

Cooking

ÖSTERREICH'S GRÖSSTES WÖCHENTLICHES KOCH- UND GENUSS-MAGAZIN

**SIEGFRIED
KRÖPFL***Veganes
Menü vom
Haubenkoch***FROHES FEST***Best of
Blätterteig
& Winter-
gemüse*

Prächtige Torten

Eyecatcher für den Sweet Christmas Table



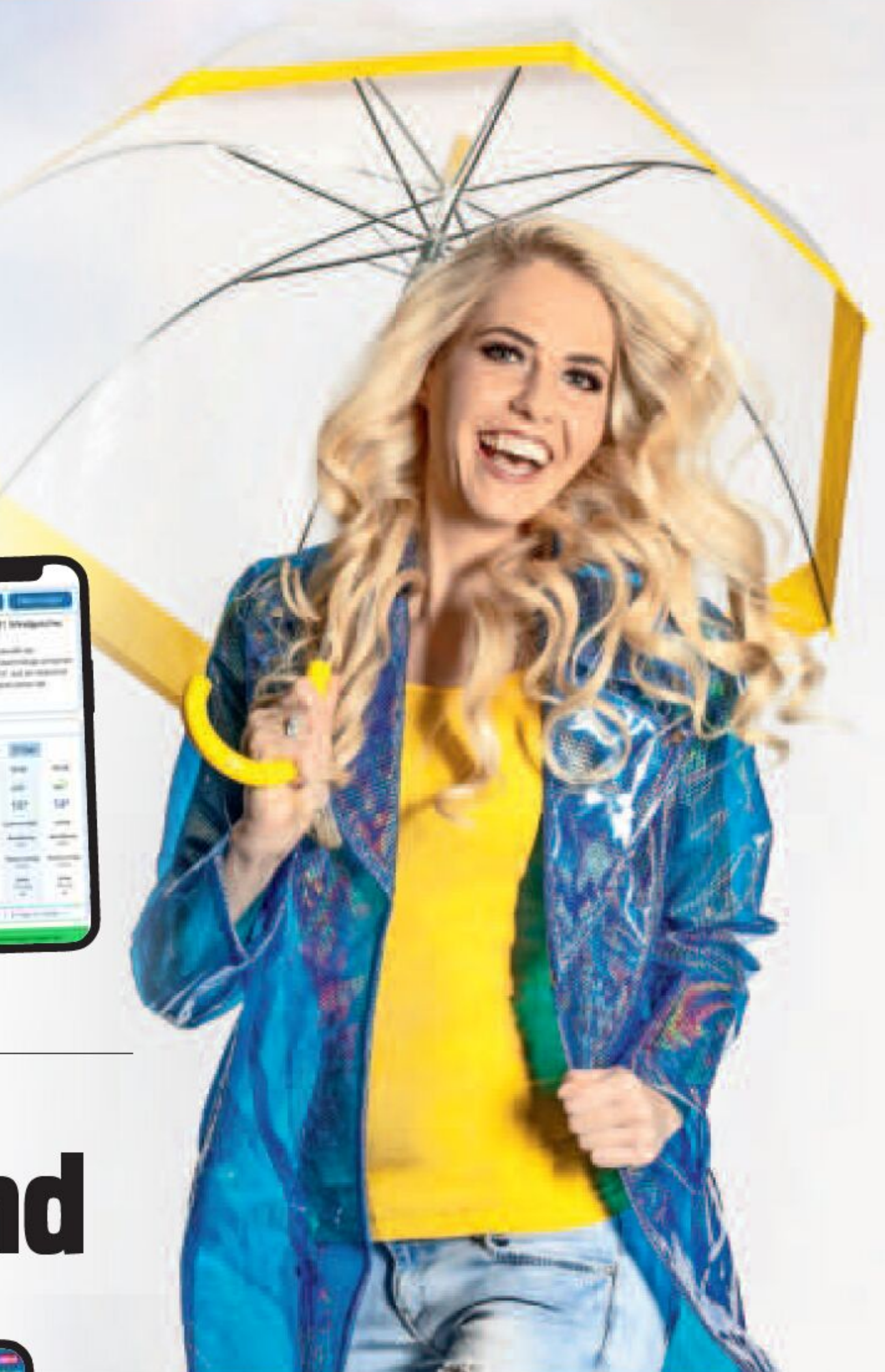
wetter.at

- Hol dir je

beste Wetter-App auf

DIE BESTE Wetter-Prognose für deinen Ort – LIVE!

- 48-STUNDEN-VORHERSAGE
- VOLLE 9-TAGE-Vorschau
- GEO-LOCATION für jeden Ort – mit der Wetter-Prognose für den Ort, wo du gerade bist plus 10.000 Orte deiner Wahl



NEU! Mit Regen- und Schnee-Alarm

- NEU: Regen-Alarm, noch bevor es zu regnen beginnt
- PLUS: Schnee-Radar



NEU! Mit Radar und Live-Wetter-Cams

- Der beste REGEN-RADAR: Sofort sehen, wo es regnet
- SPEZIAL-RADAR für Wolken, Wind, Kälte und jetzt auch für Neuschnee



Nur auf **wetter.at**: Alle Wetter-News für Österreich

- Die einzige Seite mit allen aktuellen Wetter-Stories



NEU! Das beste Ski-Wetter für alle Ski-Gebiete

- Ab sofort das Ski-Wetter mit aktuellen Schneelagen



DER HIT: Live-Cams aus jedem Ort – sehen, wie das Wetter ist

QR-Code scannen u Handy downloaden



Heute downloaden:



