-Bröseln bestreuen. Kuvertüre anziehen lassen. Kugerl kühl und trocken lagern.

Coffee-Date?



Jetzt neu!

Kuh-R-Code scannen!

nōm

Bleib frisch.

PROFI-TIPPS FÜR IHRE BESTEN KEKSE

TEIG VERARBEITEN

Das rasche Verkneten der Teigzutaten ist wichtig, da der Teig so besonders mürb wird. Am einfachsten gelingt das in der Küchenmaschine, weil so keine Wärme von den Handflächen eingearbeitet wird.

DURCHKÜHLEN

GUSTO-Köchin Charlotte Cerny rät, den Teig vor dem Kühlen etwas flach zu drücken, anstatt ihn zu einer Kugel zu formen. „So kühlt er viel schneller durch."

VANILLEKIPFERL

Martin Kugler *(Gasthaus zur Dankbarkeit)* rät für die besten Vanillekipferl, alle Zutaten handwarm zu verwenden, weil sie sich besser verarbeiten lassen. „Wenn eine Komponente davon gekühlt ist, zerbröselt alles." Herwig Gasser *(Süßes vom Feinsten)* faschiert den Teig: „Damit die ätherischen Öle aus den Nüssen herauskommen, so wird das Nussaroma intensiver." Er verwendet dafür Walnüsse und Haselnüsse zu gleichen Teilen.

BITTE WENDEN

Manche Backrohre heizen ungleichmäßig. Deshalb ist es wichtig, die Bleche nach der Hälfte der Backzeit zu wenden, damit die Kekse gleichmäßig bräunen.

MARMELADE-TRICK

Wenn Sie Weihnachtsbäckerei mit Marmelade füllen, schwört Charlotte Cerny darauf, die Marmelade vor dem Verwenden kurz aufzukochen. „So bildet sich eine dünne Haut auf der Marmelade und die Kekse können problemlos zusammengesetzt werden – ohne auseinander zu rutschen. Sie trocknen schneller und können gleich z.B. in Schokolade getunkt werden."

LINZER AUGEN

Peter Troißinger *(Restaurant Malerwinkl)* rät für die besten Linzer Augen, einen Teil der Kerne in der Himbeermarmelade herauszupassieren. „Ein paar gehören hinein, aber nicht zu viele." Zudem sei es gerade bei Linzer Augen wichtig, auf die Frische zu achten. „Die Kekse sollen knusprig sein, die Marmelade noch nicht ausgetrocknet. Daher nicht ewig stehen lassen, sondern lieber frisch zugreifen!"

LIEBER KÜRZER BACKEN

Bei schokoladigen Keksen sollten Sie die Backzeit genau einhalten, rät Charlotte Cerny. „Auch wenn sie beim Rausnehmen noch weich sind – sie werden fester beim Auskühlen." Generell sei es besser, hell zu backen. „Die Kekse sollten nur am Rand leicht goldbraun sein. So werden sie besonders zart und saftig."

GEHEIMWAFFE

Glukose ist eine kleine Geheimwaffe der Backprofis. Durch sie wird Karamell oder Ganache besonders geschmeidig und glänzend. Außerdem verhindert sie das Kristallisieren beim Aufbewahren.

AUFBEWAHRUNG

Herwig Gasser rät, bei der Aufbewahrung der Kekse Unterschiede zu machen. „Mürbe Kekse brauchen Luftfeuchtigkeit, sonst wird der Keks hart und trocken. Hat er Füllungen oder Cremen, braucht ein Keks einen kühlen Lagerplatz, aber bitte nicht den Kühlschrank." Adi Bittermann (*Adi Bittermanns Genusswelt)* gibt Orangenschale, Zimtstange und Sternanis zu den Keksen in die Dose: „Das gibt extra Aroma!"

NICHTS VERSCHWENDEN

Verwenden Sie das benutzte Backpapier als Zwischenschicht beim Einräumen der Keksdosen. So bleibt nichts aufeinander kleben und schön dekorierte Kekse verschmieren nicht. Auch übrig gebliebene geschmolzene Kuvertüre muss nicht weg: Auf einen Bogen Backpapier leeren, trocknen lassen, in Stücke brechen und für das nächste Rezept verwenden.

RESTEVERWERTUNG

Martin Kuglers Frau streut übrige Kekse als Crumble über ihr morgendliches Granola. Adi Bittermann backt damit Punschkrapferl. Und Herwig Gasser reibt gerne Vanillekipferl: „Das ergibt herrlich süße Brösel!" Auch Peter Troißinger setzt auf Brösel als Keksverwertung: Er macht aus ungefüllten Keksen gerne Butterbrösel für Knödel.

Noch mehr Ideen für die Kekserl-Resteverwertung gesucht?
GUSTO.at/kekse-reste

DEM GLÜCK
EINE CHANCE
GEBEN

österreichische
LOTTERIEN

GLÜCK IST, MIT PFERDEN ZU FLÜSTERN

gantnerundenzi

playsponsible

„Playsponsible – Gemeinsam Verantwortung leben“ ist Leitgedanke für alle Aktivitäten der Österreichischen Lotterien. So haben die MitarbeiterInnen im Rahmen eines Corporate-Volunteering-Programms die Möglichkeit, sich pro Jahr 5 Tage Zeit für soziales Engagement zu nehmen. Viele MitarbeiterInnen haben dieses Angebot bereits angenommen und wertvolle Arbeit für die Gesellschaft geleistet. Auch im Lichtblickhof e.motion Kinderhospiz, in dem Kindern und ihren Familien durch die Arbeit mit Pferden geholfen wird. Unter https://lichtblickhof.sicher-helfen.org/emo/spende/ können auch Sie diese Organisation unterstützen.

sponsoring.lotterien.at, playsponsible.at

WEIHNACHTLICH AUFGETISCHT



TRAUMHAFTE TISCHDEKO

Handgebundener, mehrere Jahre haltbarer Adventkranz, Trockenblumensträuße und Vasen von **We Are Flowergirls** *(www.weareflowergirls.com)*
Zarte Glas-Kerzenhalter, dekorative Weihnachtskugeln aus Pappmaché von **Hannibals** *(www.hannibals.at)*

Kerzenschein, ein traumhafter Kranz, besondere Weihnachtskugeln, ein liebevoll gedeckter Tisch: Bei so viel feierlicher Stimmung soll auch das Essen unvergesslich sein. Wolfgang Schlüter hat für Sie ein Festmenü kreiert, das diesem Anspruch mehr als gerecht wird.

Rezepte: Wolfgang Schlüter **Fotos:** Dieter Brasch

PARADEISIGES BEEF TATAR

12 **STÜCK** **ZUBEREITUNG:** ca. 30 Minuten
ZUM WÄSSERN: ca. 40 Minuten
ZUM MARINIEREN: ca. 15 Minuten

1 mehliger Erdapfel *(ca. 150 g)*
4 Wachteleier
12 Kapernbeeren mit Stiel

TATAR
60 g getrocknete Paradeiser *(eingelegt)*
150 ml Paradeissaft
2 EL Barbecuesauce
50 g Zwiebeln
1 TL Minikapern
30 g Essiggurken
300 g mageres Rindfleisch
2 EL Petersilie *(fein gehackt)*
1 MS Sardellenpaste
1 EL Wodka
2 Tropfen Tabasco

Salz, Pfeffer, Öl zum Backen

1 Für die Chips Erdapfel schälen und in 12 dünne Längsscheiben schneiden (z.B. mit einer Brotschneidemaschine). Scheiben für ca. 30 Minuten in kaltes Wasser legen, abseihen und auf einem Küchentuch trockentupfen.
2 Ca. 3 Finger hoch Öl erhitzen und die Erdapfelscheiben darin beidseitig knusprig backen. Mit einem Gitterlöffel herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.
3 Für das Tatar Paradeiser trockentupfen und klein schneiden. Mit Paradeissaft und Barbecuesauce verrühren und fein pürieren. Mischung einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist, umfüllen und auskühlen lassen. Zwiebeln schälen. Zwiebeln, Kapern und Essiggurken möglichst klein hacken.
4 Fleisch in kleine Stücke schneiden und mit einem großen Messer sehr fein hacken. Fleisch mit Zwiebeln, Kapern, Gurken, Petersilie, Sardellenpaste, Paradeisermasse, Wodka und Tabasco verrühren. Tatar salzen, pfeffern und mindestens 15 Minuten zugedeckt marinieren lassen.
5 Für die Garnitur Wachteleier in Salzwasser 4 Minuten kochen, in kaltem Wasser abschrecken und schälen. Eier halbieren. Aus dem Tatar 12 Nockerl formen, in die Chips setzen, mit Kapernbeeren garnieren und mit Wachteleiern anrichten.







LACHSFORELLEN-TATAR MIT GURKE

12 **STÜCK** **ZUBEREITUNG:** ca. 20 Minuten **ZUM MARINIEREN:** 15 Minuten

12 mittlere Chicoréeblätter
12 Dillzweige
12 Mini-Zitronenspalten

TATAR
30 g rote Zwiebeln
50 g Salatgurke
300 g Lachsforellenfilet *(ohne Haut und Gräten)*
1 EL Zitronensaft
4 EL Olivenöl
1 EL Dille *(gehackt)*

Salz, Pfeffer

1 Für das Tatar Zwiebeln und Gurke schälen und klein würfeln. Forellenfilet möglichst klein schneiden und fein hacken, mit restlichen Zutaten vermischen. Salzen, pfeffern und mindestens 15 Minuten marinieren lassen.
2 Aus dem Tatar Nockerl formen. Tatar in Chicoréeblätter füllen, mit Dillzweigen garnieren und mit Zitronenspalten anrichten.

ROTE-RÜBEN-TATAR MIT WASABI UND KICHERERBSEN

12 **STÜCK**
ZUBEREITUNG: ca. 30 Minuten

3 mittlere Grünkohlblätter
½ Tasse Sonnenblumen-Sprossen

TATAR
50 g Zwiebeln
2 kleine Knoblauchzehen
250 g Rote Rüben *(gegart, geschält)*
80 g Kichererbsen *(gekocht)*
20 g Tahin
½ TL Honig
2 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft
¼ TL Kümmel *(gemahlen)*
2 EL Wasabi
30 g frischer Kren *(gerissen)*

Salz, Mehl, Öl zum Backen

1 Grobe Mittelrippen des Kohls ausschneiden. Aus den Blättern insgesamt 12 ca. 4 x 4 cm große Stücke schneiden, trockentupfen und mit wenig Mehl mischen. In einem mittleren Topf 3 Finger hoch Öl erhitzen, Kohlfleckerl einstreuen, Topf abdecken und die Fleckerl knusprig backen. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.
2 Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein schneiden. Rote Rüben grob raspeln und gut ausdrücken. Kichererbsen mit Tahin, Honig, Olivenöl, Zitronensaft und Kümmel vermischen und pürieren. Alle weiteren Zutaten unterrühren, salzen und pfeffern.
3 Tatar zu Nockerln formen, auf die Kohlblättchen setzen und mit Sprossen garnieren.


HENKELL
HENKELL
TROCKEN

ENTE MIT PILZSAUCE UND SELLERIEPÜREE

4 **PORTIONEN** **ZUBEREITUNG:** ca. 1 Stunde
ZUM EINWEICHEN: ca. 1 Stunde

4 Entenbrüste mit Haut *(je ca. 200 g)*
4 EL Öl
8 kleine Zweige Thymian

PILZSAUCE
20 g Steinpilze *(getrocknet)*
100 g Zwiebeln
20 g Petersilie
600 g braune Champignons
3 EL Walnussöl
150 ml brauner Geflügelfond
250 ml Kaffee- oder Schlagobers
1 TL Speisestärke
2 TL Wasser

SELLERIEPÜREE
750 g Knollensellerie
150 g mehlige Erdäpfel
30 g Estragon
450 ml Milch

Salz, Pfeffer, Muskat

1 Für die Sauce Steinpilze mit lauwarmem Wasser gut bedeckt aufgießen und ca. 1 Stunde quellen lassen. Zwiebeln schälen und klein schneiden. Petersilblättchen abzupfen und fein hacken. Champignons putzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

2 Für das Püree Sellerie und Erdäpfel schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Estragonblättchen abzupfen und hacken. Milch aufkochen, Gemüse zugeben und zugedeckt weich köcheln (dauert ca. 12 Minuten). Dabei öfters umrühren. Am Ende der Garzeit sollte die Flüssigkeit fast verdampft sein. Gemüse pürieren, mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat würzen. Estragon unterrühren.

3 Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Haut der Entenbrüste kreuzweise einschneiden. Fleisch beidseitig salzen und pfeffern. Entenbrüste auf der Hautseite im Öl scharf anbraten, mit Thymian belegen und im Rohr (unterste Schiene / Gitterrost) ca. 15 Minuten braten; Brüste nach halber Garzeit wenden.

4 Für die Sauce Steinpilze in einem Sieb abtropfen lassen und das Einweichwasser auffangen. Pilze grob schneiden. Zwiebeln, Pilze und Champignons im Öl scharf anbraten, dabei öfter schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Sieb abtropfen lassen.

5 Bratrückstand mit Geflügelfond, Pilzwasser und Obers aufgießen und aufkochen. Stärke mit Wasser vermischen, einrühren und die Sauce ca. 10 Minuten köcheln. Pilzmischung und Petersilie in die Sauce rühren und ziehen lassen.

6 Entenbrüste quer in Scheiben schneiden und mit Sauce und Püree anrichten.

WERBUNG

HENKELL

SO PRICKELND KÖNNEN FESTTAGE SEIN

Weihnachtszeit ist Genusszeit.

Der trockene, voll ausgereifte Henkell Sekt verdankt seinen eleganten Charakter einer einzigartigen Cuvée exzellenter Weine aus klassischen Rebsorten. Edler Genuss und große Tradition: Henkell Sekt ist eine gelungene Liaison aus beidem und verkörpert zeitlosen Sektgenuss.

shop.sektgenuss.at





SPEKULATIUS-AUFLAUF MIT ORANGENRAGOUT

5 **PORTIONEN** **ZUBEREITUNG:** ca. 1 Stunde

100 g Spekulatius *(fein gerieben)*
50 g Walnüsse *(gerieben)*
30 g glattes Mehl
½ TL Zimt *(gemahlen)*
½ TL Lebkuchengewürz
4 mittlere Eier *(zimmerwarm)*
50 g Bitterkuvertüre
60 g weiche Butter
2 Pkg. Vanillezucker
40 g Kristallzucker

GARNITUR
70 g weiße Kuvertüre *(grob geschabt)*
2 EL Pistazien *(gehackt)*

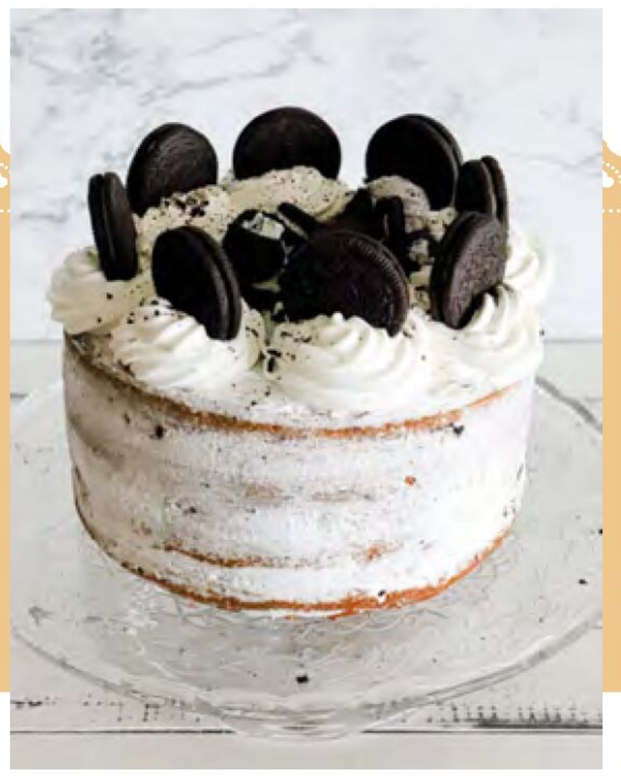
ORANGENRAGOUT
3 Orangen
1 EL Speisestärke
300 ml Orangensaft
30 g Kristallzucker
3 EL Orangenlikör

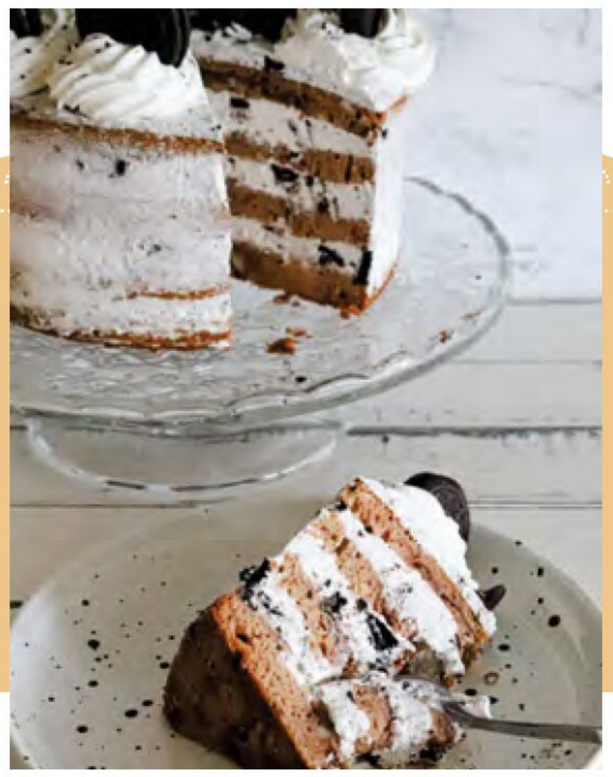
Salz, Butter, Kristallzucker

1 Für das Ragout Orangen so schälen, dass auch die weiße Innenhaut entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Stärke mit 2 EL Orangensaft verrühren. Übrigen Orangensaft mit Zucker aufkochen. Stärke einrühren, Saft unter Rühren nochmals aufkochen. Sauce vom Herd nehmen, Filets und Likör untermischen. Ragout abkühlen lassen.
2 Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform zur Hälfte mit heißem Wasser füllen und ins Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) stellen. Förmchen (Inhalt 150 ml) mit Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen.
3 Spekulatius, Nüsse, Mehl sowie Zimt und Lebkuchengewürz mischen. Eier trennen. Kuvertüre über Dampf schmelzen und ein wenig abkühlen lassen. Butter, Dotter, Vanillezucker und 1 Prise Salz cremig rühren.
4 Eiklar mit Kristallzucker zu Schnee schlagen. Kuvertüre in die Butter-Dottermasse rühren. Die Hälfte vom Schnee einrühren, übrigen Schnee und die Spekulatius-Nuss-Mehlmischung unterheben. Masse ca. ¾ hoch in die Förmchen füllen. Förmchen in die mit Wasser gefüllte Form stellen und die Aufläufe ca. 45 Minuten garen.
5 Aufläufe auf Teller stürzen, mit der weißen Kuvertüre bestreuen und mit dem Ragout servieren. Ragout mit Pistazien bestreuen.

INFO
Warum 5 und nicht wie beiden anderen Rezepten 4 Portionen? Die Masse ist optimal für 5 Aufläufe und lässt sich nicht optimal auf 4 Stück reduzieren. Daher backen wir lieber einen Extra-Auflauf: zum Naschen für Köchin bzw. Koch oder als Nachschlag für besonders hungrige Gäste ☺

Oreo-Tortentraum







Wer mag keine Oreo-Kekse? Die Cookies dekorieren sowohl die Creme als auch die Torte. Du kannst die Torte natürlich auch vom Durchmesser größer wählen, beachte einfach deine Anzahl der Tortenböden, die wird dadurch dann einfach kleiner. Am besten schmeckt die Oreo-Torte richtig gekühlt, das heißt, nach der Zubereitung stellst du sie am besten nochmals für zwei Stunden in den Kühlschrank, und danach lässt du dir einen echten Espresso dazu schmecken.

Die Guma Pâtisserie Creme ist bekannt für ihre Formstabilität, du brauchst also keine zusätzliche Gelatine, sofern du keine flüssigen Komponenten, wie zum Beispiel Fruchtpüree, in der Creme hast. Die Guma schlägst du gekühlt auf. Ihre Konsistenz ist cremig und fest. Sie ist also gerade in den Sommermonaten super, wo die Cremen ohnehin schnell weich werden. Du kannst sie beliebig mit Vanilleschote/-zucker, Orangen, Zitronensaft, Konfitüre oder eben mit Keksen abschmecken.

Zubereitungszeit: 60 Minuten
Zutaten für 18-cm-Torte:

Biskuit:
9 Eiklar
165 g Weizenmehl glatt
120 g Staubzucker
150 g Zartbitterkuvertüre oder Milchkuvertüre
150 g Butter

Creme:
500 ml Guma Pâtisserie Creme
2 Pkg. Vanillezucker
150 g Frischkäse
250 g Topfen mager
1 Pkg. Oreo-Kekse
etwas Zitronen-/Orangensaft

außerdem:
1 Pkg. Oreo-Kekse zur Deko
Marillenmarmelade für die Böden

Zubereitung:
1. Backofen auf 170 °C Heißluft vorheizen. Butter und Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. 18-cm-Tortenring mit Backpapier einkleiden.
2. Eiklar und Staubzucker steif aufschlagen, das Mehl mittels Siebs in den Eischnee sieben und mit dem Teigspaten zügig vermischen. Geht auch mit dem Mixer, nur sachte.
3. Zum Schluss die geschmolzene Schoko-Butter-Mischung unter den Eischnee heben.
4. Teig in die Form gießen, 35–40 Minuten backen. Aus der Form entfernen und auskühlen lassen, dann erst in vier gleich große Böden schneiden.
5. Für die Creme Guma Pâtisserie Creme steif aufschlagen, Vanillezucker untermengen. Topfen, Frischkäse (von der klaren Creme 2–3 EL für die Deko zur Seite nehmen) und die in einem Gefriersack zerdrückten Oreo-Kekse in die Creme geben.
6. Den Boden mit etwas Marillenmarmelade bestreichen und Creme gleichmäßig auf die Böden verteilen. Oberste Schicht mit Creme vollenden. 60 Minuten kühl stellen.
7. Ring entfernen, Torte rundherum glatt streichen, gegebenenfalls noch übrig gebliebene Creme verteilen beziehungsweise die Torte mit Creme und Oreo-Keksen ausdekorieren.

Rezept und Fotos by @gaumenschmaus; Fotos: beigestellt, iStock

3 Gründe für perfekte Ergebnisse:



1 Form
Die Guma Pâtisserie Creme kann leicht bis fest aufgeschlagen werden und behält diese Form und Stabilität, die sich durch das Kühlen nochmals erhöht.

2 Aussehen
Guma Pâtisserie Creme behält ihre weiße Farbe bis zum Genuss. Durch ihre Eigenstabilität bleibt auch deine Creme oder deine Dekoration genau in der Form und in dem Volumen wie in der ersten Minute!

3 Geschmack
Guma Pâtisserie Creme überzeugt durch einen luftig-cremigen und sahnigen Geschmack, der sich optimal als Aromaträger für Torten und Desserts in verschiedenen Geschmacksrichtungen eignet.

www.guma.at

DER KLASSIKER IM DEZEMBER

DER KOSTLICHSTE WEIHNACHTSKARPFEN



Wolfgang Schlüter, GUSTOs Mastermind der österreichischen Küche, ist Ihr persönlicher Coach am Weg zu einem perfekten Austro-Klassiker. Dieses Mal verrät Schlü, wie Ihr Weihnachtskarpfen besser als je zuvor gelingt.



Rezept & Tipps: Wolfgang Schlüter **Fotos:** Dieter Brasch, Stefan Liewehr, Theresa Schrems

SO WIRD'S GEKOCHT

4 **PORTIONEN** **ZUBEREITUNG:** ca. 1 Stunde **ZUM MARINIEREN:** ca. 30 Minuten

1 Karpfen *(ca. 2 kg; geschuppt und ausgenommen)*
6 EL Zitronensaft
4 Thymianzweige
4 Lorbeerblätter
1 rote Zwiebel
150 g Gelbe Rüben
150 g Petersilwurzeln
500 g speckige Erdäpfel
300 g Lauch
6 EL Öl
400 ml Gemüsesuppe
40 g Butter
4 Knoblauchzehen *(zerdrückt)*

Salz, Pfeffer

WEINTIPP
Zu diesem Festessen serviert man am besten einen klassischen Grünen Veltliner, wie etwa einen Weinviertel DAC.

1 Karpfen schröpfen (siehe S. 48), innen und außen salzen und mit Zitronensaft beträufeln. Thymian und Lorbeer in die Bauchhöhle schieben, Fisch ca. 30 Minuten marinieren lassen.
2 Rohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Bratenpfanne vorbereiten. Gemüse schälen. Zwiebel in Spalten, Rüben und Petersilwurzeln in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Erdäpfel halbieren oder vierteln. Lauch putzen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
3 Karpfen in die Pfanne setzen und mit Öl übergießen. Zwiebel, Rüben und Petersilwurzeln zugeben und im Rohr (unterste Schiene / Gitterrost) ca. 50 Minuten braten; nach halber Garzeit Suppe zugießen.
4 Erdäpfel und Lauch separat in Salzwasser kochen, abseihen und abtropfen lassen. Darauf achten, dass der Lauch bissfest abgeseiht wird. In Butter schwenken, salzen und pfeffern.
5 Karpfen aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Bratensaft abseihen, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und zerdrücktem Knoblauch würzen. Karpfen tranchieren und mit Sauce, Lauch und Erdäpfeln anrichten.

SO WIRD'S AM BESTEN

FRISCHE ERKENNEN

Wie bei anderen Fischen gilt auch beim Karpfen: Frischer Fisch hat noch Spannung, ist also nicht schlapp. Die Kiemen sind leuchtend Rot gefärbt, die Augen klar. Die Schuppen glänzen und der Fisch ist noch schleimig. Außerdem riecht er angenehm frisch.

FISCH VORBEREITEN

Sehr gerne lasse ich das mühsame Schuppen gleich beim Einkauf vom Fischhändler erledigen, ebenso das Ausnehmen. Wenn ich es doch selbst machen muss, entschuppe ich den Fisch im Waschbecken. Dazu fasse ich den Karpfen mit einem Stück Küchenpapier an der Schwanzflosse und schabe mit dem Messerrücken am Schwanzende beginnend die Schuppen gegen den Strich ab. Den Messerrücken mit Druck über die Schuppen führen!

WILLKOMMENE HILFE

Besonders einfach und gründlich gelingt das Entschuppen mit einem Entschupper, der Schuppenflug hält sich damit in erträglichen Grenzen. Erhältlich ist er in gut sortierten Fachgeschäften.

ZISELIEREN & SCHRÖPFEN

Beim Ziselieren werden Fische in 5 mm Abständen nicht allzu tief eingeschnitten. Dadurch wird verhindert, dass die Haut aufplatzt. Außerdem wird sie schön knusprig, weil an den Schnittstellen Feuchtigkeit entweichen kann. Beim Schröpfen wird der Fisch ebenfalls in kurzen Abständen eingeschnitten, allerdings tiefer *(bis zu den Gräten)*. Gerade beim Karpfen ist dies wichtig, denn er hat zahlreiche winzige Gräten, die wie Widerhaken im Fleisch sitzen und sich auch mit einer Pinzette nicht so leicht entfernen lassen. Diese werden durch das Schröpfen so zerkleinert, dass sie sich während des Garens auflösen. Das Beträufeln mit Zitronensaft macht sie zudem extra-zart, wodurch die Gräten mitgegessen werden können.

FÜR STABILITÄT SORGEN

Zwei hitzebeständige Kaffeetassen mit der Öffnung nach unten in die Bratpfanne stellen. Karpfen über die Tassen stülpen, so kann er während des Bratens nicht umfallen. Dann mit Öl übergießen und ab ins Rohr!

FILETIEREN

Zum Ablösen der Fischfilets setze ich das Messer unmittelbar hinter dem Kopf an und mache einen schrägen Schnitt über die ganze Seite. Ich löse das Filet ab, indem ich das Messer entlang der Mittelgräte zum Schwanzende führe. Diesen Vorgang wiederhole ich beim zweiten Filet. Die Bauchgräten schneide ich flach von den Filets und schneide auch den Flossensaum weg.

MEINE LIEBLINGSGEWÜRZE

Der Karpfen hat festes, hellrosa, aromatisches Fleisch, das durchaus kräftige Gewürze verträgt. Kümmel, Knoblauch, Sardellen, Kapern, Ingwer und Zimt passen, auch süße Noten und Bier. Das Rezept auf der Vorseite lässt sich mit diesen Aromen wunderbar variieren!

DIE INNEREN WERTE

Die Innereien des Karpfens sind eine wahre Delikatesse. Die sogenannte Karpfenmilch *(das sind die Samenstränge des Fischs)* ist eine klassische Zutat einer Fischbeuschelsuppe, Kenner schätzen sie auch gebacken. Gekocht ähnelt ihre Konsistenz Kalbsbries. Als Karpfenrogen bezeichnet man die nicht abgelaichten Eier. Ich verwende sie ebenfalls gerne als Einlage in einer Fischbeuschelsuppe, sie wird dadurch schön cremig.

ZEITPLAN

Bereits einige Stunden bevor die Gäste kommen, können Karpfen, Gemüse und die Beilagen vorbereitet und kühl gestellt werden. Erst wenn absehbar ist, wann der Fisch serviert werden soll, geht es ab ins Rohr.

WANN IST DER KARPFEN FERTIG?

Der Karpfen ist ausreichend gegart, wenn sich die Rückenflosse leicht aus dem Fleisch ziehen lässt.

RESTEVERWERTUNG

Karpfenfleisch lässt sich wunderbar als Einlage in einer Suppe, einem Risotto oder als Salat verarbeiten. Auch auf Crostini macht es eine tolle Figur.

VARIATIONEN

Sie möchten gerne Karpfen zu Weihnachten servieren, haben aber keinen GUSTO auf das Rezept von S. 47? Wir haben für Sie wunderbare Karpfen-Variationen zusammengestellt: vom Böhmischen Karpfen über Wurzelkarpfen mit Kren bis zu gebackenen Karpfenfilets auf Rahmgemüse *(siehe Bild)*.



Hier geht's zu den besten Rezepten:
GUSTO.at/karpfen-rezepte

JACQUES LEMANS

1-2117S | Chronograph | 20 ATM | 199,00 €



Lebkuchen-herzerl mit Powidlfüllung

Die Hochzeitsbäckerei hat im Burgenland große Tradition und ist der Grund dafür, dass burgenländische Backwaren in ganz Österreich geliebt werden – und das nicht nur auf Hochzeiten, sondern zu jedem großen und kleinen Anlass. Redakteurin Kerstin Grossbauer kommt aus dem Burgenland und verrät in GUSTO jedes Monat ein Geheimrezept ihrer Familie.

Rezept: Kerstin Grossbauer **Fotos:** Dieter Brasch

65 **STÜCK** **ZUBEREITUNG:** ca. 2 Stunden
ZUM RASTEN: ca. 1 Stunde

TEIG
300 g Roggenmehl
180 g Kristallzucker
10 g Zimt
10 g Natron
20 g Lebkuchengewürz
2 mittlere Eier
80 g Honig

FÜLLE
6 EL Powidl
150 g Mandeln *(gerieben)*
1 EL Staubzucker

GLASUR
300 g Vollmilch-Kuvertüre
2 TL Kokosfett
100 g dunkle Kuvertüre

Mehl, Powidl

1 Für den Teig alle Zutaten glatt verkneten. Teig bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde rasten lassen.
2 Für die Fülle Powidl mit Mandeln und Zucker verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Fülle kalt stellen.
3 Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
4 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und Herzen (Ø 5 cm) ausstechen. Herzen auf die Bleche legen und nacheinander im Rohr (mittlere Schiene) ca. 7 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
5 Herzen mit wenig Powidl bestreichen und je 1 TL Fülle daraufsetzen. Fülle leicht andrücken und auf den Herzen verteilen *(siehe Tipp rechts)*.
6 Für die Glasur Vollmilch-Kuvertüre mit 1 ½ TL vom Kokosfett über Wasserdampf schmelzen. Herzen in die Glasur tauchen, abtropfen lassen und auf Backpapier trocknen lassen.
7 Dunkle Kuvertüre mit restlichem Kokosfett über Wasserdampf schmelzen. Kuvertüre in einen Dressiersack mit glatter Tülle (Ø ca. 2 mm) füllen, Herzen damit verzieren. Auf Backpapier trocknen lassen und in einer Blechdose aufbewahren.



Diese kleinen Kunstwerke sind für mich mehr als nur Kekse, sie sind Botschafter der Zuneigung. Eine perfekte Kombination aus feiner Schokolade, würzigem Lebkuchenteig und fruchtiger Füllung. In der Weihnachtszeit backe ich sie in großen Mengen und verschenke sie an meine Liebsten. Diese Lebkuchenherzen sagen meiner Meinung nach mehr als tausend Worte.

KERSTIN

SO WIRD'S BESSER

Gut geknetet
Teig vor dem Verarbeiten immer kräftig durchkneten. Dabei möglichst wenig Mehl verwenden. Zu viel davon macht den Teig trocken und brüchig.

Perfekt geplant
Teig und Powidlfülle können auch am Vortag zubereitet werden. Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank rasten lassen, Fülle ebenfalls kalt stellen. Nicht vergessen: Teig vor dem Verarbeiten ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen!

Gewusst wie
Damit die Fülle gut am Teig haftet, Lebkuchen vorab unbedingt mit wenig Powidl bestreichen. Sie lässt sich am einfachsten mit einem kleinen Teelöffel auf den Herzen verteilen. Für die perfekte Form Fülle andrücken und die Ränder mit dem Zeigefinger glatt streichen.

Schnell getrocknet
Nach dem Glasieren müssen die Herzen trocknen. Schneller geht's, wenn sie kurz kalt gestellt werden, denn im Kühlschrank zieht die Schokolade flott an.

Kulinarischer Hochgenuss
Die Lebkuchenherzen sind weich und können unmittelbar nach dem Glasieren vernascht werden. Lässt man ihnen 2 bis 3 Tage Zeit zum Durchziehen, schmecken sie aber noch besser.

Lange Haltbarkeit
Herzen in einer verschlossenen Blechdose aufbewahren und kühl lagern. So bleiben sie ca. 4 Wochen lang frisch.

Noch mehr weihnachtliche Inspiration aus dem Burgenland

Redakteurin Kerstin verrät Ihnen ihre persönlichen Tipps für einen stimmungsvollen Advent in ihrer Heimat.

Schloss Esterházy



In den wunderschönen Prunkräumen können sich Besucher auf die bevorstehenden Festtage einstimmen und Geschenke für ihre Liebsten finden. Punsch und Glühwein sowie andere kulinarische Köstlichkeiten laden zum Verweilen ein. Zudem gibt es tolle Angebote für die Kids. Unter anderem besteht die Möglichkeit, nach Herzenslust Kekse zu backen und zu verzieren. Teig, Ausstechformen und Glitzerdeko inklusive.

Schloss Esterházy
7000 Eisenstadt, Esterházyplatz 1
www.esterhazy.at

Traditionelle Wirtshausküche

Das „eberherz" in Stegersbach, das von Julia und Didi Ivancsics geführt wird, setzt auf burgenländische Hausmannskost. Gekocht wird mit regionalen Produkten, mit viel Liebe und Herzblut. In der gemütlichen Stube fühlt sich jeder auf Anhieb wohl, im Advent wird das Ambiente besonders festlich: Christbaum, Weihnachtssterne und Kamin laden zum Schmausen ein. Oberstes Credo ist, jeden Besucher kulinarisch rundum zu verwöhnen: „Gäste sollen hungrig kommen und glücklich gehen." Tipp: Am 25. und 26. Dezember findet der traditionelle Weihnachtsbrunch statt. Schnell reservieren, denn die Plätze sind begrenzt und begehrt!



Gasthof Eberherz
7551 Stegersbach, Kastellstraße 4
www.facebook.com/gasthofeberherz

Dem Alltag entfliehen



Inmitten einer malerischen Landschaft befindet sich das entzückende 4-Sterne-Hotel „Das Eisenberg". Ob Hotelgast oder Kurzbesucher, kulinarisch wird jeder mit dem Besten, was die Region zu bieten hat, verwöhnt. Das Resort mit Panorama-Außenpool und Wellness-Areal ist ein perfekter Rückzugsort für alle Erholungssuchenden. Ob beim Wandern oder Energietanken im 20 Hektar großen Garten, Besucher erleben die Natur unverfälscht, in ihrer reinsten Form. Tipp: Das Frühstück ist ein Hochgenuss. Tisch unbedingt vorab reservieren.

Das Eisenberg
8383 St. Martin/Raab,
Mitterberg 32-34
www.daseisenberg.at

Mehlspeisparadies

In der Konditorei von Robert Gansfuss gibt es alles, was das süße Genießerherz begehrt: traumhafte Torten, wunderbare Schnittchen, Eis, Schokolade und die besten Kekserl weit und breit. Die geschmacklich und optisch herausragenden Mehlspeisen können im dazugehörigen Café verkostet werden. Individuelle Wünsche zu Motivtorten oder einer großen Menge an Weihnachtsbäckerei werden auf Vorbestellung angenommen und mit viel Liebe angefertigt. Was ich besonders mag: Das Team ist stets bemüht auf alle Wünsche einzugehen.



Mehlspeisparadies & Café Crustulum
7521 Eberau,
Hauptplatz 10
www.facebook.com/robert.gansfuss

X-mas Wonderland



Familie Gollnhuber verzaubert mit ihrem üppig dekorierten Weihnachtshaus Besucher aus aller Welt. Neugierige haben von 25. November 2023 bis 7. Jänner 2024 die Möglichkeit, die hübsch geschmückte Zauber- und Lichterwelt zu besuchen. Tipp: Besichtigungen von Montag bis Donnerstag einplanen. Der Andrang ist an den Wochenenden groß und die Parkplätze sind rar.

Weihnachtshaus
7431 Bad Tatzmannsdorf,
Sulzriegel, Höhenweg 11
www.weihnachtshaus.org

Besinnliche Auszeit



Das Adventdorf am See lädt ab 8. Dezember 2023 zum gemütlichen Beisammensein ein. Das wunderschöne Ambiente, die Aussteller sowie weihnachtliche Musik lassen Stimmung aufkommen. Mit kulinarischen Schmankerln, Punsch und Glühwein wird für das leibliche Wohl gesorgt. Auch die Kids kommen nicht zu kurz: Ponyreiten und Ringelspiel stehen hoch im Kurs.

Adventdorf im Seebad
7100 Neusiedl am See
Strandbad, Seegelände 1
www.neusiedlamsee.at

Weihnachtsbäckerei

Das Schloss Lackenbach öffnet am 16. Dezember Tür und Tor für ein ganz besonderes Event: das gemeinsame Familienbacken. Es wird fleißig geformt, getunkt und verziert. Und zum Schluss darf jeder flinke Helfer eine Dose mit frisch duftenden Keksen mit nach Hause nehmen.



Schloss Lackenbach
7322 Lackenbach, Schloss 1
www.esterhazy.at/schloss-lackenbach

Fotos: Andreas Hafenscher, Julia und Didi/Foto lexi, Konditorei & Café Crustulum, Jean van Lülik, Esterházy, Stadtgemeinde Neusiedl am See, Familie Gollnhuber/ Weihnachtshaus Bad Tatzmannsdorf



Gemeinsam stärker gegen Brustkrebs.