Jetzt die wetter.at Handy

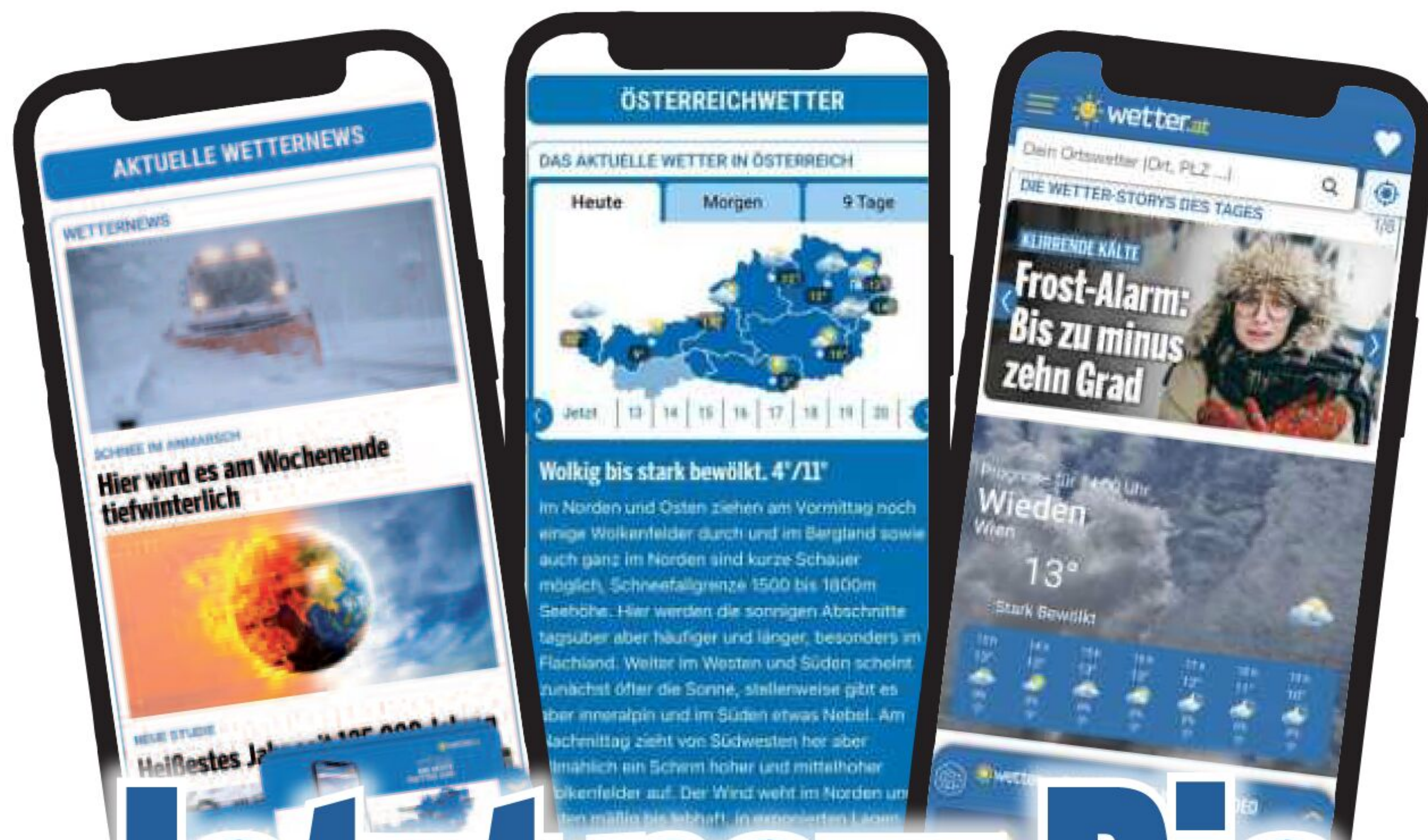


Miss Europe
Beatrice Turin
als Wetterfee

und App gleich am
– in 30 Sekunden



wetter.at



Jetzt neu: Die wetter.at - App für Österreich

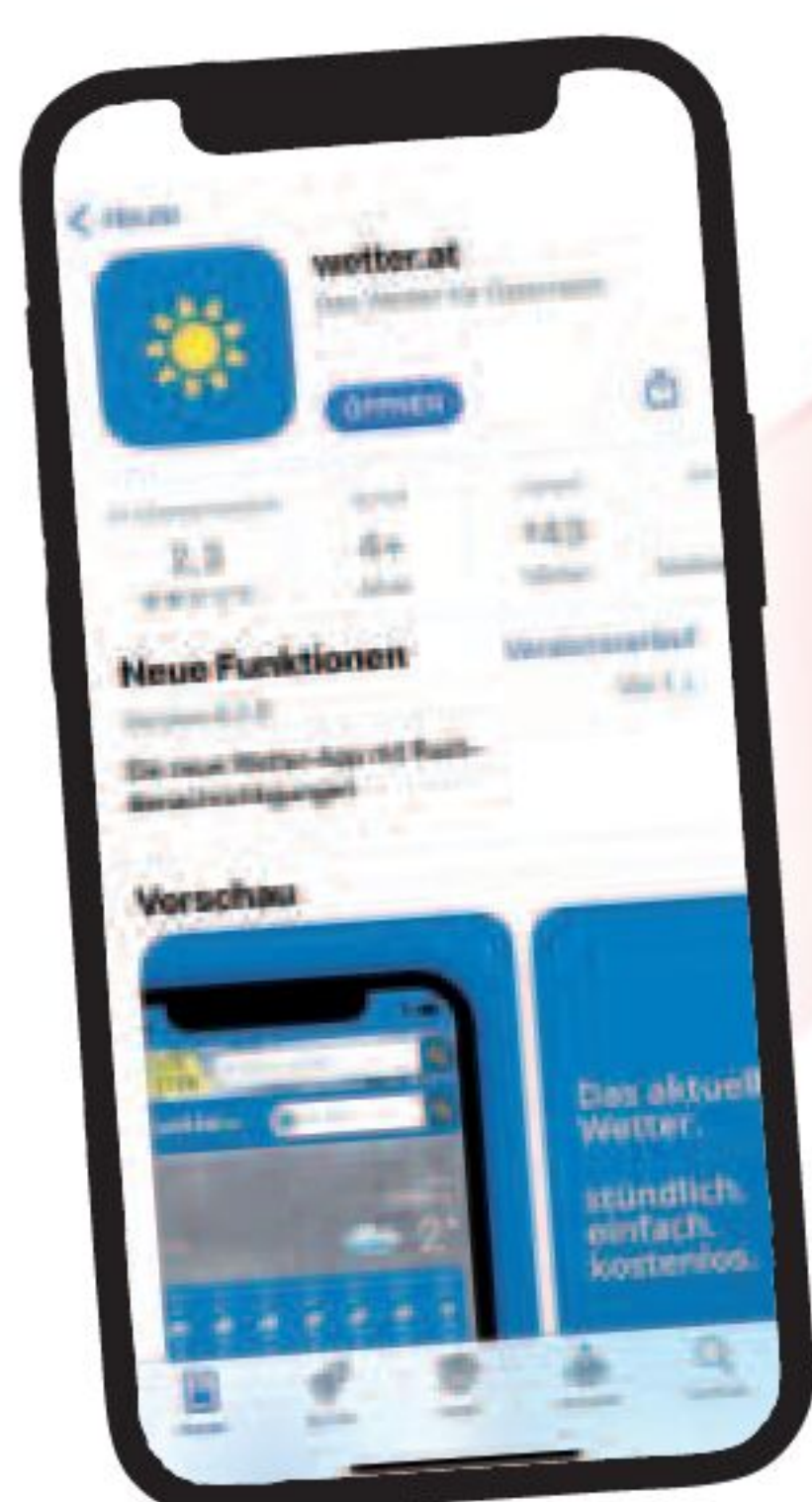
Mit 1.000 Euro Gewinn

In diesem Winter sollten Sie die neue wetter.at-App auf Ihrem Handy haben

Die App zeigt Ihnen sofort die Stunden- und Tages-Prognose für Ihren Ort

JEDER, der sich die Wetter-App mit dem QR-Code holt, kann 1.000 € gewinnen!

■ QR-CODE MIT HANDY SCANNEN – UND DU BIST BEI DER APP



Aus unserer **MANN**ufaktur

**BUSSERL,
KIPFERL, STERNE...**
**FÜR SIE BACKEN
WIR GERNE!**

PALMÖLFREI



**JETZT
VORBESTELLEN!**



dermann.at/vorbestellung





Frohe Weihnachten

Weihnachten ist in Sichtweite, die Vorbereitungen für das große Fest laufen weiterhin auf Hochtouren oder sind gar zum Teil abgeschlossen. Ein letztes Mal in diesem Jahr möchte **COOKING** für kulinarische Feiertagsinspiration sorgen: Blättern Sie gerne weiter und schmökern Sie durch die feinen **Blätterteigrezepte** – diese machen auch am Festtagstisch ordentlich was her!

Für alle, die auf eine pflanzenbasierte Ernährung setzen, hat Spitzenkoch **Siegfried Kröpfl** exklusiv für **COOKING** ein Weihnachtsmenü kreiert.

Und zu guter Letzt sorgen die fabelhaften **Weihnachtstorten** für süße Gaumenfreuden.

Frohe und besinnliche Weihnachten – genießen Sie die Ruhe rund um die Feiertage und machen Sie sich eine schöne Zeit!

Am 22.12. widmen wir uns der großen Silvesterparty mit pikanten sowie süßen Schmankerln!

Natalie Ezzo
Chefredakteurin
n.ezzo@oe24.at

Inhalt



6

BLÄTTERTEIG ist der Hit, denn er lässt sich fetttenreich auf-tischen!



12

WINTERGEMÜSE. Rosenkohl und Co. bieten sich als perfekte Beilage an!



15

Andi & Alex
KOCH-WOCHE
Die heimischen Spitzengastronomen liefern Ihnen jede Woche Ideen für die Koch-Woche.



20

VEGAN FEIERN mit dem Festtagsmenü von Profikoch Siegfried Kröpfl.

24

WOW, WIE SCHÖN und vor allem köstlich – diese Torten gehören unbedingt serviert!



Seite 5

Kochen
AKTUELL

6 **Vielseitig aufgetischt**
Blätterteig mit Gemüse, als Tannenbaum und vielem mehr.

12 **Die perfekte Beilage**
Unser liebstes Wintergemüse köstlich verpackt.

Seite 23

Süße
KÜCHE

24 **Christmas Eyecatcher**
Prächtige Torten für den Christmas Sweet Table!

Seite 15

Koch
WOCHE

15 **14 Ideen für 7 Tage**
Für Sie zum Herausnehmen: Zwei Rezepte für jeden Tag. Plus: Freitag ist Andi- und Alex-Tag – starten Sie mit den Gerichten der Starköche in die Koch-Woche

Seite 19

Profi
KÜCHE

20 **Vegane Weihnacht**
Siegfried Kröpfl verrät sein Weihnachtsmenü!

Best of Blätterteig

Vielseitig SERVIERT

Gemüse- Wellington

EIN HIT FÜR VEGGIE-LIEBHABER. Mit der Kombi aus Gemüse und Blätterteig liegt man immer richtig!

**Das Rezept finden Sie
auf der nächsten Seite!**

Blätterteig ist schon was Feines – der zartblättrige Liebling lässt sich leicht verarbeiten und abwechslungsreich auftragen. Da ist auch für die Feiertage garantiert das passende Rezept dabei!



Pesto- Tannenbaum

O TANNENBAUM. Dieser köstliche Blätterteig-Tannenbaum hat Eyecatcher-Potenzial!

Das Rezept finden Sie auf der nächsten Seite!