Seit 1992 haben die Estée Lauder Companies und ihre gemeinnützige Stiftung weltweit bereits mehr als 118 Millionen USD an Spenden für Forschung, Aufklärung und medizinische Dienste zur Verfügung gestellt.

Unterstützen Sie die Kampagne und setzen Sie sich für eine Welt ohne Brustkrebs ein.

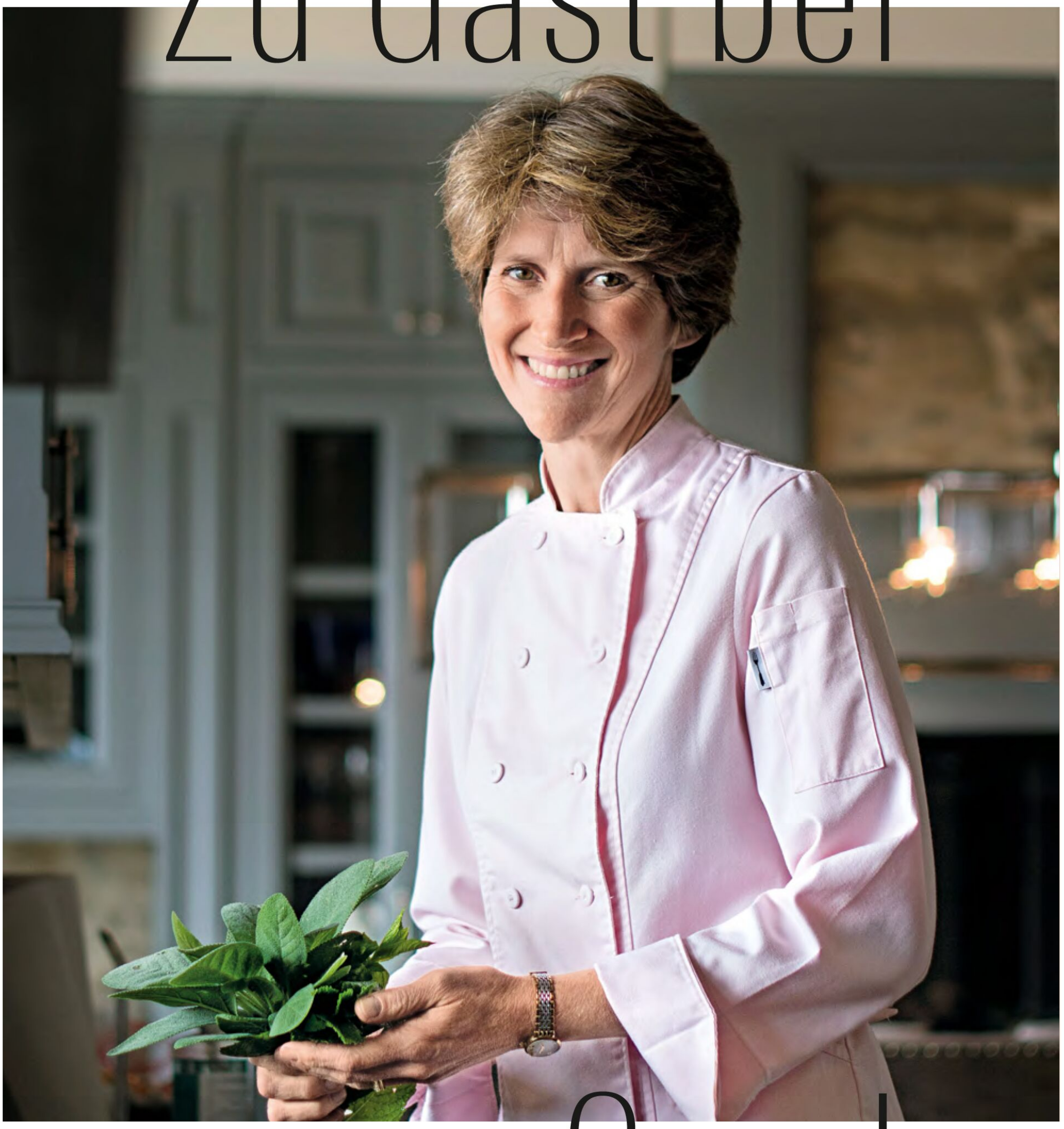
#TimeToEndBreastCancer

ESTĒE LAUDER COMPANIES
BRUSTKREBS-KAMPAGNE

Hier erfahren Sie mehr:
ELCompanies.com/BreastCancerCampaign

@esteelaudercompanies The Estée Lauder Companies

Zu Gast bei Carolyn Robb



13 Jahre war Carolyn Robb royale Küchenchefin und kochte für König Charles, Lady Diana, William und Harry. Der Special Guest des GUSTO Weihnachtssalon „Glanz & Kranz“ über den royalen Advent und Keksebacken mit den Prinzen

Fotos: John Kernick / Dorling Kindersley Verlag
Rezepte: Carolyn Robb **Interview:** Susanne Jelinek

Normalerweise stellen wir im Rahmen unserer Gastgeberinnen-Rubrik inspirierenden Persönlichkeiten Fragen zum Thema Einladen und Genießen. Für Carolyn Robb machen wir eine Ausnahme und reisen mit ihr lieber in die weihnachtliche Welt der Royals. Die langjährige Küchenchefin, die auch beim GUSTO Weihnachtssalon am 26. November Gast ist, erzählt Ihnen von ihren außergewöhnlichen Erfahrungen im britischen Königshaus und verrät, wie die Royals feiern.

Wie wird man zur royalen Küchenchefin?
Ich war im Grunde zur richtigen Zeit am richtigen Ort. Ich wollte schon als Kind Köchin werden, aber mein Vater legte Wert darauf, dass ich eine Universität besuchte. Also studierte ich Französisch und Deutsch, und in den Ferien arbeitete ich in einem Skiresort in der Schweiz. Ich liebte die Küche dort so sehr, dass ich nach der Uni in London die Le Cordon Bleu Kochschule besuchte. Dort wurde ich gefragt, ob ich mich nicht im Kensington Palace vorstellen wolle. Damals suchte der Herzog von Gloucester, ein Cousin der Queen, eine Köchin, und ich bekam den Job. Das war 1987. Ich war überwältigt, weil ich immer schon als Privatköchin arbeiten wollte. Mir war bekannt, dass einige Absolventen von Le Cordon Bleu in royalen Haushalten angestellt waren, aber ich hätte mir nicht in meinen wildesten Träumen erhofft, dass auch ich diese Möglichkeit haben würde.

Die meiste Zeit haben Sie für König Charles, damals noch Prinz Charles, und seine Familie gekocht.
Ja, nach zwei Jahren wechselte ich zu König Charles. Er suchte damals eine weibliche Küchenchefin, die schon Erfahrung in einem royalen Haushalt hatte.

Warum suchte er explizit eine Frau für die Position?
Er war der Meinung, dass Köchinnen heimeliger kochten. Seiner Erfahrung nach entsprach der Stil von Köchen eher dem in Restaurants und sie brachten Ausgefalleneres auf den Tisch. Prinzessin Diana und er waren durch ihre Position und ihre beruflichen Verpflichtungen so viel unterwegs und bekamen so außergewöhnliches Essen. Da war es ihm wichtig, zu Hause bodenständigere, einfachere Familiengerichte mit viel Herz serviert zu bekommen. Und dafür war ich genau die richtige Person. Ich liebe diese Art zu kochen.

Waren Sie sehr nervös bei Ihrem Vorstellungsgespräch?
Oh ja. Ich hatte zuerst ein Gespräch mit Prinzessin Diana, dann fuhr ich nach Highgrove und kochte für die beiden, was ehrlicherweise furchterregend war. Ich hatte mich für Lachstartelettes als Vorspeise entschieden, danach gab es ein Lamm von den Highgrove-Weiden und als Dessert Obst aus dem Garten mit einem Fruchtsorbet.

Wie haben Sie die Weihnachtszeit mit den Royals erlebt?
Zu Weihnachten war immer die Queen Gastgeberin. Die ganze Familie fuhr entweder ins Sandringham House oder ins Windsor Castle. Am Weihnachtsabend musste ich daher nicht arbeiten, aber in meinem ersten Jahr durfte ich die Familie begleiten. Das war sehr aufregend! Davor gab es den ganzen Dezember über natürlich sehr viele Partys und Empfänge bei König Charles. Es war unheimlich festlich und stimmungsvoll, der Palast war wunderbar detailreich geschmückt. Eine sehr weihnachtliche Atmosphäre mit einem beeindruckenden Christbaum!

Was haben Sie während dieser Zeit für die Gäste gekocht?
Wir haben bewusst nicht traditionell gekocht. In England gibt es zu Weihnachten klassisch einen Truthahn mit Bratkartoffeln und einen Gemüsemix, den jeder macht und ehrlicherweise jeder hasst. Das haben wir ausgelassen, wir haben auch kaum Rindfleisch gekocht, eher Lamm, Fasane oder Wild. König Charles war es nicht nur zu Weihnachten sehr wichtig, dass die Zutaten streng saisonal waren. Erdbeeren oder Spargel im Advent, Bohnen aus Kenia? Das hätte er nie geduldet, er hat ja ein sehr starkes Umweltbewusstsein. Vieles kam aus dem Garten und aus der Umgebung. Er wollte nicht, dass die Lebensmittel um die halbe Welt fliegen. König Charles redet in Interviews oft über Umweltthemen, und ich kann von meiner Zeit als Küchenchefin sagen, dass er diese Überzeugungen auch tatsächlich lebt und strikt einfordert. Ich finde das toll. Nach der Saison zu kochen ist fantastisch, weil man sich auf Zutaten viel mehr freut und sie mehr zu schätzen weiß, wenn man sie nicht das ganze Jahr über isst.

Haben Sie zur Weihnachtszeit mit den Prinzen Kekse gebacken?
In England haben Weihnachtskekse nicht so eine große Bedeutung wie in Österreich, aber ich habe mit Prinz William und Prinz Harry immer wieder gerne gekocht und gebacken, als sie noch kleiner waren. Das hat sie beide sehr interessiert und sie hatten auch tatsächlich Talent und sehr viel Spaß dabei. Wir haben etwa weihnachtliche Gewürzkekse gemacht und sie sind richtig kreativ geworden. Am liebsten hatten sie den Part, den wohl alle Kinder besonders mögen: den rohen Keksteig zu essen.

Gab es so etwas wie eine interne Weihnachtsfeier für die Angestellten der Royals?
König Charles und Prinzessin Diana haben uns traditionell zu einem wunderbaren Weihnachtslunch eingeladen. Das war etwas ganz Besonderes. Mit der Familie am Tisch zu sitzen und jemand anderer kümmert sich um das Essen: Das habe ich sehr genossen!

Sie haben bei den exklusiven Empfängen für viele berühmte Gäste gekocht. Haben Sie sich da unter Druck gesetzt, dass gerade dann alles perfekt sein muss?
Im Dezember ging es bei den Empfängen meist um Organisationen und Charitys, mit denen König Charles und

Prinzessin Diana gearbeitet haben. Da wurden Mitarbeiter als besonderes Dankeschön eingeladen. Aber das restliche Jahr über gab es tatsächlich immer wieder überaus berühmte Gäste. Ich habe etwa für Bill Clinton, den Dalai Lama und Barbra Streisand gekocht. Manchmal habe ich da schon sehr viel Druck verspürt. Am meisten eigentlich, als zum allerersten Mal die Queen zum Lunch geladen war. Es war mir unheimlich wichtig, dass alles funktioniert.

Wie sind Sie mit dem Druck umgegangen?
Ich war damals sehr jung. Ich begann mit 23 Jahren bei den Royals zu arbeiten. Ich denke, je jünger man ist, desto besser steckt man den Druck weg. In meinem Fall kam dazu, dass ich meine Arbeit unheimlich geliebt und mich so richtig reingeworfen habe. Es war für mich so aufregend in all diesen unterschiedlichen Palästen zu kochen, die ganze Welt mit der Familie zu bereisen und so viele interessante Menschen zu treffen. Und oft war ich so im Einsatz, dass ich gar nicht zum Nachdenken gekommen bin. Im Grunde hilft auch einfach die Ausbildung zum Koch. Du lernst dabei, dich und deine Küche perfekt zu organisieren. Beim Kochen geht es generell stark ums Vorbereiten und darum, einen guten Zeitplan zu haben. Wenn man das gelernt und verstanden hat, muss man sich viel weniger Sorgen machen. Und etwas, das man mit der Zeit lernt, ist, sich für die richtigen Gerichte zu entscheiden.

Was macht das richtige Gericht aus?
Zu allererst sollte man nicht experimentieren, wenn Gäste kommen. Halten Sie sich an Speisen, die Sie kennen und richtig gut können. Bei denen Sie wissen, dass die Zutaten verfügbar sind und für deren Zubereitung Sie genug Zeit haben. Und falls es Ihnen so wie mir geht, also dass Sie auch einmal in fremden Küchen kochen, dann schätzen Sie die Möglichkeiten dieser Location realistisch ein. Diesbezüglich habe ich meine Lektion in Wales gelernt. Wir waren in einem Schloss und ich hatte ein Soufflé geplant, nicht bedenkend, dass das Esszimmer von der Küche durch einen langen, kühlen Gang getrennt war, der noch dazu unterirdisch verlief. Ich habe mir jede verfügbare Person geschnappt und jeder rannte mit einem Soufflé durch diesen Gang, um es irgendwie an den Tisch zu bringen, bevor es in sich zusammenfiel. Im Nachhinein sehr amüsant!

Warum haben Sie sich entschieden, bei den Royals als Küchenchefin aufzuhören?
Das war eine sehr emotionale Entscheidung. Es hat sich nach diesen vielen, aufregenden Jahren ganz eigenartig angefühlt. Fast surreal, dass ich am nächsten Tag nicht mehr zurückkehren würde. Ich hatte schon zwei Jahre zuvor einmal gekündigt, aber König Charles hatte gesagt: „Auf gar keinen Fall, ich will, dass Sie bleiben, Sie dürfen nicht gehen." Also war ich geblieben. Aber meine Eltern zogen irgendwann aus Südafrika nach London und sie waren beide schon älter. Ich wollte Zeit mit ihnen verbringen und auch mehr mein eigenes Leben leben, eine eigene Familie gründen. Das wäre mit dem Job nicht gegangen. Ich hatte Glück, die Erfahrung machen zu dürfen, aber im Grunde ist man 24 Stunden am Tag für jemand anderen zuständig und richtet sein gesamtes Leben nach dem Rhythmus und den Entscheidungen einer anderen Person.

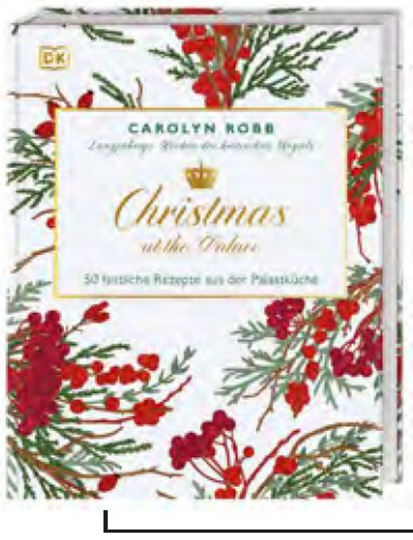


Sie haben Lust, Carolyn Robb persönlich zu erleben? Dann am besten gleich ein Ticket für den GUSTO Weihnachtssalon am 26. November sichern!
shop.gusto.at

Können Sie sich noch an das letzte Dinner erinnern, das Sie für die royale Familie gekocht haben?
Ja, König Charles war alleine und ich habe ihm all seine Lieblingsgerichte gekocht. Als Vorspeise ein Risotto mit wilden Pilzen aus Schottland, danach Fischlaibchen aus Lachs und am Ende Eiscreme mit Früchten aus dem Garten. Es war sehr emotional für mich.

Haben Sie mit der Familie noch Kontakt?
Nein, nicht wirklich. Ich habe vor einigen Jahren noch einmal in Schottland für King Charles und die Queen gekocht und wurde für Hochzeiten engagiert, auf denen die Prinzen oder andere Familienmitglieder eingeladen waren. Man kann aber kaum in Kontakt bleiben, weil sie so im Einsatz sind.

Sie arbeiten nun als Autorin, Gastgeberin und Eventköchin und haben eben das Kochbuch „Christmas at the Palace" veröffentlicht. Wollen Sie uns darüber mehr erzählen?
Weihnachten war im Palast eine solch besondere Zeit, das wollte ich festhalten. Wie ich schon sagte, gab es keinen klassischen Truthahn, deshalb spielt dieser Klassiker auch im Buch keine Rolle. Es geht mehr um die anderen Anlässe: um Drinks, die serviert werden, Kuchen, die auf den Schlössern gebacken werden, den weihnachtlichen Nachmittagstee und essbare Geschenke, gepaart mit historischen Details, stimmungsvollen Geschichten und Anekdoten zu den Royals.



GUSTO-Empfehlung

Mehr Rezepte und Geschichten von Carolyn Robb lesen Sie in ihrem neuen Buch „Christmas at the Palace".
Tipp: Das Buch können Sie im Rahmen des GUSTO Weihnachtssalons am 26. November auch signieren lassen!
DK Verlag, € 20,95

DIE LÄUFT BEI DIR APP.

Anzeige



Jetzt
3 Monate beitragsfrei* nutzen!

Generali Vitality belohnt einen gesunden Lifestyle.

Jetzt persönlich beraten lassen.

UNS GEHT'S UM SIE

* Nähere Details zu den Teilnahme-bedingungen finden Sie auf unserer Website.

GENERALI Vitality

Bei traditionell hergestelltem Fudge muss die Karamellmasse einige Zeit bei einer bestimmten Temperatur gekocht werden, und es ist gar nicht so leicht, den perfekten Zeitpunkt zum Abkühlen zu erwischen. Diese Variante ist deutlich einfacher in der Zubereitung, und auch Kinder können dabei gut mithelfen. Das Ergebnis ist ein etwas weicheres, aber ebenso köstliches Fudge, das allerdings gekühlt aufbewahrt werden sollte.

Weißes Schokolade-Fudge mit Himbeeren und Macadamianüssen

36 **QUADRATE** *(etwa 3 x 3 cm)*
ODER 6 **RIEGEL** *(etwa 18 x 3 cm)*

425 ml gesüßte Kondensmilch
1 EL Himbeerlikör *(etwa Chambord)*
1 TL reines Vanilleextrakt
500 g weiße Schokolade *(gehackt)*
40 g Butter *(in Stückchen geschnitten)*
80 g Macadamianüsse *(geröstet)*
2 EL gefriergetrocknetes Himbeerpulver, plus etwas mehr zum Bestäuben
2 EL gefriergetrocknete Himbeerstückchen, plus etwas mehr zum Bestreuen

1 Eine quadratische Backform (etwa 18 x 18 cm) mit Frischhaltefolie auslegen und dabei einen Überhang lassen – damit lässt sich das Fudge später ganz einfach aus der Form heben.
2 Die Kondensmilch in eine große hitzebeständige Schüssel geben, Himbeerlikör und Vanilleextrakt unterrühren und dann die weiße Schokolade und die Butter dazugeben. Die Mischung über dem Wasserbad (die Schüssel darf das Wasser dabei nicht berühren!) unter Rühren erwärmen, bis die Schokolade und die Butter geschmolzen sind und eine cremige Masse entsteht. Die Mischung sollte dabei nicht zu stark erhitzt werden, da sich sonst Klümpchen bilden können. Alternativ kann man die Mischung auch in 30-Sekunden-Intervallen auf mittlerer Stufe in der Mikrowelle erhitzen, bis die Schokolade und die Butter geschmolzen sind, dabei immer wieder gründlich umrühren, bis eine cremige Masse entsteht.
3 Die Macadamianüsse, das Himbeerpulver und die Himbeerstückchen dazugeben und mit einem hitzebeständigen Spatel unterrühren. Die Masse in die vorbereitete Form geben, gleichmäßig verstreichen, mit Himbeerpulver bestäuben, mit Himbeerstückchen bestreuen und schließlich etwa 30 Minuten abkühlen und dann weitere 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
4 Das fertige Fudge mithilfe der überhängenden Frischhaltefolie vorsichtig aus der Form heben, auf ein großes Brett geben und in 36 kleine Quadrate oder 6 Riegel schneiden. Das Fudge hält sich in einem luftdicht verschließbaren Behältnis im Kühlschrank bis zu 2 Wochen.