Gemüse-Wellington im Blätterteig

■ Dauer: 1h 10 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 4

Zutaten

500 g Süßkartoffeln
Salz
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
2 EL Olivenöl
Pfeffer, schwarz
100 g Maroni; vorgegart
2 EL Thymian
500 g Blätterteig
100 g Stilton, 1 Ei

Zubereitung

1. Süßkartoffeln waschen, schälen und würfeln. In kochendem Salzwasser ca. 3-4 Minuten kochen, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

2. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Chili waschen und klein würfeln. Zwiebel, Knoblauch und Chili in einer Pfanne im heißen Öl anschwitzen.

3. Vom Herd nehmen und die Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Maronen halbieren, mit dem Thymian unterrühren und alles vollständig abkühlen lassen. In einer Schüssel mit den Süßkartoffeln vermengen.

4. Blätterteig auf einer leicht bemehlten Oberfläche auf ca. 35 cm x 50 cm ausrollen. Einen Streifen von 5 x 35 cm abschneiden und beiseitelegen.

5. Rest auf ein bemehltes Stück Backpapier legen und die Kartoffelmischung der Länge nach in die Mitte ge-

ben. Stilton darüber bröckeln. Die freiliegenden Teigränder mit verquirltem Ei bestreichen. Seiten nach oben einschlagen und zusammendrücken, um sie abzudichten. Enden nach unten einfalten und festdrücken.

6. Aus dem übrigem Teig Blätter ausstechen und die Oberseite damit dekorieren. Teig rundum mit Ei einpinseln. Mithilfe des Papiers auf ein großes Backblech heben und 30 Minuten ruhen lassen.

7. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Wellington ca. 30-40 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren 5-10 Minuten ruhen lassen.

Pesto-Blätterteig-Tannenbaum

■ Dauer: 50 min
■ Schwierigkeit: leicht
■ Portionen: 12

Zutaten

1 Ei, Salz
2 Hand voll Petersilie
1 Hand voll Basilikum
50 g Pinienkerne
1 Knoblauchzehe; abgezogen
2 EL Olivenöl
4 EL Parmesan; gerieben
Pfeffer, schwarz
2 Rollen Blätterteig
3 EL Sesamsamen

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Ei trennen. Die Kräuter abbrausen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen. Mit Pinienkernen, Knoblauch, Öl, Parmesan und dem Eiweiß fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Den Blätterteig ausbreiten und jeweils einen Tannenbaum ausschneiden. Eine Teigplatte auf ein Stück Backpapier legen und mit

dem Pesto bestreichen.

3. Mit dem zweiten Teigling belegen und jeweils waagrecht knapp bis zur Mitte ca. 15 Streifen als 'Zweige' einschneiden. Jeweils 1-2 Mal nach unten um die eigene Achse drehen.

4. Mit dem Backpapier auf ein Backblech ziehen und die Teigoberfläche mit dem Eigelb bepinseln. Mit dem Sesam bestreuen und im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen. Noch warm oder abgekühlt servieren.



Blätterteig-Quadrate mit Ziegenkäse & Paradeiser

■ Dauer: 45 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 6

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Den Blätterteig ausbreiten und in 6 Quadrate schneiden. Auf dem Backpapier verteilen.

3. Spinat putzen, waschen

und kurz dämpfen, bis er zusammengefallen ist. Abgießen und gut ausdrücken.

4. Ziegenkäsecreme auf den Teiglingen verstreichen, dabei einen kleinen Rand lassen. Mit Spinat, Paradeiser und Pinienkernen belegen. Im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen.



Partysprudel

STREUOBST
AUS OÖ

HERRLICH
BLUBBERND

HANDARBEIT

JUNG & FRECH

VEGAN

RUMFASS-
REIFUNG

ECHT REAL,
NO BULL



**3 FLASCHEN ZUM
FESTTAGSPREIS
VON NUR € 40,-**
www.traunsecco.at/shop



Rote Rübe

im Blätterteig mit Kürbiskernen

- Dauer: 2 h 15 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 4

Zutaten

600 g Rote Rübe; ca. 4 Stücke
200 g Champignons
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
2 EL Butter, 200 g Spinat
Salz, Muskat, 1 Eigelb
5 EL Semmelbrösel, 1 TL Senf
1 TL Thymian, getrocknet
Pfeffer, schwarz
270 g Blätterteig, 1 Ei
20 g Kürbiskerne
20 g Sesam

Zubereitung

1. Die Rote Rübe waschen und ca. 50 Minuten dämpfen. Abschrecken, schälen und abkühlen lassen. Die Champignons putzen und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und beides fein würfeln.

2. Zusammen in einer Pfanne in 1 EL heißer Butter glasig anschwitzen. Die Pilze zugeben und leicht goldbraun braten. Evtl. austretende Flüssigkeit verdampfen lassen, dann alles abkühlen lassen. Den Spinat abbrausen und putzen.

3. In der Pfanne in der übrigen heißen Butter zusammenfallen lassen. Die Flüssigkeit ebenfalls verdampfen lassen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Unter die Pilze das Eigelb, 3 EL Semmelbrösel, Senf und Thymian mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig ausbreiten. Das Ei trennen und den Teig mit Eiweiß bepinseln. Das untere Drittel mit den übrigen Bröseln bestreuen und etwa die Hälfte der Pilze darauf verteilen.

5. Darauf in einer Reihe die Rote Rübe setzen. Mit den übrigen Pilzen und Spinat belegen, im Teig einrollen und mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit dem Eigelb bepinseln und mit Kürbiskernen und Sesam bestreuen. Im Ofen ca. 40 Minuten goldbraun backen. Heiß oder leicht abgekühlt servieren.



Fischpastete im Blätterteig

- Dauer: 1 h 15 min
- Schwierigkeit: mittel
- Portionen: 4

Zutaten

30 g Pilze, getrocknet
500 g Blattspinat
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 EL Butter
Salz
Muskatnuss; frisch gerieben
500 g Weißfischfilet; ohne Haut, z.B. Wolfsbarsch
Pfeffer, weiß; aus der Mühle
400 g Blätterteig; Kühlregal
Mehl; zum Arbeiten
40 g Butter; flüssig
1 EL Dill; gehackt
1 Eigelb; mit 1 EL Wasser verquirlt
Dill; für die Garnitur

Zubereitung

1. Die getrockneten Pilze ca. 20 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. Inzwischen den Spinat waschen, putzen und dabei auch die Stiele von den Blättern abziehen. Blätter kurz in kochendes Wasser tauchen, eiskalt abschrecken, abgießen, abtropfen lassen und gut ausdrücken.

2. Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in der Butter glasig schwitzen. Mit dem Spinat vermengen, mit Salz und Muskat würzen.

3. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Fischfilet ab-

brausen, trockentupfen und schräg in flache Scheiben schneiden. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Blätterteig entrollen, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwas flacher auswellen und 2 große Ovale (ca. 14 cm x 25 cm) ausschneiden.

5. Ein Stück auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Butter bestreichen. Erst den Spinat und dann den Fisch längs als ca. 8 cm dicken Strang mitig darauflegen.

6. Gehackten Dill und die abgetropften Pilze darauf verteilen, dabei ringsum einen ca. 3 cm breiten Rand lassen. Das zweite Teigstück mit Butter bepinseln und mit der gebutterten Seite nach unten passgenau auflegen.

7. Ringsum einen ca. 2 cm breiten Rand markieren und mit den Zinken einer Gabel ein dekoratives Muster eindrücken. Aus dem übrigen Blätterteig einen Fischschwanz formen, andrücken und ebenfalls ein Muster eindrücken.

8. Die Oberseite des Blätterteigs mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit einem kleinen scharfen Messer schuppenartig einschneiden. Die Pastete im Ofen in ca. 30-35 Minuten goldbraun backen. Mit Dill garniert servieren.



Zutaten

Für den Gemüsebraten:

600 g Wurzelgemüse; z.B.
Möhren, Knollensellerie und
Pastinaken
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
1 Hand voll Petersilie
2 Stängel Rosmarin
150 g Haferflocken; zart
200 g Nüsse; gemischt, nach
Belieben
1 EL Senf
2 EL Sojasauce
1 EL Paradeisermark
1 EL Misopaste; dunkel
2 EL Mehl, Salz
Pfeffer, schwarz
1 EL Paprikapulver, edelsüß
275 g Blätterteig
1 EL Sesam
1 EL Schwarzkümmel

Für die Rotweinschalotten:

250 g Schalotten
2 EL Olivenöl
2 EL Zucker
100 ml Portwein
150 ml Rotwein
125 g Cranberries, getrocknet
2 EL Balsamico
1 Zimtstange
Salz
Cayennepfeffer

Nussiger Gemüsebraten im Blätterteig mit Schalotten

■ Dauer: 1h10 min
■ Schwierigkeit: mittel
■ Portionen: 6

Zubereitung

1. Sämtliches Wurzelgemüse schälen und kleinschneiden. Knoblauch und Zwiebeln abziehen und würfeln. Petersilie waschen, trockenschütteln und Blättchen abzapfen.