CAROLYNS PROFI-TIPP
Statt Himbeerlikör eignet sich auch Crème de cassis – oder man verzichtet ganz auf Alkohol. Dasselbe gilt für die Macadamianüsse: Man kann sie durch Mandeln ersetzen oder ganz weglassen!


Made With Love

Eiscreme-Christmas-Pudding



Der traditionelle Christmas Pudding ist sehr reichhaltig und als Dessert nach dem üppigen Weihnachtsbraten mit den vielen Beilagen fast zu schwer. Diese Variante ist die perfekte Alternative: Wie beim Klassiker kommen getrocknete Früchte und Alkohol zum Einsatz, aber trotzdem ist diese Version wunderbar leicht. Der perfekte Höhepunkt nach dem Weihnachtsdinner!

6–8 **PORTIONEN**

3 EL in kleine Würfel geschnittene kandierte Orangenschale
30 g in Wasser eingeweichte getrocknete Cranberrys
50 g Soft-Aprikosen *(in Würfel geschnitten)*
50 g in Wasser eingeweichte getrocknete Kirschen
50 g Soft-Feigen
50 ml Madeira, Sherry oder Cherry Brandy
30 g Mini-Marshmallows
3 EL kleine Schokoladenstückchen
400 ml Vanille-Eiscreme *(angetaut)*
100 g griechisches Joghurt
2 EL Ahornsirup
1 TL reines Vanilleextrakt
frische Früchte, essbare Blüten und/oder Kräuterzweige zum Garnieren

1 Eine 600 ml fassende Puddingform oder Schüssel mit Frischhaltefolie auslegen und ins Gefrierfach geben. Orangenschale, Cranberrys, Aprikosen, Kirschen und Feigen in eine Schüssel geben, mit Madeira übergießen, gut umrühren und abgedeckt bei Zimmertemperatur mehrere Stunden oder über Nacht ziehen lassen.
2 Eine mittelgroße Platte mit Frischhaltefolie auslegen, die marinierten Früchte gleichmäßig darauf verteilen und etwa 30 Minuten ins Gefrierfach geben. Marshmallows und Schokoladenstückchen in eine kleine Schüssel geben und ebenfalls 30 Minuten ins Gefrierfach geben.
3 Vanilleeis, Joghurt, Ahornsirup und Vanilleextrakt in eine Schüssel geben und mit einem Gummispatel zügig verrühren, sodass die Eiscreme nicht zu weich wird. Gefrorene Früchte, Schokoladenstückchen und Marshmallows unterrühren. Die Mischung in die Puddingform geben, glatt streichen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 4 Stunden oder noch besser über Nacht ins Gefrierfach geben.
4 Zum Servieren die Form aus dem Gefrierfach nehmen, 30 Sekunden in eine 5 cm hoch mit warmem Wasser gefüllte Schüssel stellen und den Pudding dann auf eine Servierplatte stürzen. Die Frischhaltefolie abziehen, den Eiscreme-Pudding mit frischen Früchten, essbaren Blüten und/oder Kräuterzweigen, zum Beispiel Thymian- oder Rosmarinzweigen, garnieren und sofort servieren.

CAROLYNS PROFI-TIPP

Wenn man weiß, dass man den Eiscreme-Pudding nicht auf einmal aufessen wird (er lässt sich nicht gut wieder einfrieren!), kann man auch mehrere kleine Formen verwenden.



Cranberry-Orangen-Nuss-Granola



Bei der Zubereitung dieses Granolas erfüllt ein wunderbarer Duft von wärmenden Gewürzen, Vanille und Orange das ganze Haus – weihnachtlicher geht es kaum! Serviert mit einem großzügigen Klecks griechischem Joghurt und frischen Granatapfelkernen ist dieses Granola ein gesunder und köstlicher Start in den Weihnachtstag.

15 **PORTIONEN**

150 g kernige Haferflocken
200 g zarte Haferflocken
50 g Pekannüsse
50 g Pistazien
50 g Leinsamen
50 g Kürbiskerne
2 ½ EL Chiasamen
150 ml Ahornsirup
150 g Kokosöl *(zerlassen)*
1 TL reines Vanilleextrakt
2 TL Lebkuchengewürz *(siehe Profi-Tipps)*
abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
½ TL Salz
100 g ungesüßte getrocknete Cranberrys
3 EL Kakaonibs

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier oder Silikon-Backmatten auslegen.
2 Haferflocken, Pekannüsse, Pistazien, Leinsamen, Kürbiskerne und Chiasamen in eine große Schüssel geben und vermischen. Ahornsirup, Kokosöl, Vanilleextrakt, Lebkuchengewürz, Orangenabrieb und Salz in einen Krug geben und verrühren. Die Ahornsirup-Mischung zur Haferflocken-Mischung geben und verrühren, bis alles gleichmäßig mit der Ahornsirup-Mischung bedeckt ist.
3 Die Granola-Mischung auf den vorbereiteten Backblechen verteilen und etwa 15 Minuten backen. Die Mischung anschließend aus dem Backofen nehmen, Cranberrys und Kakaonibs darüber streuen und gut unterrühren. Die Backbleche wieder in den Backofen geben und das Granola weitere 10–15 Minuten backen, bis es knusprig ist. Das fertige Granola auf den Blechen auskühlen lassen.
4 Das Granola hält sich in einem luftdicht verschließbaren Behältnis an einem kühlen, dunklen Ort bis zu 2 Wochen.

CAROLYNS PROFI-TIPPS

Lebkuchengewürz enthält wunderbar wärmende Gewürze, meist Zimt, Muskat, Nelken, Piment, Koriandersamen, Ingwer und Muskatblüten. Man kann es fertig kaufen oder selbst mischen. Für das Granola eignet sich jede Art von getrockneten Früchten, Nüssen und Samen, nur das Verhältnis der Zutaten zueinander sollte nicht verändert werden. Getrocknete Aprikosen, Macadamianüsse, Zimt und Clementinenabrieb sind meine Lieblingskombination.

Der GUSTO Adventkalender

Jetzt mitmachen und tolle Preise gewinnen!

24 Tage, 24 Preise

gusto.at/adventkalender

Foto: © Barbara Ster

Macadamia-Schokoladenkuchen

Jedes Monat stellen wir Ihnen ein besonderes Rezept vor, das Ihre Gäste zum Staunen und Schwärmen bringt. Gut vorzubereiten, ein Hingucker und unheimlich köstlich: eben WOW. Dieses Mal kommt das WOW-Rezept von den Stylistinnen und Rezeptkreateurinnen Milena Krais und Anka Rehbock, die mit ihren weihnachtlichen Ideen dafür sorgen, dass die Adventzeit nicht nur herrlich schmeckt, sondern auch wunderschön aussieht.

Rezept: Milena Krais & Anka Rehbock **Fotos:** Silke Zander, Hölker Verlag

Der WOW Faktor

FÜR 1 **TARTEFORM** *(26 cm Ø)*

200 g gesalzene Macadamianusskerne
200 g Vollmilchkuvertüre
400 g weiche Butter
320 g Rohrohrzucker
4 Eier
320 g Dinkelmehl *(Type 630)*
2 TL Kakao
2 TL Lebkuchengewürz

Staubzucker

1 Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Tarteform mit Backpapier auslegen. Die Macadamianüsse in einen Mixer oder Blender geben und zu feinem Nussmehl mahlen.
2 Die Kuvertüre in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Butter und Zucker cremig schlagen. Nach und nach die Eier zugeben, dabei die Masse weiterschlagen. Dann unter Rühren die geschmolzene Kuvertüre langsam in den Teig fließen lassen. Die gemahlenen Nüsse mit Mehl, Kakao und Lebkuchengewürz mischen, in den Teig geben und alles kurz auf mittlerer Stufe verrühren. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und 30–40 Minuten im heißen Ofen backen. Stäbchenprobe machen!
3 Den Kuchen anschließend in der Form auskühlen lassen, dann herausnehmen, mit Staubzucker bestreuen und mit einem Tortenmesser in Rauten schneiden.







GUSTO-Empfehlung

Lust auf noch mehr bezaubernde Rezept- und Dekoideen von Milena Krais und Anka Rehbock? Wir empfehlen ihr bezauberndes Buch „Unsere liebste Weihnachtszeit. Backen und Basteln mit der Familie“!
Hölker Verlag, € 25,50



Festliche Favoriten

Die GUSTO-Redakteure teilen persönliche Lieblingsrezepte, die sie privat immer wieder zubereiten – angerichtet auf dem Geschirr, das sie auch zu Hause verwenden.

Rezepte: Kerstin Grossbauer, Melisa Hadzic, Susanne Jelinek, Wolfgang Schlüter **Fotos:** Dieter Brasch



4 **PORTIONEN** **ZUBEREITUNG:** ca. 40 Minuten

Dieses Risotto ist meine Geheimwaffe, wenn bei einer Einladung ein Gericht für Vegetarier und Nicht-Vegetarier gefragt ist. Für die einen gibt es das Risotto pur (oder wie hier mit Käse aus dem Ofen), für die anderen mit Tagliata oder einer gebratenen Lachsforelle. Sogar vegan lässt es sich toll zubereiten, weil die Milchprodukte gut durch pflanzliche Alternativen ersetzt werden können. Ein echter Allrounder – und noch dazu ein richtig schöner Hingucker.
—— *Susanne*

500 g Rote Rüben *(vorgegart)*
2 Knoblauchzehen
1 große Zwiebel
500 ml klare Suppe
500 ml Roter Rübensaft
2 EL Olivenöl
60 g Meersalzbutter
300 g Risottoreis
90 g Parmesan *(gerieben)*
100 g Frischkäse mit Kren
1 Rolle Ziegenkäse *(ca. 120 g)*
4 EL Kren *(frisch gerissen)*

Salz, Pfeffer, Thymianzweige

1 Rote Rüben klein würfeln. Knoblauch und Zwiebel schälen und feinwürfelig schneiden. Suppe und Rübensaft mischen und erwärmen (nicht aufkochen).
2 Olivenöl und 2 EL der Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch bei mittlerer Temperatur glasig anschwitzen. Reis zugeben und kurz mitbraten. Mit einigen Schöpfern Suppen-Saftmischung aufgießen und rühren, bis die Flüssigkeit aufgenommen wurde. Rote Rüben untermischen. Nach und nach Flüssigkeit zugeben und rühren, bis die komplette Flüssigkeit aufgebraucht wurde und der Reis gar ist.
3 Restliche Butter, Parmesan und Frischkäse unterrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
4 Rohr auf Grillstellung vorheizen. Ziegenkäse in 4 Scheiben schneiden und im Rohr 5 Minuten grillen.
5 Risotto mit Käse, frischem Kren und Thymianblättchen anrichten. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

WEINTIPP
Dazu bietet sich ein eleganter Wagram DAC Roter Veltliner an.

Cremiges Rote-Rüben-Risotto mit Kren





Geselchte Rahmsuppe

Die Rahmsuppe berührt mein Herz und meine Seele, weil sie Heimatgefühle hervorruft. Meine Mama kocht die Suppe zu jedem besonderen Anlass. Sie ist Fixstarter jedes festlichen Menüs und zaubert allen ein Lächeln ins Gesicht – ob mit oder ohne Einlage.
—— *Kerstin*

WEINTIPP
Ein Südsteiermark DAC Weißburgunder mit Körper und Rasse begleitet dieses Gericht harmonisch.

4 **PORTIONEN** **ZUBEREITUNG:** 1 ½ Stunden **ZUM AUSKÜHLEN:** 6 bis 8 Stunden

1,5 l Wasser
800 g Geselchtes *(Teilsames)*
250 g Sauerrahm
100 g Rollgerste
10 g Schnittlauch *(fein geschnitten)*
15 g Kren *(grob gerieben)*
4 Scheiben Weißbrot

Pfeffer

TIPPS
- Ich stelle die Suppe am Vorabend zu und lasse sie über Nacht auskühlen.
- Übriggebliebenes Fleisch eignet sich sehr gut für die Resteküche. Mit dem Geselchten schmecken Schinkenfleckerl oder pikante Aufläufe sensationell gut. Mehr Rezepte zur Weiterverarbeitung finden Sie auf **GUSTO.at/geselchtes-reste**

1 Wasser in einem großen Topf aufkochen. Geselchtes hineingeben und ca. 1 Stunde langsam köcheln. Geselchtes in der Suppe auskühlen lassen (dauert ca. 6 bis 8 Stunden).
2 Geselchtes herausnehmen. Suppe durch ein feines Sieb in einen Topf gießen. Es sollen ca. 1,2 l sein. Wenn nötig, mit Wasser aufgießen. 400 g vom Geselchten in feine Würfel, restliches in dünne Scheiben schneiden.
3 Suppe aufkochen. 150 ml davon mit Sauerrahm verquirlen. Mischung zügig in die Suppe rühren. Rollgerste zugeben und ca. 20 Minuten gar kochen. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit Fleischwürfel zugeben.
4 Suppe anrichten, mit Pfeffer würzen und mit Schnittlauch garnieren. In Scheiben geschnittenes Geselchtes mit Kren auf Weißbrot dazu reichen.



Erdäpfelrösti mit Lachs- und Räucherforelle



Auch zu den Feiertagen gab und gibt es in unserer Familie Lieblingsrezepte. Waren es in meiner Kindheit am Heiligen Abend noch gefüllte Schinken-rollen auf französischem Salat, die meine Mutter mit viel Liebe zubereitet hat, so verwöhnten meine Frau und ich unsere Kinder und die Großeltern (auf allgemeinen Wunsch hin) jahrelang mit Wiener Schnitzeln und Erdäpfelsalat. In den letzten Jahren hat sich nochmals ein Wandel vollzogen und wir sind nun bei Erdäpfelrösti mit Dillrahm und zweierlei Forelle gelandet. Alles lässt sich perfekt vorbereiten, ist schnell zubereitet und schmeckt allen.

—— *Wolfgang*



WEINTIPP
Eine klassische Sekt Austria Reserve erzeugt Spannung zu diesem Gericht

12 **STÜCK** **ZUBEREITUNG:** ca. 50 Minuten

RÖSTI
750 g speckige Erdäpfel
180 g rote Zwiebeln
3 mittlere Eier
30 g glattes Mehl
2 EL Walnussöl

DILLCREME
250 g Crème fraîche
1 EL Dijon-Senf
4 EL Zitronensaft
2 EL Dille *(gehackt)*

BELAG
150 g Salatgurke
80 g geräucherte Forellenfilets *(ohne Haut und Gräten)*
80 g geräucherte Lachsforelle *(dünn geschnitten)*
6 TL Lachsforellen-Kaviar
6 kleine Dillzweige

Salz, Pfeffer

1 Rohr auf 50 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Erdäpfel und Zwiebeln schälen. Erdäpfel grob raspeln, in ein Tuch einschlagen und gut ausdrücken. Zwiebeln klein schneiden. Erdäpfel und Zwiebeln mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Masse mit Eiern und Mehl gut verrühren.
2 In einer beschichteten Pfanne 1 EL vom Öl erhitzen. Mit einem Löffel 6 Häufchen (je ca. 50 g) von der Masse abteilen, in die Pfanne setzen, ein wenig flach drücken und beidseitig knusprig braten. Rösti herausnehmen und im Rohr warm stellen. Diesen Vorgang mit übriger Masse und übrigem Öl wiederholen.
3 Für die Sauce alle Zutaten gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
4 Gurke quer in 12 Scheiben schneiden. Räucher- und Lachsforelle in je sechs Stücke schneiden.
5 Dillcreme auf den Rösti verteilen und mit den Gurkenscheiben belegen. Die Hälfte von den Rösti mit Räucherforelle belegen und mit Kaviar garnieren, restliche mit Lachsforelle belegen und mit Dillzweigen garnieren.



SCHENKEL

NORDISCHE EXTRAVAGANZ

ZARTER RÄUCHERLACHS
VON SCHENKEL

AUS VERANTWORTUNGSVOLLER AQUAKULTUR
ASC-Zertifiziert

APPETIT AUF DIE WELT

SCHENKEL.AT



Lammschulter mit Kräuter-Couscous, Sumach-Zwiebeln, Karottensalat und Tahini-Joghurt

Diese Lammschulter ist eines meiner Signature Dishes. Das Fleisch wird jedes Mal butterzart und saftig, weshalb ich immer wieder zu diesem Rezept zurückkehre und damit auf Nummer sicher gehe, wenn ich für besondere Anlässe aufkoche. Ich variiere höchstens die Beilagen: Mal serviere ich Hummus und Pitabrot dazu, mal einen großen Salat.

—— *Melisa*



4–6 **PORTIONEN** **ZUBEREITUNG:** ca. 5 Stunden **ZUM MARINIEREN:** mind. 8 Stunden

2 kg Lammschulter *(mit Knochen)*
200 ml Wasser

MARINADE
1 mittelgroße Zwiebel
3 Knoblauchzehen
3 EL Joghurt
1 ½ TL Paprikapulver *(edelsüß)*
1 TL Paprikapulver *(geräuchert)*
1 TL Kreuzkümmel *(gemahlen)*
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
Saft von ½ Zitrone

KRÄUTER-COUSCOUS
125 g Couscous
125 ml Wasser
2 Bund Petersilie
1 Bund Minze
3 EL Olivenöl
Saft von 1 Orange
5 EL Granatapfelkerne

KAROTTENSALAT
1 kg Karotten
4 EL Olivenöl
4 EL weißer Balsamico
1 EL Agavendicksaft
1 EL Wasser

SUMACH-ZWIEBELN
1 rote Zwiebel
1 TL Sumach
½ Bund Petersilie

TAHINI-JOGHURT
150 g griechisches Joghurt
1 EL Tahini
Saft von ½ Zitrone
1 Prise Sumach

Salz, Granatapfelkerne, gehackte Petersilie

1 Für die Marinade Zwiebel und Knoblauch schälen, fein reiben und mit den restlichen Zutaten vermengen. Lammschulter rundum mit der Marinade einreiben und über Nacht kühl stellen.
2 Fleisch zum Akklimatisieren ca. 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
3 Rohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch in einen tiefen Bräter geben, Wasser zugießen. Den Bräter abdecken (Deckel oder Alufolie) und ins Rohr schieben, Hitze auf 160 °C reduzieren. Lamm ca. 4 Stunden schmoren, dabei stündlich mit dem ausgetretenen Saft übergießen. Temperatur auf 180 °C erhöhen, Lammschulter abdecken und weitere 30 Minuten garen, sodass das Fleisch Farbe annimmt.
4 Couscous in einer Schüssel etwas salzen und mit kochendem Wasser übergießen. 10 Minuten zugedeckt stehen lassen. Währenddessen Kräuter samt Stielen fein hacken. Couscous mit Kräutern, Olivenöl und Orangensaft vermengen, mit Salz abschmecken und auskühlen lassen. Granatapfelkerne zugeben.
5 Für den Salat Karotten schälen und fein raspeln. Mit den restlichen Zutaten vermischen, mit Salz abschmecken.
6 Für die Sumach-Zwiebeln Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und mit Sumach vermengen. Petersilie grob hacken und untermengen.
7 Für das Tahini-Joghurt alle Zutaten glatt rühren. Mit Salz abschmecken.
8 Fleisch aus dem Bräter heben, Knochen entfernen. Lammfleisch mit Granatapfelkernen und gehackter Petersilie garnieren. Mit den Beilagen servieren.

TIPPS
- Das Rezept ist auch für Anfänger bestens geeignet, das Fleisch wird jedes Mal perfekt zart und saftig.
- Couscous, Karottensalat und Tahini-Joghurt lassen sich bereits am Vortag zubereiten und im Kühlschrank lagern. Sumach-Zwiebeln sollten frisch zubereitet werden.
- Noch mehr Ideen und Wissenswertes rund um Sumach: **GUSTO.at/sumach**

WEINTIPP
Ein fruchtig kühler Pinot Noir aus der Thermenregion passt hier sehr gut.

Kräftige klare Suppen sind für sich genommen, aber auch als Basis vieler Speisen (etwa für Risotto, Polenta oder Saucen) eine wichtige Komponente der guten Küche. Bei Rind- und Hühnersuppe gelingt dichter Geschmack meist ohne großes Zutun, für eine köstliche Gemüsesuppe hilft es aber, den einen oder anderen Trick zu kennen.

Text: Susanne Jelinek **Mitarbeit:** Melisa Hadzic



DIE BESTE GEMÜSE-SUPPE

Foto: iStockphoto.com

Nicht nur in den kühleren Jahreszeiten gilt: Eine geschmackvolle klare Suppe macht alles besser. Wer sie im Kühlschrank oder Tiefkühler hat, kann mit wenigen Handgriffen eine sättigende, wärmende Mahlzeit auf den Tisch bringen oder hebt jene Gerichte, die damit zubereitet werden, auf ein höheres Level. Gemüsesuppen brauchen allerdings oft mehr Kniffe als jene klaren Suppen, deren Geschmack auf Fleisch beruht. Eine Frage, die GUSTO deshalb immer wieder gestellt wird, ist: **Wie bekommt man eine richtig gute Gemüsesuppe hin?**

Grundsatzentscheidung

Prinzipiell gibt es bei einer klaren Gemüsesuppe zwei Herangehensweisen. Bei der einen wird das verwendete Gemüse klein geschnitten, angebraten und mit Wasser aufgegossen, bei der anderen das unzerkleinerte Suppengemüse kalt zugestellt. Im ersten Fall sorgen vor allem Röstaromen für Geschmack, bei der zweiten wird dem Gemüse durch langes Köcheln Geschmack entzogen, der dann in die Suppe wandert.

SCHNIPSELN, DANN KÖCHELN

Bevor es losgeht, wird bei Variante 1 ordentlich geschnipselt: Mirepoix nennt man das gleichmäßig würfelig geschnittene Suppengemüse (Knollensellerie, Petersilienwurzel, Lauch und Karotten). Zusätzlich schneiden wir Zwiebel und Knoblauch klein. All dies ist die Basis der Gemüsesuppe.

Klassisch werden Zwiebel und Knoblauch in etwas Olivenöl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze glasig gedünstet, bevor das Suppengemüse hinzugefügt und mitgeröstet wird. Geschmackstipp: Wer auf eine Mischung aus Butter und Olivenöl (oder nur Butter) setzt, sorgt schon im ersten Schritt für mehr Geschmack. Ebenfalls eine Wunderwaffe: Tomatenmark unter das Suppengemüse rühren und mitbraten. Im Anschluss wird die Basis mit Wasser aufgegossen und mindestens eine Stunde (besser zwei) geköchelt. Erst am Ende abschmecken!

KEIN SCHNIPSELN, ABER MEHR ZEIT

Eine Meisterin der zweiten Variante ist Bettina Mitter-Melcher. Die Küchenchefin im Kärntner Health-Resort Bleib Berg kocht täglich literweise jene Gemüsesuppe, die die Basis all ihrer Gerichte bildet. Karotten, Gelbe Rüben, Petersilienwurzel, Knollen- und Stangensellerie werden im Ganzen (oder maximal grob zerkleinert) verwendet und kalt zugestellt, danach aufgekocht. Dann köchelt alles vor sich hin. „Bei so riesigen Mengen, wie wir sie machen, acht Stunden, zu Hause reichen sicher auch vier Stunden. Am Ende der Zubereitung noch einmal aufkochen lassen, erst dann kommen Kräuter und Gewürze dazu." Dabei setzt Mitter-Melcher auf Liebstöckel, Petersilie, Fenchel, Lorbeerblatt, Wacholder, Macis-Blüte, Rosmarin, Thymian, Gewürznelken, wenig Salz und Pfefferkörner. Vor allem der Liebstöckel ist für sie essenziell. „Er ist die wichtigste Geschmackskomponente, eine Suppe ohne Liebstöckel kommt bei mir nicht auf den Tisch."

Aufgießen

Ob Variante 1 oder 2, beim Aufgießen gilt: Wer auf pures Wasser setzt, sollte Gewürze und Kräuter großzügig einsetzen und mehr Zeit einplanen. Wenn es schneller gehen soll, kann man sich mit dem Einsatz von natürlichem Suppenpulver helfen, das aus getrocknetem Gemüse und Kräutern besteht, oder auf einen Fond setzen, der zuvor aus Gemüseabschnitten gekocht wurde *(siehe nächster Punkt)*.

Fond aus Abschnitten

Sobald Gemüse in der Küche verwendet wird, fallen Abschnitte und Schalen an. Diese müssen nicht in der Bio-Tonne landen, sondern eignen sich zur Zubereitung eines Fonds. Einfach Abschnitte und Schalen in einem Gefrierbeutel im Tiefkühlfach sammeln. Sobald der Sack voll ist, die Abschnitte mit Wasser mindestens eine Stunde köcheln (nicht kochen). Den Fond abseihen und nach Belieben abschmecken, danach (tief-) gekühlt aufbewahren. Spannend: Der Geschmack variiert leicht, je nachdem, welche Zutat im Sackerl überwogen hat.

Geschmackswunder Zwiebel

Ein Tipp von Gastronom Sepp Schellhorn: Zwiebeln ungeschält halbieren, mit der Schnittfläche nach unten ganz dunkel anrösten und samt Schale mitkochen. Das bringt Geschmack und Farbe in die Suppe!

Die richtige Temperatur & Würze

Nicht in Sachen Hitze übertreiben! Die Suppe soll nach dem Aufkochen lieber bei mittlerer Hitze längere Zeit vor sich hinköcheln und so Geschmack aufbauen. Gewürzt und mit Salz abgeschmeckt wird immer erst am Ende, weil dann klarer ist, welche Dosis die Suppe genau braucht.

Asiatische Variation

Gusto auf eine asiatische Gemüsesuppe? Dafür einfach 2 Stangen Zitronengras, 5 geschälte Knoblauchzehen, 1 daumengroßes Stück Ingwer (in Scheiben) und 3 Chilis mit 2 Liter Gemüsefond aufgießen. Alternativ Suppengemüse mit 2 l Wasser zustellen und um die oben genannten Zutaten ergänzen. Zum Kochen bringen, dann Hitze reduzieren und 2 Stunden köcheln lassen. 1 Bund Koriander zugeben und mit Sojasauce und etwas braunem Zucker abschmecken.

Einfrieren

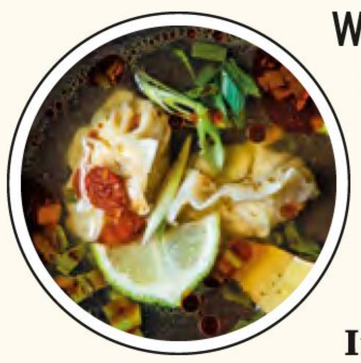
Gemüsesuppen lassen sich wunderbar einfrieren. Am besten an einem Wochenende mit viel freier Zeit in großer Menge vorkochen und nach dem Abkühlen tiefkühlen. Achtung: Nicht vergessen, die Milliliter auf dem Gefrieretikett zu vermerken! So hat man, falls man die Suppe als Zutat für Risotto & Co. verwenden möchte, stets die richtige Menge zur Hand.

Köstliche Einlagen, die jede Suppe besser machen



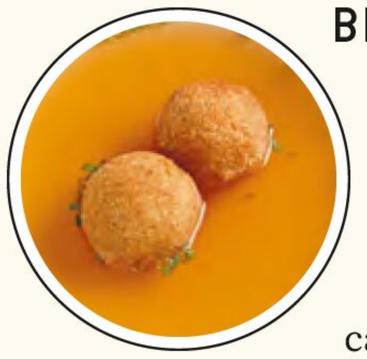
SPINAT-KASPRESSKNÖDEL

1 Schalotte schälen, klein schneiden, in **20 g Butter** anschwitzen und vom Herd nehmen. **500 g Tramezzinibrot** und **180 g Gouda** in ca. 0,5 cm große Stücke schneiden und mit **40 g aufgetautem, passierten TK-Spinat**, der Schalotte und **2 mittleren Eiern** vermischen. Masse **salzen, pfeffern** und ca. 15 Min. ziehen lassen. Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus der Masse 12 Laibchen formen. **40 g Butter** aufschäumen, Laibchen darin bei schwacher Hitze beidseitig braten und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 10 Minuten garen. Nach halber Garzeit wenden.



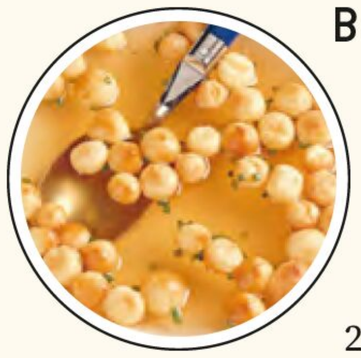
WAN-TANS

Für die Wan-Tan-Füllung alle Zutaten im Kutter zerkleinern: **225 g Hühnerbrustfilets, 225 g essfertige Garnelen, 3 geputzte Jungzwiebeln, 2 geschälte Knoblauchzehen, 1 TL geriebener Ingwer, 1 Stange Zitronengras, 2 EL Sojasauce, 1 EL chinesischer Reiswein, 1 EL Sesamöl und 2 TL brauner Zucker**. Den Rand von 30 Wan-Tan-Teigblättern mit Wasser befeuchten, je 1 TL Fülle daraufsetzen, zusammenklappen und den Rand mehrmals einfalten. Wan-Tans in der Suppe ca. 10 Minuten ziehen lassen.



BRÖSELKNÖDERL

100 g weiche Butter cremig rühren, mit **Salz** und **Muskatnuss** würzen. **2 mittelgroße Eier** nacheinander untermischen, **100 g Semmelbrösel** einrühren. Masse mit Frischhaltefolie zudecken und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Ca. 3 Finger hoch **Öl** erhitzen. Aus der Masse 8 Knöderl formen, unter öfterem Wenden goldgelb backen, aus dem Fett heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.



BACKERBSEN AUS BRANDTEIG

100 ml Milch mit **20 g Butter** und einer Prise **Salz** aufkochen. Hitze reduzieren, **40 g glattes Mehl** einrühren. Masse unter kräftigem Rühren rösten, bis sie sich vom Geschirrboden löst (1 bis 2 Minuten). Ein wenig abkühlen lassen, **1 Ei** zugeben und zu einem geschmeidigen Teig rühren. Backrohr auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2 Stück Backpapier in Größe des Backblechs vorbereiten. Teig in einen Dressiersack mit glatter Tülle (Ø ca. 5 mm) füllen, Mini-Krapferl auf das Papier dressieren und im vorgeheizten Rohr (mittlere Schiene) nacheinander ca. 10 Minuten goldgelb backen. In einer Schüssel abkühlen lassen.



SCHINKENSCHÖBERL

Rohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. **80 g gekochten Schinken** in ca. 1 cm große Stücke schneiden. **3 mittlere Eier** trennen. Eiklar mit **1 Prise Salz** zu cremigem Schnee schlagen. Dotter einrühren, **50 g glattes Mehl** und **30 g fein geriebenen Parmesan** unterheben. Masse auf dem Blech fingerdick verstreichen, mit Schinken bestreuen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 10 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen, samt Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen. Papier abziehen. Masse in Rauten schneiden.



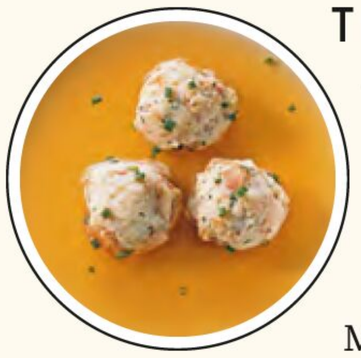
EIERSTICH – ROYAL

Backrohr auf 120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2 runde Auflaufförmchen (Inhalt ca. 150 ml) mit Butter ausstreichen. **4 mittlere Eier** und **100 ml Milch** verquirlen, mit **Salz** und **Muskatnuss** würzen und in die Förmchen gießen. Förmchen in eine Metallform mit dünnem Boden stellen. So viel kochendes Wasser zugießen, dass die Förmchen halbhoch im Wasserbad stehen. Im vorgeheizten Rohr (unterste Schiene / Gitterrost) ca. 50 Minuten garziehen lassen. Eierstich aus dem Rohr nehmen, auskühlen lassen, aus den Förmchen stürzen und in Stücke schneiden.



ZANDERNOCKERL

200 g Zanderfilets (ohne Haut und Gräten) in ca. 2 cm große Stücke schneiden und im Kutter unter Zugabe von **300 ml Schlagobers** rasch zu einer feinen Mousse verarbeiten. **Salzen, pfeffern** und mit **2 cl Wermut** verfeinern. Salzwasser aufkochen. Aus der Mousse Nockerl ausstechen, ins kochende Wasser legen und ca. 10 Minuten garziehen lassen.



TIROLER KNÖDEL

40 g Frühstücksspeck und **½ Zwiebel** klein würfelig schneiden und in **20 g aufgeschäumter Butter** anschwitzen. **50 ml Milch** zugießen und erhitzen. **60 g Semmelwürfel** mit **1 Ei** vermischen. Milchmischung, **40 g glattes Mehl**, **1 EL fein geschnittene Petersilie** sowie **Salz** und **Majoran** zugeben und gut verrühren. Mit Frischhaltefolie zudecken und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Salzwasser aufkochen. Hände mit kaltem Wasser gut befeuchten. Aus der Masse Knödel formen. Knödel ins kochende Salzwasser legen. Hitze reduzieren, Knödel im schwach wallenden Wasser ca. 12 Minuten ziehen lassen.

Fotos: Stefan Liewehr (3), Dieter Brasch (2), Nadine Poncioni, Theresa Schrems (2)

Mein Leben. Meine

KLEINE ZEITUNG

Festliche Wohlfühlküche

Madeleine und Florian Ankner lieben die Weihnachtszeit. Als Rezeptentwickler und Foodfotografen zelebrieren sie deshalb alles, was den Advent (und die kalten Jahreszeiten) köstlich und heimelig macht. Und das nicht nur auf ihrem Erfolgsblog „Das Backstübchen", sondern auch in ihrem neuen Buch „Magic Christmas". Mit den GUSTO-Leserinnen und -Lesern teilen sie daraus drei Lieblingsrezepte, die Sie unbedingt bald probieren sollten!

Rezepte & Fotos: Madeleine & Florian Ankner, www.dasbackstuebchen.de, Hölker Verlag





GUSTO-Empfehlung

Wer auf der Suche nach festlichen Rezepten und Geschichten für die Winterzeit ist, wird in **Magic Christmas von Madeleine und Florian Ankner** garantiert fündig: Wohlfühlrezepte, die man immer wieder kochen möchte. **Hölker Verlag, € 33,95**



Gebackenes Orangen-Hühnchen mit Rosmarinbutter und Cranberrys

4 **PORTIONEN**

FÜR DAS HÜHNCHEN
1 Zweig Rosmarin
3–4 Salbeiblättchen
2 Bio-Orangen
1 Knoblauchzehe
1 EL Ahornsirup *(oder Honig)*
4 EL Olivenöl, plus etwas zum Braten
1 TL Salz
4 Hühnchenkeulen
4 Schalotten
300 g kleine Kartoffeln *(z. B. Drillinge)*
300 g Süßkartoffeln
etwas Öl zum Anbraten

FÜR DIE ROSMARINBUTTER
3 Zweige Rosmarin
100 g Cranberrys
70 g Butter

1 Die Kräuter abbrausen und trocken tupfen. Die Rosmarinnadeln abzupfen und mit den Salbeiblättchen fein hacken. Die Schale von 1 Orange abreiben und den Saft auspressen. Knoblauch schälen, fein reiben und mit Orangenabrieb und -saft, gehackten Kräutern, Ahornsirup, Öl und Salz vermengen.

2 Hühnchenkeulen abspülen und trocken tupfen. Das Fleisch mit der Orangen-Kräuter-Marinade in einen großen Kunststoffbeutel geben. Den Beutel gut verschließen und die Marinade in das Fleisch einmassieren. Etwa 3 Std. oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Alternativ die Hühnchenkeulen abgedeckt in einer Schüssel marinieren.

3 Für die Rosmarinbutter Rosmarin abbrausen und trocken tupfen. Cranberrys waschen. Butter in einer Pfanne schmelzen und Rosmarin und Cranberrys bei geringer Hitze etwa 5 Min. darin schwenken.

4 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Schalotten schälen und vierteln. Kartoffeln waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Süßkartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

5 Die zweite Orange schälen und in Scheiben schneiden. Hühnchenkeulen aus der Marinade nehmen. Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und die Keulen von jeder Seite 4–5 Min. scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Vorbereitetes Gemüse in die Pfanne geben, Hühnchenkeulen auf dem Gemüse verteilen, Orangenfilets dazwischen legen. Cranberrys und Rosmarin aus der Butter heben und ebenfalls in der Pfanne verteilen. Die Hühnchenkeulen 45 Min. backen. Etwa alle 15 Min. mit Rosmarinbutter bestreichen. Das Hühnchen auf Tellern anrichten und mit Beilagen servieren.

Winterminestrone mit Zitronen-Polenta-Croûtons



4 **PORTIONEN**

FÜR DIE POLENTA-CROÛTONS
500 ml Wasser
1 ½–2 TL Salz
140 g Instant-Polenta
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
Saft von ½ Zitrone
Öl zum Fetten und Braten

FÜR DIE MINESTRONE
200 g Wirsingkohl
400 g Butternut-Kürbis
200 g Stangensellerie
3 Karotten
2 rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Chilischote
2 EL Olivenöl, plus etwas zum Beträufeln
1,5 l Gemüsesuppe
je 4 Zweige Thymian und Salbei
2 EL Tomatenmark
400 g Tomatenpolpa *(Dose)*
400 g weiße Bohnen *(Dose)*
Saft von ½ Zitrone
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Für die Polenta-Croûtons Wasser mit Salz aufkochen. Polenta mit einem Schneebesen einrühren, Hitze reduzieren und die Masse ca. 2 Min. unter ständigem Rühren zu einem dicken Brei kochen. Zitronenabrieb und -saft unterrühren. Vom Herd nehmen.
2 Eine kleine Auflaufform fetten. Polenta einfüllen und glatt streichen. Etwas abkühlen lassen und abgedeckt mindestens 30 Min. kalt stellen.
3 Für die Minestrone den Wirsingkohl putzen, den Strunk entfernen und die Blätter in mundgerechte Stücke schneiden. Kürbis schälen, von Samen befreien und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Sellerie putzen und würfeln. Karotten schälen und würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen, Chili von Samen und Scheidewänden befreien und alles fein hacken.
4 Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten, Knoblauch zugeben und kurz mitdünsten. Das Gemüse zugeben und einige Minuten anschwitzen. Suppe angießen, bis das Gemüse gut bedeckt ist. Die Kräuter abbrausen, trocken tupfen, mit Backgarn zu einem Bündel zusammenbinden und mit Tomatenmark, Polpa und Chili zugeben. Die Suppe 20–25 Min. köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Die Bohnen kurz vor Ende der Garzeit zugeben. Die Minestrone mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
5 In der Zwischenzeit die ausgekühlte Polenta aus der Form nehmen und in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Polentawürfel darin goldbraun und knusprig braten.
6 Die Suppe in tiefen Tellern oder Schalen anrichten, Polenta-Croûtons daraufgeben und mit etwas Olivenöl beträufeln.



ORF FÜR DICH UND MICH UND ALLE.