2. Alles zusammen mit Haferflocken, Nüssen, Senf, Sojasauce, Paradeisermark, Miso, Mehl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver in einem kräftigen Mixer sehr fein zu einer formbaren Masse zerkleinern. Bei Bedarf in Etappen verarbeiten.

3. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Blätterteig abrollen und auf das Backpapier legen. Die Gemüse-Nussmasse längs im unteren

Drittel darauf verteilen. Teigränder einschlagen und alles aufrollen.

4. Mit Wasser bepinseln, mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen und auf der Oberfläche 2-3 mal einstechen, damit der Dampf entweichen kann. Im Ofen ca. 40 Minuten backen.

5. In der Zwischenzeit die Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. In einem Topf im Öl 4-5 Minuten andünsten. Mit Zucker bestreuen, karamellisieren lassen und mit beiden Weinen ablöschen.

6. Cranberries, Balsamico und Zimtstange zugeben und alles 10-15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen und in eine Schüssel füllen.

7. Den Nuss-Gemüsebraten aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in Scheiben geschnitten servieren. Die Schalotten dazu reichen.



Weinkellerei
Lenz Moser®



Weingenuss für besondere Momente.

Erhältlich in den beliebtesten Rebsorten Österreichs. Ob solo oder als Speisbegleiter, diese Weine beschenken Ihnen gewiss genussvolle Momente.

Gemüse im festlichen Kleid

Die perfekte Beilage



Zwiebel, Erdäpfel oder doch Karfiol – COOKING liebt sie alle. Deshalb wird das Lieblingsgemüse zu Köstlichem verarbeitet und zu den Feiertagen aufgetischt!

Rosenkohl-Gratin mit Käsekruste

- Dauer: 60 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 4-6

Zutaten

750 g Rosenkohl
Salz
Butter; für die Form
100 g Crème fraîche
150 ml Obers
80 g Parmesan; gerieben
Pfeffer, schwarz
Muskatnuss; frisch gerieben
50 g Gouda; gerieben
50 g Panko
50 g Haselnusskerne;
blanchiert und gehackt

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Rosenkohl putzen, waschen und den Strunk kreuzweise einschneiden. Die Röschen in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren, abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

2. Eine große ofenfeste Form (ca. 25x30 cm) mit Butter fetten. Crème fraîche mit Obers und der Hälfte des Parmesans verrühren, leicht salzen und mit Pfeffer und Muskat würzen. Rosenkohl untermischen und alles in die Form füllen.

3. Mit dem geriebenen Gouda bestreuen. Panko, restlichen Parmesan und die Haselnüsse vermengen und darüberstreuen. Die Form in den Ofen schieben und den Rosenkohl in 25-30 Minuten goldbraun gratinieren.



Erdäpfelpüree mit Butterkaramell und Pekannüssen

- Dauer: 55 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 4-6

Zutaten

1 kg Erdäpfel, mehligkochend
500 ml Hühnerfond
250 ml Weißwein, trocken
1 TL Salz
200 ml Obers
100 ml Milch
100 g Butter
1 Knoblauchzehe; jung
2 EL Ahornsirup
2 TL Thymian;
und zum Garnieren
30 g Pekannüsse;
grob gehackt

Zubereitung

1. Die Erdäpfel schälen, waschen, grob würfeln und in einen Topf geben. Den Hühnerfond, 220 ml Wein, Salz und 750 ml kaltes Wasser zufügen. Die Erdäpfel sollten ganz mit Flüssigkeit bedeckt sein, bei Bedarf noch etwas Wasser angießen.

2. Alles zum Kochen bringen und ca. 25 Minuten köcheln lassen, bis die Erd-

äpfel weich sind. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und noch heiß durch die Erdäpfelpresse in eine Schüssel drücken.

3. Das Obers, Milch und 70 g Butter erhitzen. Alles gut vermischen, über das Püree gießen und unterrühren. Das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz warm halten.

4. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Übrige Butter in einem Topf mit dem Ahornsirup, dem restlichen Wein, Thymian und Knoblauch erhitzen und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Die Pekannüsse hinzufügen und die Butterkaramellsauce unter Rühren noch 2-3 Minuten einköcheln lassen.

5. Das Püree in eine Schüssel geben, mit einem Löffel ein Spiralmuster eindrücken und die Butterkaramell-Pekannuss-Mischung darauf gießen. Alles mit Pfeffer übermahlen, mit Thymianspitzen garnieren und das Püree servieren.

Honig-Senf-Zwiebeln

- Dauer: 50 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 4



Zutaten

20 kleine Zwiebeln
Salz
Pfeffer, schwarz
40 g körniger Dijon-Senf
3 EL Honig
Petersilie, glatt;
für die Garnitur

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Die Zwiebeln abziehen und längs halbieren. Mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech setzen, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Senf und Honig verrühren und die Schnittflächen der Zwiebeln damit bestreichen. Im Ofen 30-35 Minuten. Mit glatter Petersilie garnieren.

Kandierte Wurzelgemüse

- Dauer: 1h 25 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 4

Zutaten

500 g Karotten
450 g Pastinaken
250 g Rote Rübe
300 g Knollensellerie
5 Knoblauchzehen
1/2 Hand voll Thymian
2 EL Olivenöl; und für die
Form
Salz
Pfeffer, schwarz
3 EL Ahornsirup
25 g Butter; in Flöckchen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Gemüse schälen, waschen und die Karotten und Pastinaken in Streifen, die Rote Rübe in Spalten schneiden. Den Sellerie in Scheiben

schneiden und diese vierteln. Knoblauch von den Hüllblättern befreien, die Zehen aber nicht schälen. Den Thymian abrausen, trockenschütteln und zu 2/3 abzupfen.

2. Eine ofenfeste Form mit Öl ausstreichen. Das Gemüse in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, abgezupftem Thymian und dem Olivenöl vermischen, dann mit dem Knoblauch in der Form verteilen und alles ca. 35 Minuten im Ofen backen.

3. Kurz herausnehmen, das Gemüse mit Ahornsirup beträufeln, mit Butterflöckchen und dem übrigen Thymian belegen und im Ofen weitere ca. 20 Minuten rösten, bis es gut gebräunt ist. Das kandierte Wurzelgemüse mit Pfeffer übermahlen und servieren.



Die 2 Bestseller jetzt NEU in Ihrer Trafik & im Supermarkt

Weihnachts- Keks-Buch

Der jährliche Klassiker mit über 70 Rezepten für eine genussvolle Vorweihnachtszeit. Ganz einfach zum Nachbacken für zu Hause.