Wintersalat mit Preiselbeerdressing und Blauschimmelkäse

4 **PORTIONEN**

FÜR DEN SALAT
1 Handvoll Walnusskerne
2 EL Kürbiskerne
1 ½ EL Honig
Salz
Cayennepfeffer
80 g Parmaschinken
(oder anderer Rohschinken)
200 g Vogerlsalat und/oder Blattsalat-Mix
1 Orange
1 Apfel
100 g Blauschimmelkäse
(z. B. Roquefort)

FÜR DAS DRESSING
4 EL natives Rapsöl
2 EL Rotweinessig
2 EL Preiselbeerkonfitüre
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Walnusskerne und Kürbiskerne in einer Schüssel mit Honig, Salz und Pfeffer vermengen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Schinkenscheiben flach um die Nüsse herum auf dem Blech verteilen. 8–10 Min. backen, bis der Schinken kross und die Nüsse geröstet sind.
2 In der Zwischenzeit für das Dressing Öl, Essig und Preiselbeerkonfitüre verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3 Den Vogerlsalat waschen und trocken schleudern. Die Orange schälen und das Fruchtfleisch filetieren. Den Apfel vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden. Salat in einer Schüssel mit Orangenfilets, Apfelscheiben und Dressing vermengen und mit den gerösteten Nüssen, Schinken und zerbröseltem Blauschimmelkäse bestreut servieren.

MICHELIN 2023

MOUNTAIN HUB
GOURMET

IHRE
GENUSS-DESTINATION
AM MÜNCHNER FLUGHAFEN



MOUNTAIN HUB GOURMET
@ Hilton Munich Airport

mountainhub.de

Erfahren Sie mehr >>>



Süße Weihnachtsigel

Dieses Mal haben die Zwillinge Anna und Moritz in der GUSTO-Küche die süßesten Weihnachtsigel gebacken, die das Christkind je gesehen hat! Da fällt es richtig schwer, nicht gleich alle sofort aufzunaschen.

Fotos: Barbara Eidler-Ster **Rezept:** Charlotte Cerny

Danke ihr Lieben! Diese süßen Dinger sind zum Fair Naschen





MORITZ & ANNA

Anna und Moritz sind sechs Jahre alt und haben dieses Jahr mit der Schule begonnen. Wie aufregend! Beim Backen in der GUSTO-Küche haben sie Unterstützung von ihrem Klassenmaskottchen Pinguin Pino (im Hintergrund zu sehen) bekommen. Er darf jedes Wochenende zu einem anderen Schulkind mit nach Hause und wollte unbedingt einmal die GUSTO-Redaktion sehen ☺ Die Zwillinge freuen sich schon sehr aufs Skifahren und lieben Kekse und Süßigkeiten, aber auch Gemüse. Anna turnt außerdem mit Begeisterung, während Moritz sehr gerne Fußball und Tennis spielt.

GUT ZU WISSEN

Ja! Natürlich – nachhaltig und fairtrade

Ja! Natürlich setzt seit jeher wo immer möglich auf österreichische Herkunft, das sind über 80 Prozent des Sortiments. Wo das nicht geht, werden die Produkte aus nächstmöglicher Herkunft bezogen. So stammen die Maroni von ausgewählten Bio-Bauern aus traditionellen Anbauregionen Italiens. Bei Kakao, Kaffee, Schokolade, Rohrzucker und Bananen garantiert Ja! Natürlich zertifizierte Herkunft und schonende Herstellung. Durch die Kooperation mit Fairtrade können die Kleinbauern in den Anbaugebieten unter fairen Bedingungen produzieren und zugleich ihren Lebensraum bestmöglich gestalten.


BIO
MARONI
BIO
UNIVERSAL
WEIZEN
MEHL
BIO
MARONI
BIO
EDELBITTER
BIO
BUTTER

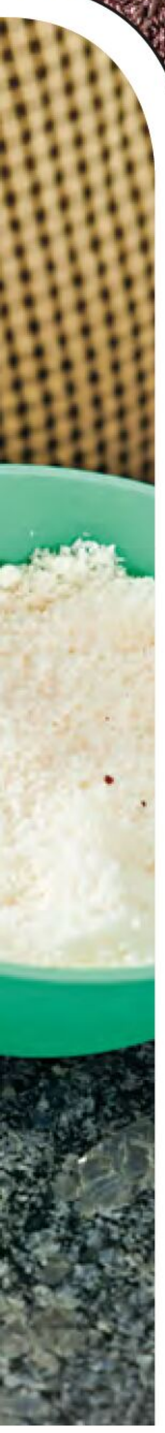



BIO
MARONI
BIO
MARONI











36 **STÜCK** **ZUBEREITUNG:** ca. 1 Stunde
ZUM KÜHLEN: ca. 1 Stunde

TEIG
200 g Zimt-Maroni *(vorgegart)*
200 g Universal-Mehl
1 TL Lebkuchen-Gewürz
120 g Rohrohrzucker
1 großer Dotter
180 g Butter

ZUM GARNIEREN
200 g Kuvertüre
1 TL Kokosfett
50 g Schokostreusel
50 g Kokosette

Mehl

1 Für den Teig Maroni auf der feinen Seite einer Vierkantreibe reiben. Mit den übrigen Zutaten vermischen und zügig zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln, flach drücken und für ca. 1 Stunde kühl stellen.
2 Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
3 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 36 Stücke teilen (à ca. 20 g) und zu Kugeln formen. Kugeln zu Tropfen formen und auf das Blech legen.
4 Im Rohr (mittlere Schiene) ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.
5 Kuvertüre und Kokosfett über einem Wasserbad schmelzen und verrühren. Igelkekse darin eintunken und gut abtropfen lassen. Mit Streusel und Kokosette verzieren. 1 EL von der Kuvertüre in ein Stanitzel oder in einen Dressiersack füllen und damit Augen und Nasen aufdressieren. Kekse in einer Blechdose aufbewahren.

Es ist eine ganz besondere Zeit im Jahr: die Wochen, in denen der Herbst in den Winter übergeht. Bunte Blätter treffen auf Morgenfrost, orange Kürbisse machen funkelnden Lichterketten Platz und am Tisch mischen sich die Geschmäcker von Herbstgemüse und Adventaromen. Theresa Baumgärtner nennt diese Zeit „Tweed Time" und zeigt Ihnen, wie Sie sie besonders stimmungsvoll zelebrieren können.

Rezepte: Theresa Baumgärtner **Fotos**: Melina Kutelas/Brandstätter Verlag **Interview:** Susanne Jelinek

Theresa Baumgärtner hat das wunderbare Talent, jede Phase des Jahres gebührend willkommen zu heißen und zu feiern. Davon profitieren auch die Besucher in ihrem Luxemburger Gästehaus Hazelnut House, in dem die gebürtige Hamburgerin mit ihrer Familie lebt und in dem sie als Gastgeberin fungiert. Die erfolgreiche Kochbuchautorin und Moderatorin dekoriert das Haus je nach Jahreszeit mit stimmungsvollen Details und teilt ihr Wissen in beliebten Workshops *(bei denen man übrigens mittwochs um 21 Uhr live via Instagram dabei sein kann: @hazelnut_house_1851)*.
Für Herbst und Winter hegt Baumgärtner eine spezielle Leidenschaft, schließlich verlagert sich nun nach und nach das Leben in die heimeligen vier Wände und alles dreht sich ums Wohlfühlen und Genießen. In diesem Jahr hat sich Baumgärtner dafür von einem ganz besonders



Im Hazelnut House in Rosport-Mompach ist Theresa Baumgärtner Gastgeberin

stimmungsvollen Ort inspirieren lassen: Schottland. In Anlehnung daran nennt sie die momentane Jahreszeit „Tweed Time". „Ursprünglich wurden Kleidungsstücke aus Tweedstoff gefertigt, um gegen das raue, feuchte Klima Schottlands gut gerüstet zu sein. Also ein perfekter Stoff zum Wandern, Fischen, Jagen und Vögelbeobachten. Längst wird Tweed zu vielen Anlässen getragen. Und in einer Zeit, in der viel über Nachhaltigkeit gesprochen wird, ist der langlebige Wollstoff wieder sehr gefragt." Für Baumgärtner das optimale Material, um naturverbundenes Lebensgefühl und die gemütliche Saison im Haus zu vereinen. „Tweed Time" heißt dementsprechend auch ihr neues Buch, in dem sie Gusto auf heimeliges Kochen und Einladen im Herbst und Winter macht. Auf jeder Seite erwartet die Leser eine kulinarische und/oder dekorative Einladung, die kühleren Jahreszeiten mit all ihren Farben und Facetten zu feiern.

Warum lieben Sie die „Tweed Time", wie Sie sie nennen, so sehr? Was fasziniert Sie daran?
Die Farben der Blätter, während der Advent zeitgleich schon in der Luft liegt. Das ist magisch! Wenn draußen Regentropfen ans Fenster klopfen und wir es uns drinnen gemütlich machen, in Wollpullover kuscheln und die ersten Kränze aus Tannengrün und Naturmaterialien binden. Es ist eine Zeit, in der ich ganz bewusst für Wärme und Licht im Haus sorge und Gerichte koche, die der Seele gut tun. Im Hazelnut House duftet es jetzt gerade etwa nach Apfelkompott mit Quitten und Zimtstangen. Es stehen auch immer Suppen und Eintöpfe am Herd. Also alles, was das Herz wärmt.

Worauf achten Sie in dieser Zeit besonders?
Ich zünde morgens als allererstes eine Kerze am Tisch an, und dieses Licht tragen wir dann mit in den Tag. Es ist ein Zeichen des langsamen Erwachens. Prinzipiell setze ich im Haus auf viel Kerzenlicht, und ich dekoriere gerne mit kleinen Herbstschätzen, etwa mit bunten Blättern, die wir sammeln und auf einen mit Leinen gedeckten Tisch legen. Das sieht wunderbar aus!

Sie haben sich dieses Jahr speziell von Schottland inspirieren lassen. Wie kam es dazu?
Ich bin tief beeindruckt von den schottischen Naturlandschaften. Wir sind letztes Jahr genau um diese Zeit in die Highlands gereist und die Farben, die Natur und das Klima haben mein Herz berührt. Auch das Drumherum: Wenn im Kamin das Feuer brennt und man eine Teatime

WENN DER HERBST AUF DEN WINTER TRIFFT





mit Scones genießt. Dazu die Herzlichkeit der Menschen. Ich glaube, jeder, der bereits einmal in Schottland war, kann dieses Gefühl, das man dabei hat, nachvollziehen. Dass Tweed für mich zum Thema geworden ist, hat auch viel damit zu tun. Es ist eben mehr als nur ein Stoff. Seine Farben finden sich in jeder Ecke der Natur und es gibt sogar eine Verbindung zur Kulinarik. Wir ernten auf dem Feld Rote Rüben, Karotten und Karfiol, rundherum sieht man Ockergelb, Braun und Senf.

Haben Sie Tipps für Einladungen in der „Tweed Time“?
Ich finde im Moment Gerichte aus dem Ofen sehr passend. Man kann sie wunderbar vorbereiten und schiebt sie einfach in das Rohr, wenn die Gäste da sind. Noch dazu wärmen sie so schön!

Drinnen kuschelig warm, dabei mit einer Tasse die Natur beobachten: So liebt es Theresa Baumgärtner





GUSTO-Empfehlung

Noch mehr heimelige Ideen und Rezepte finden Sie in **Tweed Time** von Theresa Baumgärtner
Brandstätter Verlag, € 36,–



Karfiol aus dem Ofen

Als ganzer Kopf wird der gewürzte Karfiol hier gegart und entwickelt dadurch ein großartiges Aroma.

4 **PORTIONEN**

1 mittelgroßer Karfiol
1 TL Gemüsesuppenpulver
100 ml heißes Wasser

FÜR DIE WÜRZPASTE
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
Saft von 1 Zitrone
1 TL gemahlener Koriander
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL gemahlener Paprika *(edelsüß)*
½ TL Meersalz
2 EL Ahornsirup

FÜR DIE PETERSILIENSAUCE
1 mittelgroße Schalotte
2 Knoblauchzehen
50 g glatte Petersilie
1 milde rote Chilischote
½ TL Meersalz
2 TL Honig
120 ml Olivenöl
50 ml heller Balsamicoessig

1 Den Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen. Vom Karfiol nur die sehr groben Blätter abschneiden, die kleineren dranlassen. Den Karfiol waschen und trocken tupfen.
2 Für die Würzpaste den Knoblauch schälen, durch die Knoblauchpresse drücken oder sehr fein hacken und mit den restlichen Zutaten in einer Tasse gut verrühren. Den Karfiol in einer Schüssel von allen Seiten kräftig mit der Paste einstreichen. Das Gemüsesuppenpulver in dem Wasser auflösen und in einen gusseisernen Topf geben. Den Karfiol in den Topf hineinsetzen und mit der restlichen Paste aus der Schüssel übergießen. Den Topf mit dem Deckel verschließen und in den heißen Ofen stellen. Den Karfiol 45 Minuten garen.
3 Den Topf aus dem Ofen nehmen und den Karfiol mit dem Fond übergießen. Anschließend den Karfiol im Topf ohne Deckel im Ofen weitere 20 Minuten garen.
4 In der Zwischenzeit für die Petersiliensauce die Schalotte und den Knoblauch schälen, sehr fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Petersilie waschen, trocken schleudern, die Blättchen von den Stängeln zupfen, fein hacken und zu Schalotte und Knoblauch hinzufügen. Die Chilischote waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Die Schote sehr fein würfeln, mit den restlichen Zutaten in die Schüssel geben und alles miteinander verrühren.
5 Den Karfiol aus dem Ofen nehmen und auf einem Teller anrichten. Den Kopf mit einem Messer portionieren und mit der Sauce servieren.

TIPP
Zum Karfiol passt sehr gut Basmatireis.

Scottish Nut Roast Balls mit Jewelled Rice

Der farbenfrohe Reis in Kombination mit den veganen Nussbällchen zieht alle Blicke auf sich.



20 **BÄLLCHEN**

50 g Cashewkerne
50 g Haselnüsse
100 g geschälte Mandeln
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
60 g Stangensellerie
75 g braune Champignons
50 g Karotten
5 EL Olivenöl
1 EL frische Thymianblättchen
50 g Pankosemmelbrösel
1 EL Erdnussbutter
3 EL Kichererbsenmehl
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
½ TL gemahlener Koriander
1 Msp. geriebene Muskatnuss
1 Prise Meersalz

FÜR DEN REIS

250 g Basmatireis
je 1 TL Meersalz und Kurkuma
1 EL Olivenöl
15 g Pistazien *(fein gehackt)*
30 g Korinthen
3 EL Granatapfelkerne

FÜR DIE JOGHURTSAUCE

300 g griechisches Joghurt
1 TL Honig
1 Prise Meersalz
1 TL abger. Zitronenschale
2 TL Olivenöl
2 Zweige frischer Dill

1 Die Cashewkerne, die Haselnüsse und die Mandeln mit dem Multimixer fein mahlen und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Den Stangensellerie waschen und in möglichst feine Würfel schneiden. Die Pilze putzen und ebenfalls sehr fein würfeln. Die Karotten waschen und fein raspeln.

2 2 EL Öl in eine Pfanne geben. Die Zwiebel und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Das Gemüse, die Pilze und den Thymian dazugeben und 5 Minuten mitdünsten. Alles abkühlen lassen und danach in eine Schüssel füllen.

3 Die gemahlenen Nüsse, die Semmelbrösel, die Erdnussbutter, das Kichererbsenmehl, die Gewürze und das Salz hinzufügen und alles sehr kräftig mit der Hand durchkneten, bis die Masse bindet. Aus dem Teig mit den Händen gleichmäßige, etwa walnussgroße Bällchen formen. In einer beschichteten Pfanne 3 EL Öl erhitzen und die Bällchen rundherum goldbraun braten. Dabei darauf achten, dass sie gleichmäßig bräunen und nicht zu dunkel werden.

4 Für den Reis diesen zuerst in kaltem Wasser waschen. Danach den Reis in einem Topf mit ½ l Wasser, Salz und Kurkuma zum Kochen bringen. Den Topf abdecken und den Reis bei milder Hitze gar werden lassen. Zum Schluss das Öl unter den Reis mischen und diesen mit Pistazien, Korinthen und Granatapfelkernen dekorativ anrichten.

5 Für die Joghurtsauce das Joghurt mit dem Honig, dem Salz, der Zitronenschale und dem Öl verrühren und noch einmal abschmecken. Nach Belieben abgezupften frischen Dill unter die Sauce mischen. Die Nut Roast Balls mit dem Jewelled Rice und der Sauce anrichten.

TIPP

Die geformten Bällchen lassen sich abgedeckt 1–2 Tage im Kühlschrank aufbewahren und sind so im Nu gebraten, wenn es schnell gehen soll.





Ein feines, kleines Gericht für einen gemütlichen Abend!

FÜR 1 **TARTEFORM** *(Ø 28 cm)*
1 kg geschälter Muskatkürbis
1 große rote Zwiebel
1 EL Olivenöl
1 TL frische Thymianblättchen
5 EL Ahornsirup
etwas Fleur de Sel
etwas Pfeffer aus der Mühle
200 g Ziegenfrischkäse
12 Walnusshälften

ZUM VERZIEREN
etwas Balsamico-Creme
frische Thymianblättchen
etwas Olivenöl und Ahornsirup für die Form

1 Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Den Kürbis in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.
2 In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Kürbisscheiben mit den Zwiebelringen und dem Thymian darin 5 Minuten andünsten. 2–3 EL Ahornsirup dazugeben und weitere 5 Minuten dünsten.
3 Die Tarteform mit etwas Olivenöl und Ahornsirup einstreichen. Die Kürbisscheiben und die Zwiebeln (ohne die Flüssigkeit) dicht hineinlegen und flach drücken. Mit etwas Fleur de Sel und Pfeffer bestreuen und mit 1 EL Ahornsirup beträufeln. Die Tarte 30 Minuten im heißen Ofen backen. Dann die Form vorsichtig herausnehmen, eventuelle Flüssigkeit abgießen. Den Ziegenkäse in kleinen Stücken und die Walnüsse auf dem Gemüse verteilen, mit 1–2 EL Ahornsirup beträufeln und mit Pfeffer bestreuen. Den Ziegenkäse unter Aufsicht für ein paar Minuten im Ofen goldbraun gratinieren. Die Tarte mit Balsamico-Creme und Thymianblättchen verzieren und noch leicht warm zu einem Salat servieren.

Karamellisierte Kürbistarte

Servus

JETZT ABO SCHENKEN!

Ein Geschenk, das von Herzen kommt!

SO EINFACH GEHT'S:

Sie erhalten von uns eine festlich **verpackte** Dezember-Ausgabe von **Servus in Stadt & Land** samt einer **Weihnachtskarte**. Dieses Packerl können Sie Ihren Lieben unter den Christbaum legen.

DAS GESCHENK:

Anschließend wird **Servus in Stadt & Land** ab der Jänner-Ausgabe nach Weihnachten **jeden Monat** an die von Ihnen angegebene Adresse des Geschenkabos geschickt.

VORTEIL FÜR SIE:

Und als kleine Aufmerksamkeit gibt es mit dem eingepackten Heft noch **12 Geschenkanhänger** – für Geschenke, die von Herzen kommen. Bitte bestellen Sie **bis 15. 12. 2023**, damit das Geschenkpackerl rechtzeitig bei Ihnen eintrifft.

Um nur € 59,90



servusmagazin.at/weihnachten



Foto: iStockphoto.com

Hummus *(Natur)*

Wahrscheinlich aus Syrien stammt eine orientalische Spezialität, die mittlerweile auch hierzulande von vielen geschätzt wird: Hummus.

Die klassisch auf pürierten Kichererbsen und Sesammus basierende Paste diente ursprünglich als Vorspeisendip, wird mittlerweile aber auch gern als Brotaufstrich verwendet. Welche von insgesamt acht Hummus-Handelsmarken der Variante „Natur" den höchsten Genuss verspricht, hat die ÖGVS – Gesellschaft für Verbraucherstudien nun in Kooperation mit der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) ermittelt.