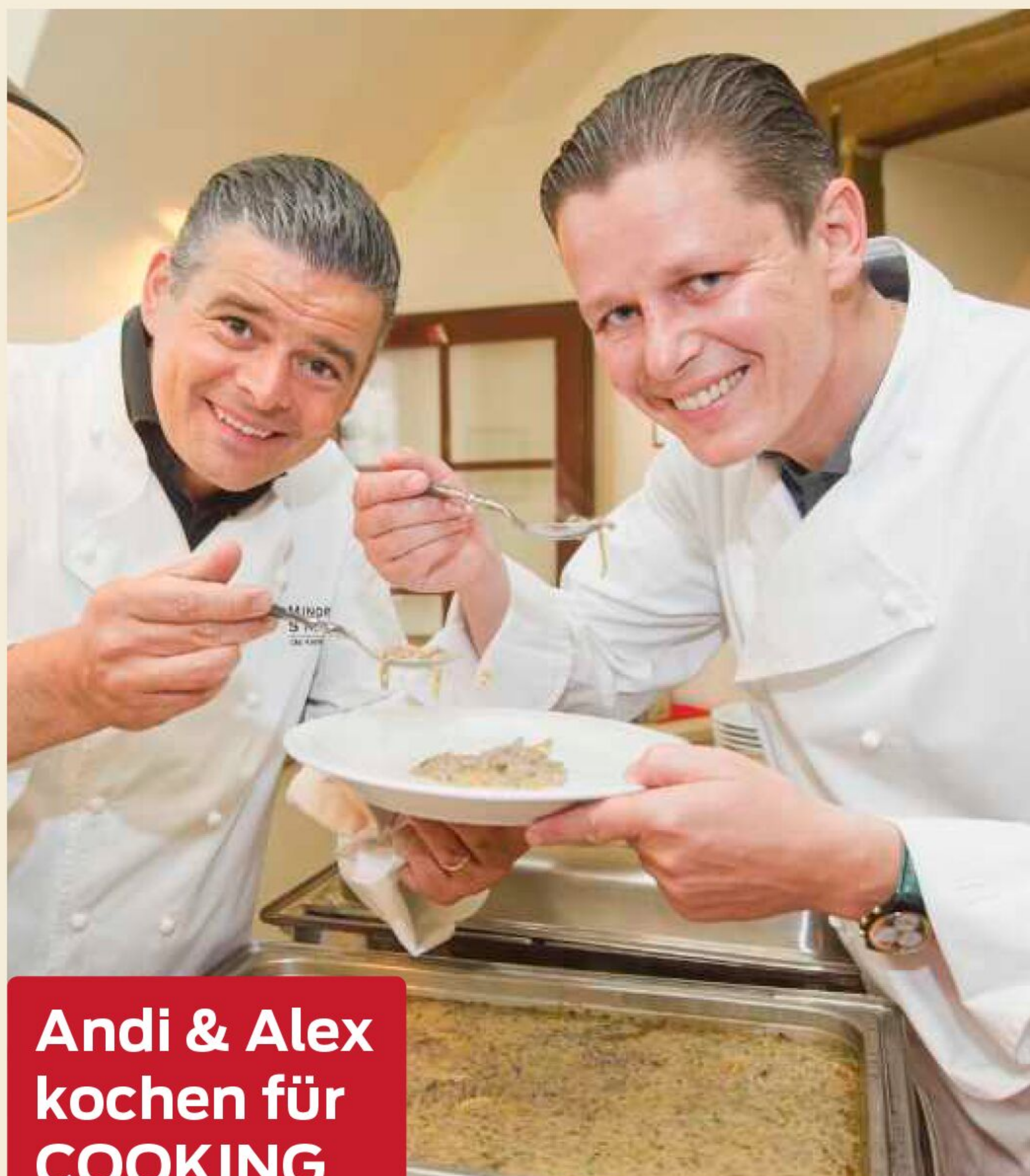
nur
12,90
Euro



Horoskop-Buch für Ihr 2024

Star-Astrologin Gerda Rogers schaut für Sie in die Sterne – lesen Sie nach, wie das neue Jahr wird. Für alle 12 Sternzeichen – so steht's um Liebe, Gesundheit und Geld.

nur
12,90
Euro



Andi & Alex kochen für COOKING

JEDEN FREITAG ist in
COOKING „Andi & Alex
Tag“! Starten Sie die
Koch-Woche mit zwei
schmackhaften Rezep-
ten der österreichischen
Starköche.

Ihre Koch- Woche

14 Ideen für 7 Tage

Mit COOKING fällt langwieriges Planen
für die ganze Woche weg – denn wir liefern
Ihnen jeden Tag zwei neue Rezeptideen.
Für den großen und kleinen Hunger!

FREITAG



Zu Mittag

Vanilleeis mit Kürbiskernkrokant von Andi Wojta

■ Dauer: 1 h 15 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 4

Zutaten 2 Vanilleschoten, ½ l Milch
½ l Schlagobers, 150 g Zucker, 10 Eidot-
ter, 150 g Kürbiskerne, 100 g Zucker

Zubereitung

1. Für das Eis die Vanille-
schoten der Länge nach auf-
schneiden und das Mark aus-
kratzen. 300 ml Milch, Schlag-
obers, Zucker, Vanillemark
und die ausgekratzten Schoten
aufkochen, beiseitestellen und
gut durchziehen lassen. Später
die Vanilleschoten entfernen.

2. Die restliche Milch mit
den Eidottern verrühren und
unter das Vanilleobers rühren.
Die Masse auf dem Herd bei

mittlerer Hitze solange unter
Rühren erhitzen, bis sie dick-
lich wird (darf nicht kochen).
Dann durch ein Sieb in eine
Schüssel gießen und abkühlen
lassen. In der Eismaschine 20
bis 30 Minuten cremig gefrie-
ren lassen.

3. Für den Kürbiskernkro-
kant Zucker in einer geräumi-
gen Pfanne karamellisieren,
Kürbiskerne zufügen, kurz
durchschwenken und auf ein
Backpapier streichen – ausküh-
len lassen. Kürbiskernkrokant
in kleine Stücke brechen und
mit dem Eis servieren.

Am Abend

Lammkarree von Alex Fankhauser

■ Dauer: 40 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 2 Lammkarrees à 300 g,
Salz, Pfeffer, Dijon-Senf, 1 Zucchini
100 g Pelati-Paradeiser, 100 g Melanza-
ni, 100 g gelbe Paprika, 3 Zehen ge-
hackter Knoblauch, 1 Prise Zucker, Öl
und Butter zum Backen und Braten

Zubereitung

1. Die Lammkarrees mit Salz
und Pfeffer würzen, mit Senf
einstreichen. In einer Pfanne
in einem heißen Öl-Butter-Ge-
misch rundum anbraten und
im Rohr bei 180°C in ca. 10 Mi-

nuten zu einem rosa Fleisch-
kern braten (dabei mehrmals
wenden). Dann rasten lassen.

2. Das Gemüse klein schnei-
den und in einem Öl-Butter-
Gemisch anbraten. Gehackten
Knoblauch zugeben und mit
den Pelati-Paradeisern aufgie-
ßen. Einkochen lassen, mit
Salz, Pfeffer und einer Prise
Zucker abschmecken und mit
den Lammkarrees servieren.
Dazu passen Grießknödel.

SAMSTAG

16.12.



Zu Mittag

Mango-Huhn-Salat *pikant*

■ Dauer: 50 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 400 g gegartes Huhn, 1 Mango, 1 Chilischote, 1 Gurke, 100 g dünne Reismudeln, 1/2 Kopf Eichblattsalat, 1 EL Honig, 1/2 TL Ingwer, frisch gerieben, 2 EL Rapsöl, 2 EL Zitronensaft, 1/2 Orange (Saft), Salz, Cayennepfeffer

Zubereitung

1. Vom Huhn die Haut abziehen und das Fleisch kleiner zupfen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern und in feine Scheiben schneiden. Die Chilischote waschen, längs halbieren, entkernen und fein hacken. Die Gurke waschen, längs vierteln und in dünne Scheiben schneiden.

2. Die Reismudeln nach

Packungsangabe gar kochen, abschrecken und abtropfen lassen.

Den Eichblattsalat waschen, putzen, trocken schütteln und nach Belieben kleiner zupfen. Eine große Platte oder vier kleine Teller damit auslegen.

3. Den Honig mit dem Ingwer, Öl, Zitronen- und Orangensaft vermengen und in eine große Schüssel geben. Mit Mango, Chili, Gurke und Nudeln vermengen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Etwa 20 Minuten ziehen lassen, abschmecken und auf dem Salatbett servieren.

Am Abend

Brotauflauf *mit Rosinen*

■ Dauer: 45 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 8 Scheiben Sandwichtoast, 50 g kandierte Kirschen, 50 g Rosinen, 2 große Eier, 3–4 EL Zucker, 200 ml Milch, 40 g Butter in Flöckchen, 1 EL Honig, zum Beträufeln

Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Das Brot diagonal halbieren. Die Kirschen klein hacken und mit den Rosinen mischen. Die Brote in eine Auflaufform dachziegelartig einschichten, dazwischen immer etwas Rosinenmischung verteilen. Die Eier mit dem Zucker und der Milch verrühren und gleichmäßig über die Brote gießen. Mit Butterflöckchen bestreuen und mit Honig beträufeln. Im Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen.



SONNTAG

17.12.

Zu Mittag

Faschierter Braten *mit Ei*

■ Dauer: 1h 40 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 4 hart gekochte Eier, 2 Semmeln vom Vortag, 1 Zwiebel, 4–5 EL Olivenöl, 1 TL getrockneter Thymian, 800 g gemischtes Faschiertes, 1 Ei, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Eier schälen. Die Semmeln in lauwarmem Wasser einweichen. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in 1 EL heißem Öl glasig anschwitzen. Vom Feuer nehmen und den Thymian zugeben. Das Faschierte mit dem rohen Ei und den ausgedrückten Semmeln vermengen, salzen, pfeffern und die Zwiebeln untermengen, Masse halbieren

2. Eine Hälfte auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und oval formen. Die gekochten Eier längs in der Mitte auflegen, mit dem restlichen Hackfleisch bedecken und zu einem Laib formen. Mit etwas



Öl bepinseln und im vorgeheizten Ofen 50–60 Minuten backen.

3. Den Hackbraten in Scheiben geschnitten, nach Belieben mit Rosmarinerdäpfeln servieren.

Am Abend

Fenchel-Salat *mit Garnelen*

■ Dauer: 25 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 2 Fenchelknollen, 2–3 cm Ingwer, 1 Knoblauchzehe, 2 Handvoll Rucola, 1 Handvoll Koriandergrün, 1 rote Zwiebel, 1 Grapefruit, 2 EL helles Sesamöl, 1 TL Honig, 250 g Cocktail-Garnelen, 1–2 EL Limettensaft, Chiliflocken

Zubereitung

1. Die Fenchelknollen waschen, putzen, vierteln, den Strunk herausschneiden und

den Fenchel in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Den Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Den Rucola waschen, putzen und kleiner zupfen. Das Koriandergrün abrausen, trocken schütteln und grob hacken.

2. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Grapefruit gründlich schälen und die Filets heraus schneiden. Restliches Fruchtfleisch ausdrücken und den Saft mit dem Sesamöl und Honig verrühren.

3. Alle vorbereiteten Salat-zutaten mit den Garnelen unter das Dressing mengen und mit Limettensaft und Chili abgeschmeckt servieren.



NEHMEN: Menü-Ideen für jeden Tag

MONTAG



Zu Mittag

Blattsalat mit gebeiztem Lachs

■ Dauer: 40 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 4

Zutaten 500 g Lachsfilet küchenfertig mit Haut, ½ TL Wacholderbeeren, 1 TL Pfefferkörner, 2 TL Korianderkörner, 3–4 Pimentkörner, 4 EL grobes Meersalz, 3 EL Rohrzucker, 2 EL frisch gehacktes Koriandergrün, 1 unbehandelte Zitrone (Abrieb), Salz, 1 Handvoll Friséesalat, 2 EL Weißweinessig, Salz Pfeffer, 1 TL Honig, 1 TL körniger Senf, 2 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Den Lachs waschen und trocken tupfen. Den Wacholder mit ½ TL Pfeffer-, 1 TL Koriander- und Pimentkörnern im Mörser zerstoßen und mit Salz und Zucker mischen. Ein wenig der Gewürzmischung auf Frischhaltefolie legen und den Fisch mit der Hautseite darauf legen. Mit der übrigen Gewürzmischung bestreuen und in der Folie einwickeln. Leicht

beschweren und 1–1,5 Tage im Kühlschrank beizen. Währenddessen einmal wenden.

2. Zum Servieren aus der Beize nehmen, kalt abbrausen und trocken tupfen. Den restlichen Koriander mit dem übrigen Pfeffer zerstoßen, mit dem Koriandergrün und dem Zitronenabrieb vermischen und über das Lachsfleisch streuen. Leicht andrücken und in nicht zu dünnen Scheiben von der Haut schneiden.

3. Den Friséesalat waschen, putzen, trocken schleudern und kleiner zupfen. Den Essig mit Salz, Pfeffer, Honig, Senf, 1–2 EL Wasser und dem Olivenöl verrühren und abschmecken. Über den Salat geben und mit dem Lachs servieren.

Am Abend

Rote Rüben mit Linsenfüllung

■ Dauer: 60 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 12 kleine Rote Rüben, Salz, 1 Schalotte, 1 Karotte, 100 g Knollensellerie, 200 g festkochende Erdäpfel, 3 EL Pflanzenöl, 1 EL Currypulver, 200 ml Gemüsefond, 200 g Linsenkeimlinge, 1 Spritzer Zitronensaft, Pfeffer

Zubereitung

Die Roten Rüben schälen und von der Wurzelseite her aushöhlen, sodass ein etwa 0,5 cm dicker Rand bleibt. In Salzwasser ca. 20 Minuten gar köcheln lassen. Schalotte, Ka-

rotte, Sellerie und Erdäpfel schälen und klein würfeln, in 2 EL heißem Öl 1–2 Minuten anschwitzen. Currypulver untermengen und mit Fond ablöschen. Etwa 15 Minuten leise köcheln lassen. Die Keimlinge abbrausen, zum Curry geben und mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken. Die abgetropften Roten Rüben jeweils mit dem Linsengemüse füllen und servieren.

DIENSTAG



Zu Mittag

Fischfondue mit Gemüse

■ Dauer: 1 h 30 min
■ Schwierigkeit: leicht
■ Portionen: 4

Zutaten 300 g Zucchini, 300 g Brokkoliröschen, 300 g Champignons, 600 g Fischfilet nach Belieben z. B. Lachs, Thunfisch, Kabeljau, 500 g Garnelen küchenfertig geschält und entdarmt, 8 Jakobsmuscheln küchenfertig, 2 l Gemüsefond

Zubereitung

1. Die Zucchini und den Brokkoli waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Pilze abreiben, putzen und in Scheiben schneiden.

2. Den Fisch waschen, trocken tupfen und ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. Die Garnelen und Muscheln waschen und trocken tupfen.

3. Die kochendheiße Brühe in einen Fonduetopf geben und auf das Rechaud stellen. Das Gemüse, die Pilze, den Fisch, die Jakobsmuscheln und die



Garnelen jeweils in der heißen Brühe garen. Dazu nach Belieben Saucen reichen.

Am Abend

T-Bone-Steak

■ Dauer: 25 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 4 T-Bone-Steaks (à ca. 300 g), 4 Knoblauchzehen, 1 Zweig Rosmarin, 1 EL bunte Pfefferbeeren, 3 EL Pflanzenöl, Meersalz

Zubereitung

Das Fleisch mindestens 30

Minuten vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen. Den Knoblauch abziehen und nach Belieben in Scheiben schneiden oder im Ganzen belassen. Den Rosmarin waschen, trocken schütteln und einzelne Büschel vom Stiel zupfen. Den bunten Pfeffer in einem Mörser leicht andrücken. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in zwei großen Pfannen in heißem Öl ca. 1 Minute von jeder Seite scharf anbraten. Den Knoblauch und Rosmarin zugeben. Zusammen mit dem Fleisch unter Wenden ca. 10 Minuten anbraten. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.



ZWEI REZEPTE für jeden Wochentag

MITTWOCH

20.12.



Zu Mittag

Vegane Minestrone mit Quinoa

■ Dauer: 50 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 2 Zucchini gelb und grün, 3 Paradeiser, 300 g Grünkohl, 1 rote Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 100 g gemischter Quinoa, Salz, 2 EL Olivenöl, 2 EL Paradeisermark, 2–3 Stängel Petersilie, 2 Stängel Oregano, 2 Stängel Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 2 Lorbeerblätter, 150 ml veganer Weißwein, ca. 1 ½ l Gemüsfond, 500 g Kichererbsen (Dose), Pfeffer, 1 Prise Zucker

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen, putzen, längs vierteln und in 1,5 cm dicke Stücke schneiden. Die Paradeiser würfeln. Den Grünkohl waschen, harte Stiele entfernen und die Blätter in Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Die Quinoa in ca. 300 ml Salzwasser gar köcheln lassen.

3. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel

mit dem Knoblauch glasig anschwitzen. Das Paradeisermark kurz mitschwitzen. Petersilie, Oregano, Thymian und Rosmarin mit Küchengarn zusammenbinden. Die Zwiebeln mit dem Wein ablöschen, Fond zugießen und den Kräuterbund mit den Lorbeerblättern dazugeben. Den Grünkohl und die Zucchini in die Suppe geben und etwa 10 Minuten leise köcheln lassen.

4. Die Kichererbsen abgießen, gut abtropfen lassen und mit den Paradeisern in die Suppe rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und weitere ca. 5 Minuten köcheln lassen. Kräuterbündel und Lorbeerblätter wieder herausnehmen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Quinoa untermengen und servieren.

Am Abend

Kräutersmoothie

■ Dauer: 10 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 2 Handvoll gemischte Kräuter, ca. 80 g (z. B. Minze, Basilikum, Petersilie, Koriandergrün), 1 TL Zitronensaft, 400 ml Milch gut gekühlt



Zubereitung

Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und mit dem Zitronensaft und nach Bedarf 1–2 EL kaltem Wasser fein pürieren. Den Kräutersaft mit der Milch vermengt in die Gläser füllen und mit Trinkhalmen servieren.

DONNERSTAG

21.12.

Zu Mittag

Mandel-Joghurtkuchen

■ Dauer: 60 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten weiche Butter und Mehl für die Backform, 1 säuerlicher Apfel, 2 cl Calvados, 1 EL Zitronensaft, 4 Eier, 500 g Joghurt, 250 g Topfen, 200 g Zucker, 100 g Butter, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver, 75 g Weichweizengrieß, 50 g gemahlene Mandeln, 50 g Mandelblättchen

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 °C Unter- und Oberhitze vorheizen. Die Backform ausbuttern und mit Mehl bestreuen.

2. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse heraus schneiden und die Viertel fein raspeln. Mit dem Calvados und dem Zitronensaft vermischen. Die Eier trennen. Die Eidotter mit dem Joghurt, dem Topfen und dem Zucker verrühren. Die Butter schmelzen lassen und etwas abgekühlt unter die Joghurtcreme ziehen. Das Puddingpulver mit dem Grieß und beiden Mandelsorten mischen und unter die Topfenmasse rühren. Den Apfel unterziehen.



3. Die Eiklar steif schlagen und vorsichtig unter die Mandel-Joghurt-Masse heben. In die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen ca. 35 Minuten backen. Sollte der Kuchen zu dunkel werden, rechtzeitig mit Alufolie oder Backpapier abdecken.