SO WURDE GETESTET

Die vom Institut für Lebensmittelwissenschaften der Universität für Bodenkultur Wien durchgeführte Untersuchung gliedert sich in zwei Teile. In einem ersten Schritt unterzogen sensorisch geschulte Prüfer die Produkte einer Quantitativen Deskriptiven Analyse. Zunächst wurden 29 produktspezifische sensorische Merkmale der Kategorien Aussehen, Geruch, Geschmack sowie Mundgefühl und Nachgeschmack festgelegt, anhand derer die Hummus-Proben beschrieben werden konnten. Anschließend quantifizierten die Prüfer für jedes Produkt die Intensitäten dieser Merkmale und erstellten für alle untersuchten Marken ein spezifisches sensorisches Produktprofil.

Auf Basis dieser intensiven und systematisierten Auseinandersetzung mit der Produktgruppe nahmen die Prüfer in einem zweiten Schritt eine Beurteilung der Qualität in allen sensorischen Wahrnehmungsgruppen sowie eine Gesamtbewertung der untersuchten Produkte vor.

Die Prüfung fand im Sensoriklabor des Departments für Lebensmittelwissenschaften und -technologie der Universität für Bodenkultur Wien statt.

TESTSIEGER

Den ersten Platz in der Gesamtwertung belegte der chef select Hummus Natur. Egal, ob Geschmack, Geruch, Aussehen, Textur & Mundgefühl oder Nachgeschmack – das Kichererbsenpüree von Lidl erzielte in allen sensorischen Teilkategorien den höchsten Scorewert. Das Produkt präsentierte sich in einem intensiven Gelb-Ton und wies einen typischen Hummus-Geruch und -Geschmack auf. Es wurde als sehr würzig wahrgenommen und hatte von allen untersuchten Proben den intensivsten Knoblauch- und schwächsten Fremdgeschmack.

Auf Rang zwei der Gesamtwertung platzierte sich Hummus Naturell. Die Paste von Hofer war geschmacklich noch würziger als der Testsieger, wobei vor allem saure und zitronige Noten dominierten. Dementsprechend hinterließ der Hummus Naturell auch ein etwas ausgeprägteres adstringierendes Mundgefühl als die anderen Proben. Optisch fiel seine glänzende Oberfläche auf; die Textur war jedoch nicht allzu cremig und glatt.



Anders hingegen der drittplatzierte Spar Veggie Bio-Hummus, der die cremigste und glatteste Textur im Test aufwies. Geschmacklich war der Bio-Hummus eher dezent und rangierte in puncto Würzigkeit oder Knoblauch-Noten im hinteren Feld, am stärksten war noch die Sesam-Komponente definiert. Auch geruchlich war der Spar Veggie Bio-Hummus unauffällig – nussige und Sesam-Noten hielten sich ungefähr die Waage, Fremdgerüche waren kaum wahrnehmbar. Auf den weiteren Plätzen folgten die Produkte von Clever, Ein gutes Stück Heimat, Spar Veggie XXL, Ja!Natürlich und Zurück zum Ursprung.

GESAMTWERTUNG TOP 4

NOTE	MARKE	IN PUNKTEN
1,0	chef select Hummus Natur	7,08
1,5	Hummus Naturell	6,56
1,6	Spar Veggie Bio-Hummus Natur	6,46
1,9	Clever Hummus	6,14

Weihnachts Salon

Wie das Fest der Feste in diesem Jahr besonders stimmungsvoll gelingt.

Coverfoto: Getty Images



Es wird feierlich!

STILVOLL. Funkelnde Lichter, geschmackvolle Dekoration und ein köstliches Menü bilden den perfekten Rahmen für ein unvergessliches Weihnachtsfest. Wie dieses noch schöner gelingt, erfahren Weihnachtsfans am 26. November bei „Glanz & Kranz – der Weihnachtssalon von GUSTO“ in den Sofiensälen!

IMPRESSUM: Projektleitung: Klaus Edelhofer, Erstellt von: VGN Content Marketing & Corporate Publishing, Leitung: Sabine Fanfule
Redaktion: Claudia Hilmbauer, Sebastian Purschke, Fotoredaktion: Susanne Gröger, Layout: Ronald Lind

Wenn man sich auf den Zauber der Vorweihnachtszeit und des Heiligen Abends bewusst einlässt, gibt es wahrscheinlich keine stimmungsvollere Zeit im Jahr als den Dezember. Staunend stehen wir dann vor üppig dekorierten Schaufenstern, bewundern die Tischdekoration in den Restaurants und lassen uns von romantischen Filmen in Weihnachtswelten entführen, die nur so um die Wette glitzern. Während die einen schon zu Dekoqueens und -kings und Backexpert:innen geworden sind, verzweifeln die anderen alljährlich am Kampf mit Lametta und Co. Doch die gute Nachricht: Jeder und jede kann zum Weihnachtsprofi werden! Das ist oft einfacher als gedacht. Und auch wer schon viel weiß, kann noch dazulernen. Den Beweis dafür tritt „Glanz & Kranz – der Weihnachtssalon von GUSTO“ am 26. November 2023 in den Sofiensälen an.

Vorfreude aufs Fest

Zum ersten Mal lädt GUSTO in Kooperation mit hochwertigen Partnern aus den unterschiedlichsten Branchen dazu ein, sich einerseits in einem außergewöhnlichen Ambiente verzaubern und auf das Fest der Feste einstimmen zu lassen und sich andererseits eine Menge Inspirationen für die Adventszeit und den Heiligen Abend zu holen. Feierlich, romantisch und erlesen – so präsentiert sich „Glanz & Kranz – der Weihnachtssalon von GUSTO“. Von zehn bis 17 Uhr haben Besucher:innen die Gelegenheit, an Workshops und Vorträgen zu den unterschiedlichsten Themen teilzunehmen. So erfahren Besucher:innen zum Beispiel, wie man ungewöhnlich geformte Geschenke gekonnt verpackt, wie man selbst festliche Cocktails zubereitet, wie wahre Profis Festtagstafeln dekorieren und von welchen Festtagsgerichten die Gäste garantiert noch lange schwärmen werden. Eine Expertin in dieser Hinsicht ist die Wiener Kultwirtin Stefanie Herkner. Sie spricht über kulinarische Traditionen und liebgewonnene Familienrezepte.

Das ist aber längst noch nicht alles. Denn die Top-Partner:innen des Events sorgen dafür, dass sich die Gäste bestens unterhalten, viel Neues entdecken und zahlreiche Inspirationen für ihr eigenes Weihnachtsfest mit nach Hause nehmen können. Selbstverständlich liegt ein großer Fokus auch auf Weihnachtsbäckerei. Schließlich gibt es kaum eine Zeit im Jahr, in der Kekse und Co. höher im Kurs stehen. So erzählt die Italienerin Alessandra Dorigato, wie unsere südlichen Nachbarn Weihnachten zelebrieren, und lädt zur Verkostung von traditionell italienischen Weihnachtsspezialitäten. Die Marktforscherin Helene Karmasin wird sich schließlich mit der Frage beschäftigen, welchen Code Gastgeber:innen unbewusst mit Keksen und dem Festessen aussenden. Die Familienberaterin und bekannte Autorin Sandra Teml-Wall geht der Frage nach, wie das Fest harmonisch gelingt.

Selbstverständlich geht man von einer Veranstaltung wie dieser weder hungrig noch mit leeren Händen nach Hause. Für Ersteres sorgen besondere Leckerbissen, über die sich die Gäste freuen dürfen, und für Letzteres die GUSTO-Goodie-Bag, die alle Besucher:innen geschenkt bekommen.

Besonderes Highlight

Einer unter vielen Höhepunkten ist der Auftritt von Carolyn Robb. Sie war von 1989 bis 2000 Privatköchin – aber nicht für irgendjemanden, sondern für König Charles, damals noch Prinz. Auch William und Harry liebten ihre Gerichte von Sandwiches über Cupcakes bis hin zu winterlichem Wild und wärmenden Suppen. Tägliche Abendessen standen ebenso auf der To-do-Liste der Köchin wie große Galadinners. Während ihrer Tätigkeit war Carolyn Robb in unterschiedlichen königlichen Küchen tätig, zum Beispiel im Buckingham Palace, im Kew Palace und in Sandringham. Bei „Glanz & Kranz – der Weihnachtssalon von GUSTO“ plaudert sie über Weihnachten mit den Royals. <<

Glanz & Kranz –
der Weihnachtssalon von GUSTO

Veranstaltungsort: Sofiensäle,
Marxergasse 17, 1030 Wien
Dauer: 10 bis 17 Uhr

Tickets: **shop.gusto.at**



Royal Cook Carolyn Robb wird für eines der Highlights sorgen.

Fotos: Stocksy, John Kendrick

Weihnachtlicher Genuss

KREATIV. Wer sagt eigentlich, dass es zu Weihnachten nicht auch einmal schnell gehen darf? Mit diesen Rezepten ist das Festtagsmenü im Handumdrehen zubereitet – ganz ohne Stress. So bleibt Zeit fürs Wesentliche: die Familie.

Leichter Weihnachtsbraten



Nur 30 Minuten dauert die Zubereitung dieser Köstlichkeit, und die ist rein zufällig sogar vegan!

Zutaten für 6 Personen

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blätterteig, 270 g
- 100 g Champignons, geviertelt
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 50 ml Sojasauce
- 250 ml Wasser
- 100 g Sojageschnetzeltes
- 2 kleine rote Rüben, gekocht und gewürfelt
- 1 Bund Petersilie, fein geschnitten
- Öl zum Anbraten
- Gemahlener Pfeffe

Zubereitung

Pilze, Zwiebel und Knoblauch mit Öl anbraten, dann mit Sojasauce und Wasser aufgießen und einmal aufkochen. Sojageschnetzeltes, Rüben und Petersilie in einer Schüssel mit dem heißen Sud übergießen. Masse mit Pfeffer würzen, 30 Minuten rasten lassen und hin und wieder umrühren. In dieser Zeit können Sie zum Beispiel einen leckeren Salat als Beilage zubereiten, etwa aus fein geschnittenem Rotkraut, Apfelessig, Walnussöl, Petersilie und filetierten Orangen.

Das Backrohr auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen, den Teig laut Packungsanleitung vorbereiten. Die Bratenmasse in einem Sieb abtropfen lassen. Den Teig direkt am Backblech entrollen, die Bratenmasse in der Mitte platzieren. Rundherum ca. 5 cm. vom Rand aussparen. Teigränder mit Wasser bestreichen. Links und rechts über die Masse klappen und anschließend von unten einrollen. Ca. 30 Minuten auf unterster Schiene goldbraun backen.

Fotos: www.atelier-eisenhut.com, Getty Images

Rotkraut-Apfel-Suppe

Diese Suppe kommt mit Crunch und ist besonders festlich. Noch ein Pluspunkt: Gesund ist sie auch noch!

Zutaten für 6 Personen

- 1/2 kg Rotkraut, klein geschnitten
- 1 große rote Zwiebel, würfelig geschnitten
- 2 Äpfel, würfelig geschnitten und ohne Gehäuse
- 50 g Wallnusskerne, grob gehackt
- 3 Stangen Sellerie, fein gehackt
- 1 kleiner Bund Dill, gehackt
- 2 EL Rotweinessig
- 1 ½ TL Kümmel
- 1 ½ l Gemüsesuppe
- 2 EL Balsamico Essig
- Salz, schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 2 TL Honig
- Butter oder Olivenöl



Zubereitung

Rotkraut in eine Schüssel geben, in einer Marinade aus Salz und Rotwein ziehen lassen. Zwiebel und Sellerie in Butter oder Öl glasig dünsten. Kümmel beifügen, kurz mitdünsten, dann die Apfelstücke und das Rotkraut beigeben, die Temperatur hochdrehen und beides weich dünsten. Nach ca. 5 Minuten Essig und Honig und die Gemüsesuppe unterrühren. Zum Kochen bringen, mit Deckel 30 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit in einer Pfanne das noch übrige Kraut in Öl oder Butter knusprig braten, Walnüsse ebenfalls kurz anrösten und etwas Dill beigeben. Vom Herd nehmen. Der Rest der Dille kommt in die Suppe. Die wird ohne Deckel noch etwa 10 Minuten am Herd gelassen und dann mit dem Stabmixer püriert. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den gerösteten Krautstücken und den Nüssen in hübschen Tellern servieren.



Kokos-Schoko-Kekse

Für die süßen Momente zwischendurch

Zutaten für 4 Portionen
- 200 g weiße Kuvertüre
- 200 g weiche Butter
- 100 g Staubzucker
- 500 g Fini's Feinstes Keksmehl
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 Eier
- 5 g Backpulver
- 1 Prise Salz
- 300 g dunkle Kuvertüre
- 50 g Kokosfett
- 40 g Kokosraspeln

Zubereitung
Die weiße Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Butter schaumig schlagen, Salz, Vanillezucker, Staubzucker und lauwarme Kuvertüre zugeben, alles gut vermischen. Mehl, Eier und Backpulver hinzufügen, gut durchkneten und dann den Teig in einer Folie eingewickelt eine Stunde kaltstellen.
Dann den Teig dünn ausrollen, sternförmige Kekse (oder Schneeflocken!) ausstechen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 15 Min. backen. Gut auskühlen lassen. Für die Glasur dunkle Kuvertüre und Kokosfett über dem Wasserbad warm auflösen und rühren. Sterne in die Glasur tauchen und mit groben Kokosraspeln bestreuen.



Tipp

Weihnachten ist die Zeit des Gebens und des Miteinanders: So haben die Müller:innen der Traditionsmühle Fini's Feinstes pünktlich zur Adventzeit zwei neue, besonders feine Mehle aufs Blech gezaubert. „Fini's Feinstes Lebkuchenmehl" und „Fini's Feinstes Keksmehl" stammen aus bestem heimischen Getreide und überzeugen durch abgestimmte Rezepturen als Gelinggarantie für die liebsten Kekssorten der Österreicher:innen. Fini's Feinstes Lebkuchenmehl wird aus 100 Prozent bestem österreichischem Qualitätsgetreide hergestellt. Die spezielle Mischung aus feinem Roggenmehl und glattem Weizenmehl eignet sich ideal für die Herstellung von Lebkuchenteig, aus dem im Handumdrehen saftige, weiche Lebkuchen werden. Fini's Feinstes Keksmehl weist eine besonders feine Körnung auf und verbindet sich dadurch unter Hitzeeinwirkung schneller als herkömmliches Mehl mit den übrigen Zutaten. Deshalb eignet es sich besonders gut für die Zubereitung von zahlreichen Keksklassikern.

Fotos: www.foto-style.at, www.danielnuderscher.com, Getty Images

Vanillekipferl-Crumble

Dieses Weihnachtsdessert wird alle begeistern!



Zutaten für 4 Portionen

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Vanillekipferlteig 400 g
- Staubzucker und Vanillezucker zum Bestreuen
- 1 EL brauner Zucker
- 4 kleine Äpfel, in kleine Stücke geschnitten
- 1 TL Zimt
- 350 g Frischkäse
- 1 Vanilleschote, ausgekratzt
- 4 TL Preiselbeermarmelade

Zubereitung

Teig laut Packungsanleitung vorbereiten, Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Teig aus der Verpackung nehmen, kleine Kipferl formen und im Backofen ca. 8 bis 10 Min. hell ausbacken. Mit Vanille- und Staubzucker bestreuen. Die Äpfel in einer Pfanne mit dem braunen Zucker anbraten, vom Herd nehmen und Zimt hinzufügen. Auskühlen lassen. Frischkäse und Vanillemark vermischen. Wenn die Vanillekipferl und Zimtäpfel ausgekühlt sind, beginnt man mit dem Schichten: 3 Vanillekipferl in ein Glas bröseln, mit 1 EL Vanille-Frischkäse bestreichen, dann 1 EL Äpfel und 1 TL Preiselbeermarmelade darauf verteilen. Mit einer weiteren Schicht Vanille-Frischkäse, Äpfeln und 3 zerbröselten Vanillekipferln bedecken. Mit einem ganzen Vanillekipferl als Dekoration abschließen.

Backtipps

Eiweiß lässt sich leicht von Eigelb trennen, indem man eine leere Plastikflasche als Hilfsmittel nimmt: Flasche zusammendrücken, die Öffnung übers Eigelb halten und loslassen. Der Unterdruck saugt das Eigelb in die Flasche. Wenn ein Stückchen Schale im Eiweiß gelandet ist, bekommt man es einfacher zu fassen, wenn man einen Finger unter kaltes Wasser hält und damit das Stück antippt. Um zu testen, ob Eier noch frisch sind, sie in ein mit Wasser gefülltes Glas gleiten lassen. Wenn das Ei aufschwimmt, sollte man es nicht mehr verwenden.





Love Actually (by David Gran)

Zutaten
- 50 ml Seven Seals Amarone Wood Finish
- 20 ml Winter Spice Sirup (Monin)
- 25 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 15 ml Marsalla-Likörwein
- 15 ml Aqua Faba

Zubereitung
Alle Zutaten gemeinsam mit Eis in einen Cocktailshaker füllen und stark schütteln. Über ein Barsieb in einen Tumbler mit Eis füllen. Mit einer Zimtstange und Sternanis dekorieren.



Mac Plum
(by David Gran)

Zutaten
- 50 ml Seven Seals Amarone Wood Finish
- 20 ml Amaro Vecchio del Capo
- 30 ml Zitronensaft, frisch gepresst
- 40 ml Van Nahmen Wild Plum
- 15 ml Agavensirup
- 3 Spritzer Plum Bitters



Zubereitung
Alle Zutaten mit Eis in einen Cocktailshaker füllen und intensiv schütteln. Durch ein Barsieb auf einen großen Eiswürfel in einer Cocktailschale füllen. Mit getrockneten Blüten dekorieren.

Cheers to Santa!

PROST. Wenn sich das Jahr seinem Ende nähert, ist es durchaus legitim, auf Vergangenes und Kommendes anzustoßen. Diese Drinks eignen sich dafür hervorragend – sie holen ein bisschen weihnachtlichen Geschmack auch ins Glas.

No Reservation
(by David Gran)

Zutaten
- 60 ml Seven Seals Peated Single Malt Port Wood Finish
- 20 ml Zitronensaft, frisch gepresst
- 10 ml Macadamia Sirup (Monin)
- 10 ml Agavensirup
- 10 ml Eiweiß

Zubereitung
Alle Zutaten ca. 20 Sekunden lang mit Eis stark shaken, dann das Eis entfernen und nochmals ohne Eis shaken. Durch ein Barsieb in einen Tumbler füllen. Mit einer getrockneten Rosenblüte und getrocknetem Hibiskus dekorieren.



Fotos: beigestellt

WERBUNG

»TASTE THE SPIRIT OF SEVEN SEALS.«



WWW.7SEALSINNOVATION.AT



Zutaten:
- 100 g Bio-Ingwer
- 20 ml frisch gepressten Zitronensaft
- 2 EL Honig
- 1 l Blutorangensaft
- Kurkuma und Pfeffer

Zubereitung:
Zunächst den Ingwer waschen und schälen, dann in sehr kleine Stücke schneiden. Gemeinsam mit dem Zitronensaft und dem Honig mit dem Pürierstab fein pürieren. Danach durch ein Sieb ca. 20 ml in kleine Gläschen füllen. Nach eigenem Geschmack mit Blutorangensaft auffüllen und mit Kurkuma und Pfeffer würzen.

Weihnachtspunsch ohne Alkohol



Zutaten:
- 250 ml Apfelsaft
- 125 ml Sauerkirschsaft
- Schale einer 1/2 Zitrone, gerieben
- 1 Zimtstange
- 3 Gewürznelken
- 2 TL Zucker
- Saft einer Orange
- 250 ml Schwarztee

Zubereitung:
Apfelsaft, Sauerkirschsaft, Zimtstange, Gewürznelken und Zitronenschale gemeinsam in einem Topf erwärmen – nicht zu heiß werden lassen, nicht kochen! Die Gewürze entfernen, dann den Orangensaft und den Tee hinzufügen. In Punschgläsern servieren. Wer mag, kann den Weihnachtspunsch mit etwas Honig süßen.