Am Abend

Melanzani gegrillt, mit Granatapfel

■ Dauer: 30 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 2 Melanzani, Salz, 1 Granatapfel, 1 Knoblauchzehe, 4 EL Olivenöl, 2 EL frisch gehackte Petersilie, grobes Meersalz, 1–2 EL Balsamico

Zubereitung

1. Die Melanzani waschen, der Länge nach aufschneiden, salzen und zur Seite stellen. Den Granatapfel halbieren, die

Kerne herausnehmen und die weißen Häutchen entfernen. Den Knoblauch häuten, in eine kleine Schüssel pressen und mit dem Öl verrühren. Die Melanzani mit Küchenpapier trocken tupfen und mit etwas Knoblauchöl einpinseln. Auf dem heißen Grill 10–12 Minuten grillen, dabei ab und zu wenden und mit dem übrigen Öl bestreichen.

2. Zum Servieren mit den Granatapfelkernen belegen und mit Petersilie bestreuen. Grobes Meersalz darüber mahlen und mit dunklem Balsamico beträufeln.



Profi KÜCHE

Sebastian Platter

Salon Albert
Gastgeber



Frisch & modern

Der Gastgeber Sebastian Platter im COOKING-Talk.

Worauf richtet sich das Konzept des Salon Albert?

SEBASTIAN PLATTER Im Salon Albert verschmelzen Einflüsse der traditionellen Wiener Küche mit aufregenden internationalen Speisen zu einem unvergleichlich frischen und modernen Kulinarik-Konzept. Die Herkunft unserer Produkte ist uns wichtig: Unsere Zutaten kommen nach Möglichkeit aus heimischer Produktion aus der Region, die internationalen Zutaten der weltgewandten Speisen stammen von Top-Lieferanten aus Europa.

Wie kam es zum gewählten Standort?

PLATTER Die Wahl dieses Standortes im 14. Bezirk Wiens ist kein Zufall. In dieser Gegend gibt es gastronomisch betrachtet noch viel Potenzial, in der unmittelbaren Umgebung leben zahlreiche anspruchsvolle Gäste, die von nun an mit kulinarischen Meisterwerken eines neuen Restaurants auf Haubeniveau verwöhnt werden. Das Motto: Essenz Wiener Gastfreundschaft auf Weltklasse Niveau.



DER FOKUS des neu eröffneten Restaurants richtet sich auf Qualität und Gastfreundschaft!

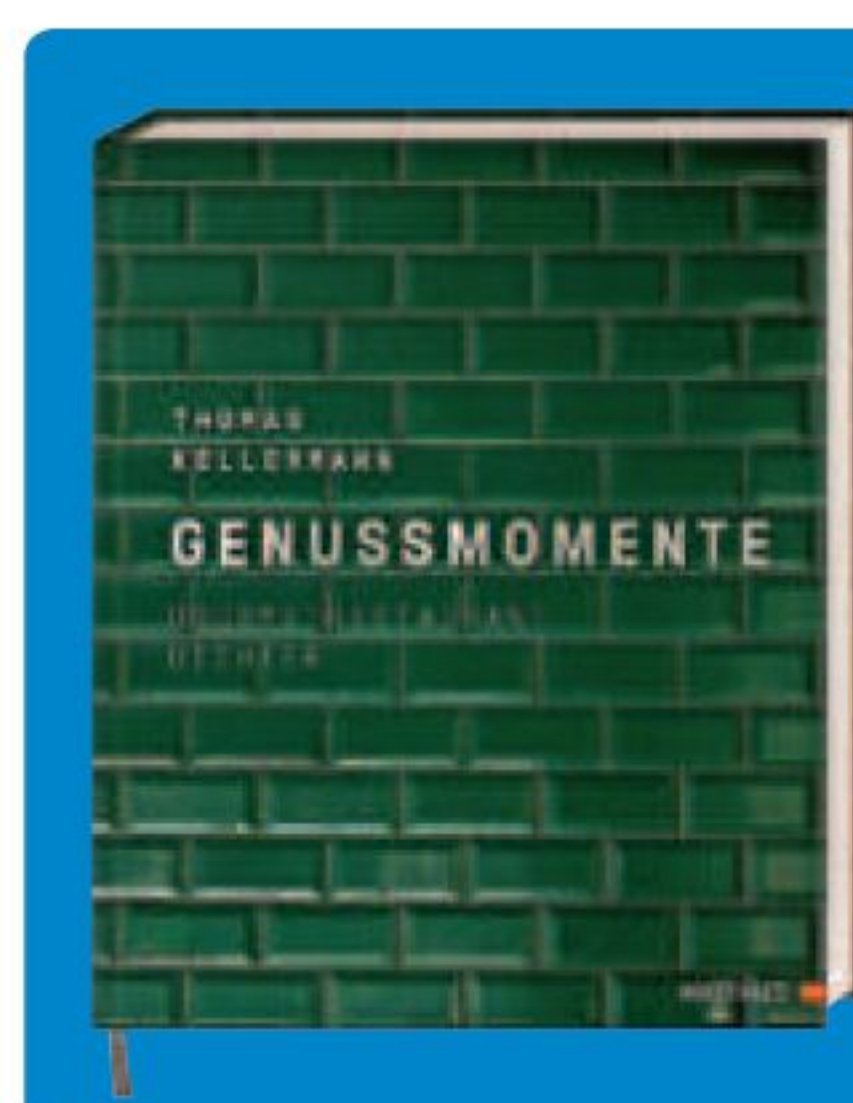
Restaurant-Tipp

Feinschmecker-Oase in Penzing

New in Town. Der 14. Bezirk begrüßt ein neues kulinarisches Highlight: Der „Salon Albert“ öffnet seine Türen und lädt dazu ein, die Fusion von Wiener Tradition und moderner Fine Dining-Kultur zu erleben. Das Restaurant präsentiert sich mit einer einzigartigen Mischung aus traditioneller heimischer Kochkunst mit internationalen kulinarischen Einflüssen. Untertags werden täglich wechselnde Menüs ser-

viert, abends verwandelt sich das Lokal in ein Domizil für gehobene Kulinarik. Eine Bar lockt zudem zu ausgelassenen Abenden in bester Gesellschaft. Das Ambiente des Restaurants vereint den Charme der klassizistischen Ästhetik Wiens mit einem zeitgemäßen Design. Vorbeischaun!

**Albert-Schweitzer-Gasse 6
1140 Wien
salonalbert.at**



COOKING Buchtipp: Genussmomente

Gourmetrestaurant Dichter. Im Einklang mit den Jahreszeiten – erlesene Menüs aus der Sterneküche der Egerner Höfe am Tegernsee von Spitzenkoch Thomas Kellermann. Matthes Verlag/58 Euro

Tipp der Woche:
**ICELINE
Messer-
serie**



BRINGT SCHWUNG IN JEDE KÜCHE. Kochmesser, Santokumesser (in zwei Größen), Schinkenmesser, Brotmesser, Käsemesser, Spickmesser und Tourniermesser – perfekt für alle Schneidarbeiten in der Küche.

Die 8-teilige Messerserie von **Tyrolit Life** überzeugt durch erstklassige Qualität und Präzision, Made in Tirol. Geschmiedet aus einem Stück rostfreiem Edelstahl (Stahlmaterial 1.4116), mit 56 HRC Eishärtung für Korrosionsschutz. Ergonomische Kunststoffgriffe sorgen für einen bequemen Griff und für eine gute und sichere Handhabung. Sämtliche Tyrolit Life Produkte überzeugen mit einer klaren Formsprache, elegantem Design und hochwertiger Verarbeitung - Design trifft Funktionalität. Mehr Information unter www.tyrolitlife.com



Dass zu Weihnachten auch ein veganes Menü ordentlich was hergibt, hat die Koryphäe der veganen Küche, Siegfried Kröpfl gemeinsam mit Thermomix® bewiesen. Da läuft einem das Wasser im Mund zusammen!

Haubenkoch Siegfried Kröpfl tischt auf!