Franz Spicy Gentleman

Zutaten
- 50 ml Franz Wermut
- 20 ml Limoncello
- Filler: Thomas Henry Spicy Ginger Beer
- Orangenzeste
- Scheibe Ingwer

Zubereitung
Eis in einen Tumbler geben, mit Wermut, Limoncello und Thomas Henry Spicy Ginger Beer auffüllen. Den Franz Spicy Gentleman anschließend mit einer Orangenzeste und einer dünnen Scheibe Ingwer garnieren.

Sissi Wild Lady

Zutaten
- 50 ml Sissi Wermut
- 30 ml Cointreau
- 20 ml Limoncello
- 20 cl Zitronensaft
- Filler: Thomas Henry Pink Grapefruit
- Gurkenscheibe, Himbeeren

Zubereitung
Wermut, Cointreau, Limoncello und Zitronensaft in einen niedrigen Tumbler auf Eis geben, sorgfältig umrühren. Mit Thomas Henry Pink Grapefruit auffüllen, mit einer Gurkenscheibe und Himbeeren dekoriert servieren.

Fotos: Getty Images

Spezial-Tipp!

Goldene Weihnachtsgrüße von Schlumberger



Foto: beigestellt

Die erlesenen Sektspezialitäten von Schlumberger begeistern in der Weihnachtszeit mit edlen Geschenkkartons. Der elegante Klassiker Schlumberger Sparkling Brut in zauberhafter goldschimmernder Verpackung ist das ideale Geschenk zum Weihnachtsfest. Die Cuvée aus Chardonnay, Pinot Blanc und Welschriesling wird ausschließlich aus besten niederösterreichischen Trauben hergestellt und passt hervorragend zu leichten Vorspeisen, Fisch und hellem Fleisch am Festtagstisch. Auch der beliebte Schlumberger Rosé Brut verzaubert mit einer wunderschönen Weihnachtsedition. Er überzeugt mit seinem feinen Duft mit Anklängen an Waldbeeren und einem weichen, samtigen Abgang. Alle Geschenkpackungen sind auch im Onlineshop erhältlich:
www.schlumberger.at

PRICKELNDE
GESCHENKE
ERHALTEN DIE
FREUNDSCHAFT.



Seit 1842 veredeln wir
nur beste österreichische Weine
zu prickelnden Spezialitäten.

Schlumberger
SEIT 1842

UNVERKENNBAR
AUSTRIAN SPARKLING

schlumberger.at

Shop the Look



Knackig

Die Nussknacker-Kerzenständer von Loberon verströmen Weihnachtsstimmung mit einem Hauch Nostalgie. Erhältlich um ca. 40 Euro über **www.loberon.at**

Heiß

Winterzeit ist Teezeit. Wie könnte man Tee besser genießen als aus dem „Winter Wonderland"-Ensemble von Pip Studio? Kanne und zwei Tassen um ca. 77 Euro über **www.pipstudio.de**



Wie bei einem Kunstwerk auch benötigt selbst das beste Rezept den entsprechenden Rahmen, um seine volle Wirkung zu entfalten. Diese Dekoartikel sorgen für festliche Stimmung am Tisch.



Erleuchtet

Wer den winterlich-weihnachtlichen Duft von Zimt mag, wird diese Kerze lieben. Sie brennt ca. 33 Stunden und verströmt warmes Ambiente. Erhältlich um ca. 12 Euro über **www.westwing.de**



Festlich

Die Stoffservietten von Sophie Allport sind nicht nur sehr hübsch anzusehen, sondern auch nachhaltig. Vier Stück aus Baumwolle, um ca. 22 Euro. Über **www.sophieallport.com**



Die Tellerserie **„Nostalgic Christmas"** von Easy Life sorgt für Vintage-Feeling am Festtagstisch. Aus Porzellan, um ca. 10 Euro über **www.easylife.boutique**



Dekorativ

Die 76 cm hohe Dekofigur ist ein wahrer Hingucker – egal, ob unter dem Weihnachtsbaum oder auf der Anrichte. Erhältlich um ca. 50 Euro bei TK Maxx, auch online unter **www.tkmaxx.com**



Goldig

Das Besteckset „Queens" ist perfekt für alle, die nicht mit einem goldenen Löffel im Mund geboren wurden – aber dennoch einen haben wollen. Vier Teile, um ca. 15 Euro, über **www.home24.at**



Hochprozentig

Der Rettl-Alpen-Vodka überzeugt durch ein Mariendistel-Destillat aus Wildsammlung im Gurktal, ausdrucksstark und mit langem Nachhall. 0,5 l um ca. 60 Euro, über **www.shop.gurktaler.at**

Fotos: Getty Images/iStockphoto , beigestellt

Die besten Deko-Tipps für Weihnachten

- Selbstgemachtes hat seinen besonderen Charme. Dazu können Sie auf Materialien aus der Natur zurückgreifen. Tannenzweige, Tannenzapfen und Mistelzweige eignen sich dafür besonders gut.
- Es gibt ein paar einfache Tricks, wie Sie Ihren Adventkranz bis zum 24. Dezember frisch und grün halten: Wählen Sie Tannenzweige statt Fichtenzweige, denn die nadeln nicht so schnell. Halten Sie den Adventkranz frisch, indem sie ihn hin und wieder mit einer Sprühflasche benetzen.
- Wählen Sie nicht mehr als drei Farben für ihre Dekoration. Grün-Rot-Weiß gilt als Weihnachtsklassiker schlechthin, aber auch andere Kombinationen sind Hingucker, wenn man nicht allzu wild mixt.
- Weihnachtliche Deko ist symbolträchtig. Sterne, Engel, Rentiere, Schneeflocken und Glöckchen gehören dazu.
- Christbaumkugeln eignen sich auch gut als Tischkärtchen – einfach mit einem Permanentmarker beschriften.
- Im Winter ziehen wieder dickere, flauschige Stoffe ein. Das spiegelt sich in Decken und Kissen, ebenfalls im gewählten Farbschema gehalten, wider.
- Kerzen sorgen für Stimmung an der Weihnachtstafel. Wählen Sie aber welche, die niedrig genug sind, um den Blickkontakt zum Gegenüber nicht einzuschränken.
- Statt Schnittblumen machen sich Tannenzweige in der Vase besonders gut.







Schale silber
Rentiere
€ 39,99



Kranz Sterne
€ 16,99



Bernsteinfarbene
Glasvase
€ 13,99

Kerzenständer
€ 23,99



Dekozweig gold
€ 9,99

Die besten Deals für ein gelungenes Fest

UNZÄHLIGE SCHÄTZE BEI TK MAXX

Gibt es etwas Schöneres, als Familie und Freunde um einen festlich gedeckten Tisch zu versammeln und gemeinsam zu feiern? Mache dein Fest zu einem unvergesslichen Ereignis mit TK Maxx: Entdecke eine vielfältige Auswahl an Tischdeko, internationalen Delikatessen und stilvollen Home-Accessoires.

Egal, ob für die nächste Geburtstagsfeier, einen gemeinsamen Abend mit Freund:innen oder das bevorstehende Weihnachtsdinner: Bei TK Maxx findest du die passendenden Akzente und Eye-Catcher für jeden Anlass und jeden Geschmack – wie immer bis zu 60% günstiger als der UVP.

Schau in deinem Lieblingsstore in deiner Nähe vorbei oder stöbere ganz bequem online auf **www.tkmaxx.at** und lass dich von den einzigartigen Angeboten inspirieren.



Nussknacker
Maus
€ 9,99



Teller
Mistelzweig
€ 5,99

T·K·maxx®



Stress lass nach!

Viel zu oft ist die vermeintlich ruhigste und besinnlichste Zeit des Jahres weder das eine noch das andere. Hohe Erwartungshaltungen und zwischenmenschliche Differenzen können dafür sorgen, dass der vorweihnachtliche Marathon in einem unschönen Sprint am Heiligen Abend endet. Die gute Nachricht ist: Das muss nicht sein.

Weihnachtsstress ist für die Mehrheit der Erwachsenen hierzulande leider kein unbekanntes Phänomen. Um dem zu entgehen, hilft es, sich an einige mehr oder weniger simpel umsetzbare Grundsätze zu halten. Einer der Eckpfeiler für ein gelungenes und stressfreies Weihnachtsfest ist gute Planung. Je eher Geschenke überlegt und erstanden, das Festessen erdacht und die Zutaten erworben worden sind, desto geringer die Gefahr, sich über genau diese Dinge in die Haare zu bekommen.

Sich rechtzeitig zu überlegen, wer beschenkt werden und in welchem finanziellen Rahmen dies erfolgen soll, hilft dabei, nicht in den letzten Tagen vor dem Heiligen Abend gemeinsam mit Tausenden Schicksalsgenoss:innen in die Last-Minute-Falle laufen zu müssen. Die resultiert nämlich häufig in

Fotos: Getty Images

Notkäufen, die weder die Beschenkenden noch die Schenkenden glücklich machen. Besser also bereits im Herbst bei Gelegenheit aufmerksam durch die Geschäfte schlendern und sich Notizen machen, was wo für wen gesehen wurde.

Mut zur Imperfektion

Auch der Christbaum kann innerfamiliär durchaus zum Stein des Anstoßes werden. Ob zu dünn, zu groß oder doch zu klein und zu teuer – hier können die Meinungen auseinander gehen. Ihn zeitgerecht und gemeinsam auszusuchen, kann dem vorbeugen und gleichzeitig eine schöne neue Tradition begründen. Wird er dann im Anschluss auch noch zusammen aufgeputzt, ist wieder ein potenziell stressiger Part der Vorbereitung aus der Welt geschafft.

Das richtige Mindset ist von elementarer Bedeutung für ein gelungenes Fest. Sich aktiv auf den Heiligen Abend zu freuen, darauf die Familie wiederzusehen und einige möglichst entspannte Stunden oder vielleicht sogar Tage mit den Liebsten zu verbringen, hilft, etwaige Aufgaben als weniger anstrengend oder gar mühevoll wahrzunehmen. Ebenso ist es hilfreich, sich vom Gedanken des rundum perfekten Weihnachtens zu verabschieden. Hie und da kann ein eingegangener Kompromiss wahre Wunder wirken, zum Beispiel, wenn ein delegierte Auftrag vielleicht nicht zur hundertprozentigen Zufriedenheit ausgeführt wurde.

Wenn wir uns an die Christfeste unserer Kindheit erinnern, spielt neben den Geschenken, dem Baum und dem einzigartigen Gefühl des Advents vor allem das Festmahl am 24. Dezember die Hauptrolle. Damals wie heute haben die meisten Familien eine traditionelle Speise, die teils seit mehreren Generationen am Heiligen Abend zubereitet und verspeist wird. Dem Anlass entsprechend handelt es sich dabei häufig um sehr aufwändige Gerichte, die einiges an Zeit und Aufmerksamkeit benötigen. Warum also nicht die Nachspeise oder einzelne Beilagen von den Gästen zubereiten lassen? Oder aber ein Familien-Event daraus gestalten und gemeinsam kochen. Auch der folgende Abwasch macht sich bekanntlich nicht von alleine, helfende Hände sind also höchst willkommen. Ist bereits vorab besprochen, wer welchen Part rund um die lukullischen Freuden des Tages erfüllt, steht einem unkomplizierten Abend nichts mehr im Wege.

Ganz allgemein ist weniger manchmal dann doch mehr. Sollte es sich vor dem 24. Dezember nicht mehr ausgehen, Freundin X oder Großonkel Y auf einen Glühwein zu treffen, so ist das in Ordnung. Denn erstens ist nach Weihnachten bekanntlich vor Weihnachten, und zweitens versteht wohl jeder, dass es gerade zu dieser Zeit des Jahres vorkommen kann, dass alles ein bisschen viel wird. Und die Wiedersehensfreude zwischen den Feiertagen oder im neuen Jahr ist dann vermutlich mindestens genauso groß, aber wesentlich stressfreier. <<



Gemeinsam Spaß haben, statt einsam nach der Perfektion streben: Was fürs Backen gilt, gilt auch fürs Aufräumen und für den Abwasch nach dem Fest.



Entspannte Auszeit

STRESS, LASS NACH! Egal, ob Sie noch vor Weihnachten Ihre Batterien für den Festivitäten-Marathon aufladen möchten oder lieber entspannt ins neue Jahr starten wollen: Die Fuschlseeregion verspricht Erholung pur.



Schnee am See – zugegeben, Winterurlaub assoziiert man gemeinhin mit einem Trip in die Berge. Tatsächlich muss man aber oft gar nicht so hoch hinaus, um den Winter von seiner schönsten Seite zu erleben. Ein Beispiel dafür ist die Fuschlsee-Region im Salzkammergut. Hier werden nämlich nicht nur die Tiefschneeträume von Tourengehern wahr, sondern auch Fantasien von endlos scheinenden Langlaufstrecken und gelebtem Brauchtum.

Ruhe abseits vom Rummel

Tief eintauchen, Erholung und Entschleunigung spüren und wieder bei sich selbst ankommen: Das ist am Ufer des türkisblau funkelnden Sees ein Leichtes. Schließlich ist das Angebot, aktiv zu werden, richtig groß, auch wenn die Region an sich eher klein ist. Das hat den Vorzug, dass man sich nicht mit lärmenden Après-Ski, endlosem Anstehen an Skiliften oder Hektik auseinandersetzen muss. Im Gegenteil, das nahegelegene Skigebiet, die Postalm in Strobl, ist ideal um die ersten Schwünge auf den Brettern zu ziehen oder wenn man mit Kindern unterwegs ist. Geprüfte Skilehrer bringen Erwachsenen und Kindern die Freude am Wintersport näher und begleiten sie vom ersten Schwung bis zur ersten Abfahrt.

Hat sich die weiße Pracht auf die Baumwipfel gelegt, ist auch Hochsaison für Skitourengeher und Winterwanderer angebrochen. Während erstere das Gebiet rund um die Skischaukel Gaissau-Hintersee sowie die Loibersbachhöhe in Faistenau lieben, trifft man Winterwanderer auf den viele Kilometer umfassenden Routen rund um Faistenau. Bis zu 50 Kilometer präparierte Winterwege stehen zur Verfügung und können auch ohne Schneeschuhe bequem erwandert werden.

Tipp

In Kooperation mit dem Salzburger Verkehrsverbund dürfen alle Urlauber, Tagesgäste, Besitzer der Gästekarte und natürlich auch Einheimische die Linien 150, 155 und 157 zwischen Salzburg, Faistenau, Tiefbrunnau und Hintersee in Verbindung mit Wintersport gratis nutzen.

Fotos: Getty Images, beigestellt

Actionreiche Auszeit

Im Sommer sind Aktive auf ihren SUP-Brettern von keinem ordentlichen Gewässer mehr wegzudenken. Am winterlichen Fuschlsee haben sie die Wasserfläche dann fast ganz für sich allein. Ausgerüstet mit Neoprenanzügen und Dry Bags (können in der SUP-Box am Fuschlsee ausgeliehen werden) ist die sommerliche Aktivität auch im Winter eine spannende Möglichkeit, im Freien zu trainieren. Geführte Touren gibt es immer Dienstag und Samstag auf Anfrage.

Gäste im Ebner's Waldhof am See dürfen sich außerdem auf eine ganz besondere Winterwelt auf der Waldhof Alm freuen. Hier geht es mit dem Snow-Bike oder in Snow-Tubes über die verschneite Landschaft, beim Rodeln und Schlittenfahren wird's rasant – und beim Eisstockschießen entdeckt man seine kompetitive Ader. Gut, dass es bis ins SPA mit seinen erholsamen Treatments, der Sauna- und der Wasserwelt nur ein paar Schritte sind!

Weihnachten rund um den Fuschlsee

Im Advent verwandelt sich nicht nur das Hotel in einen stimmungsvollen Vorweihnachtstraum, sondern auch die Umgebung. Denn nur eine kurze Fahrt trennt die Waldhof Gäste vom berühmten Salzburger Christkindlmarkt. Wer es auch in Sachen Weihnachtsmarkt lieber klein und fein hat, der begibt sich nach Fuschl. Der Adventmarkt am Kirchenplatz hat an den Wochenenden zwischen 24. November und 1. Jänner geöffnet, zwischen 25. November und 17. Dezember 2023 lädt der „Advent der Dörfer" zu Perchten- und Krampusläufen, Hirtenspielen, Lesungen und Handwerksvorführungen. <<



Das familiäre Hotel Ebner's Waldhof am See ist der ideale Ausgangspunkt für die schönsten Seiten des Winters.

Endlich durchatmen

Im Ebner's Waldhof am Fuschlsee kommt Winterlaune auf

Direkt am Ufer des Fuschlsees legt Ebner's Waldhof am See**s seinen Gästen eine vielfältige Winterwelt zu Füßen.**
Aktiv sein, Spaß haben mit Freunden und Familie, Wellness und Genuss inmitten einer malerischen Berg- und Seenlandschaft: Bei Familie Ebner hat das Genießerleben Hochsaison. In einem Ambiente aus Geborgenheit und familiärer Leichtigkeit kosten Hotelgäste den Winter ganz nach ihren Vorstellungen aus. Ob beim sportlichen Langlaufen, beim genüsslichen Winterwandern oder bei der Hüttengaudi auf der Waldhof Alm – unbeschwerte Stunden tun einfach gut. Ein wohliges Reich der Erholung, der Tiefentspannung und Schönheit eröffnet das Waldhof Spa. Endlich aufatmen, sich vom warmen Wasser eines Kräuterbads umspülen lassen, aromatische Saunaaufgüsse spüren, individuelle Massagen, hochwertige Behandlungen und Ruhe genießen. Die Gäste können guten Gewissens den beheizten Außenpool genießen und sich der Ich-Zeit widmen. Wenn abends in der Gütl Stub'n das Fünf-Gänge-Menü aus feinsten Zutaten serviert wird, ist das Urlaubsglück perfekt.

www.ebners-waldhof.at



TISCHGESPRÄCH

Ob Small oder Deep: Hauptsache Talk! Unsere Fragen bringen alle am Tisch ins Gespräch. Leicht, unterhaltsam, inspirierend: Vielleicht beantworten Sie sie ja auch gleich für sich selbst …



Kochen Sie zu Weihnachten immer das gleiche Gericht?



Aufreißen oder vorsichtig enthüllen: Wie ist Ihr Auspackstil?



Zuerst Essen oder Bescherung: Wie halten Sie es?

Besinnlich oder stressig: Wie empfinden Sie die Adventzeit?





Welcher Geruch definiert für Sie die Weihnachtszeit?



Verwenden Sie am Weihnachtsabend ein besonders festliches Geschirr?



Welches Keks ist Ihr ultimativer Liebling?

BIS BALD …

mit fein-zitronigen Mehlspeisen, heimeliger Erdäpfelküche, unkomplizierten Weckerln und viel privater Inspiration der besten Profi-Köchinnen & -Köche

Das nächste **GUSTO** erscheint am **14. DEZEMBER**

Fotos: iStockphoto.com

Tchibo | Qbo

KAFFEE WIE VOM BARISTA

tchibo.at/qbo

AEG

WARUM NICHT UMWELTBEWUSSTER SPÜLEN



Du bestimmst ganz einfach, wie umweltschonend du dein Geschirr reinigst. AEG QuickSelect Geschirrspüler mit Ecometer helfen dir bei jedem Reinigungsvorgang dabei, das beste Programm zu wählen. Ob schnell, wenn du nur wenig Zeit hast, oder maximal energie- und wassersparend – stell deine Präferenzen ein und überlass dem Geschirrspüler den Rest. Ohne Kompromisse beim Reinigungsergebnis.

FÜR ALLE DIE MEHR ERWARTEN

AEG.AT/QUICKSELECT