Vegane Weihnacht



Zutaten

Braten:

100 g Pinienkerne
75 g Zwiebeln, geviertelt
10 g Petersilie, frisch, Blättchen abgezupft
200 g braune Champignons, frisch, geviertelt
3 EL Olivenöl
1 Packung Blätterteig, aus dem Kühlregal (ca. 280 g)
500 g Sensational Veganes Faschiertes (Garden Gourmet)

60 g Wasser, 1½ TL Salz
1 Msp. Pfeffer, gemahlen
2 Msp. Piment, gemahlen
100 g Semmelbrösel
Beilagen und Sauce:
100 g Zwiebel, halbiert, in Spalten
je 100 g Karotten & Pastinaken, in Scheiben (1 cm)
80 g Sellerie, geschält, in Stücken (1 cm)
20 g Olivenöl

1300 g Kürbisfleisch vom Butternusskürbis, geschält (Optional: Muskatkürbis oder Hokkaido-Kürbis)
1 Knoblauchzehe
15 g Paradeisermark
200 g Rotwein, vegan
600 g Kohlsprossen

1 Gemüsesuppenwürfel (für 0,5 l)
1 EL Sojasauce
40 g Preiselbeerkompott
2 Zweiglein Rosmarin, frisch
6 Zweiglein Thymian, frisch
2 Lorbeerblätter, getrocknet
6 Wacholderbeeren
12 Pfefferkörner, schwarz
3 TL Salz, 1 EL Speisestärke
1 EL vegane Margarine
4 Prise Pfeffer, frisch gemahlen
½ TL Zimt, gemahlen
50 g vegane Margarine
100 g veganes Obers
1½ TL Zucker
½ TL Muskatnuss, frisch gerieben
1 TL Ingwer, getrocknet, gemahlen

Weihnachtlicher Festtagsbraten mit Kürbispüree und Kohlsprossen

■ Dauer: 1h 30 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 8

Zubereitung

Braten

1. 100 g Pinienkerne in einer großen Pfanne auf dem Herd goldbraun rösten und dabei immer wieder umrühren. Währenddessen Zwiebeln und Petersilie in den Mixtopf geben und 5 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern. Champignons zugeben und 3 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern.

2. Geröstete Pinienkerne in eine Schüssel umfüllen und beiseitestellen. 3 EL Olivenöl in die Pfanne geben, Schwammerl-Zwiebel-Mischung aus dem Mixtopf zugeben und bei mittlerer Hitze dünsten, bis das Wasser verdampft ist (ca. 5 Minuten).

3. In dieser Zeit Backofen auf 180°C (Heißluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, Blätterteig ausrollen und auf das Backblech legen.

4. Pinienkerne, veganes Faschiertes, Wasser, Salz, Pfeffer, Piment, Semmelbrösel und gebratene Schwammerl-Zwiebel-Mischung in den Mixtopf geben und mit dem Spatel gründlich vermischen. Füllung auf die Mitte

des Teigs geben und mithilfe des Spatels oder den Händen zu einer länglichen Rolle formen, dabei an den Rändern jeweils ca. 2 cm frei lassen.

5. Blätterteig über der Füllung fest verschließen und Ränder einschlagen. Mit einer Gabel mehrere Löcher in den Blätterteig stechen und mit etwas Wasser einstreichen. In den Ofen schieben und 40-50 Minuten (180°C) goldbraun backen. Währenddessen Mixtopf spülen und trocknen und im Rezept fortfahren.

Beilagen und Sauce

6. Zwiebeln, Karotten, Pastinaken, Sellerie und Olivenöl in den Mixtopf geben und anbraten. Währenddessen 1300 g Kürbisfleisch in 3 cm große Würfel schneiden und im Varoma-Behälter verteilen. 1 Knoblauchzehe schälen und hineinlegen.

7. Paradeisermark und Rotwein zugeben und 3 Minuten bei 100°C auf Stufe 1 kochen. Währenddessen Varoma-Einlegeboden einsetzen und 600 g Kohlsprossen auf dem darauf verteilen. Varoma verschließen.

8. Wasser, Gewürzpaste, Sojasauce, Preiselbeerkom-

pott, Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, 1 TL Salz und Stärke zugeben. Varoma aufsetzen und 25 Minuten im Modus Varoma auf Stufe 1 garen.

9. Varoma beiseitestellen. Eine große Schüssel mit Sieb bereitstellen und die Sauce in die Schüssel abseihen. Mixtopf kurz spülen und die Sauce zurück in den Mixtopf füllen.

10. 150 g vom abgeseihten Gemüse (ohne Gewürze) zugeben und 1 Minute pürieren. Währenddessen Varoma öffnen und gegarte Kohlsprossen mit 1 EL Margarine, ½ TL Salz, 1 Prise Pfeffer und ½ TL Zimt vermengen und beiseitestellen.

11. Sauce in einen Behälter füllen und warmhalten und Mixtopf spülen. Gegarten Kürbis, 50 g Margarine, veganes Obers, Zucker, 1½ TL Salz, Muskat und 3 Prisen Pfeffer und Ingwer in den Mixtopf geben und 30 Sekunden pürieren.

12. Weihnachtlichen Festtagsbraten in Scheiben schneiden und mit Kürbispüree, Kohlsprossen und Sauce servieren.

Maronicremesuppe

- Dauer: 45 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 8

Zutaten

150 g Zwiebeln geschält, halbiert, in Spalten geschnitten
 300 g Maroni, gegart, geschält
 30 g Olivenöl
 10 g Zucker
 125 g Weißwein, vegan
 150 g Erdäpfel, mehlig, geschält, in Stücken (2-3 cm)
 2 Gemüsesuppenwürfel (für je 0,5 l)
 1 TL Salz
 ½ TL Pfeffer, frisch gemahlen
 200 g veganes Obers
 10 g Zitronensalzpaste (700 g Bio Zitronen, 100 g Salz)
 Petersilienblätter, frisch, zum Garnieren (optional)

Zubereitung

Zitronensalzpaste

1. Zitronen waschen, trocken reiben, vierteln und die Kerne entfernen. Zitronenviertel und Salz in den Mixtopf geben und 5 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben

2. Danach 20 Sekunden auf Stufe 7 pürieren und mit dem Spatel nach unten schieben. Noch einmal 10 Sekunden bei Stufe 8 pürieren und in ein Glas zur Zwischenlagerung umfüllen.

Maronicremesuppe

3. Zwiebeln, Maroni, Olivenöl und Zucker in den Mixtopf geben und karamellisieren.

4. Weißwein zugeben

und 3 Minuten bei 100°C auf Stufe 1 kochen. Erdäpfel, Wasser, Gewürzpaste, Salz und Pfeffer zugeben und 20 Minuten bei 100°C auf Stufe 1 kochen.

5. Veganes Obers und Zitronensalzpaste zugeben und 1 Minute pürieren.

6. Maronischaumsuppe in tiefen Tellern anrichten und mit Petersilie garniert servieren.

Tipp von Haubenkoch Siegfried Kröpfl.

Die Maronicremesuppe gelingt am besten mit frischen Maroni, die man vorher im Ofen gart. Mit einem Schuss weißem Balsamico-Essig bekommt man zudem eine leichte Säure, die die Suppe herrlich verfeinert.



Nougatknödel mit Nussbröseln und Zwetschkenröster

- Dauer: 1 h 10 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 8

Zutaten

160 g Semmelbrösel, vegan
 80 g Haselnüsse
 400 g Erdäpfel, mehlig, in Stücken (3 cm)
 100 g vegane Margarine, etwas mehr zum Einfetten
 160 g Nougat, gekühlt (vegan)
 800 g Zwetschken (frisch oder gefroren)
 100 g Weizenmehl, griffig, etwas mehr für die Arbeitsfläche
 ½ TL Salz
 ½ TL Gewürznelken
 85 g Zucker, 1 Zimtstange
 10 g Zitronensalzpaste, selbst gemacht (siehe Maronicremesuppe)
 10-15 g Zitronensaft, frisch gepresst je nach Säuregrad der Zwetschken
 2 EL Staubzucker

Zubereitung

1. Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen. Brösel einwiegen und bis zum Rösten beiseitestellen. Haselnüsse in den Mixtopf geben, 12 Sekunden auf Stufe 10 zerkleinern und in die Schüssel zu den Bröseln umfüllen.

2. 500 g Wasser in den Mixtopf geben. Gareinsatz einhängen, Erdäpfel einwiegen und 25 Minuten im Varoma-Modus auf Stufe 1 garen. Währenddessen Varoma-Behälter und -Einlegeboden einfetten.

3. 160 g gekühltes Nougat mit einem Messer in 8 gleich große Teile teilen (à 20 g), zu Kugeln rollen und nochmals kühlstellen.

4. 800 g Zwetschken (frisch oder gefroren) entkernen und halbieren. Gareinsatz mithilfe des Spatels herausnehmen und die gegarten Erdäpfel 10 Minuten ausdampfen lassen. Mixtopf spülen.

5. Gegarte Erdäpfel in den Mixtopf geben und 5 Sekunden auf Stufe 6 zerkleinern. 80 g Semmelbrösel, Mehl und ½ TL Salz zugeben und den Teig 30 Sekunden kneten.

6. Den Erdäpfelteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, mit den Händen zu einer Rolle kneten und in 8 gleich große Stücke schneiden. Teigscheiben flach drücken, je eine Nougatkugel daraufsetzen, den Teig darüber verschließen, Knödel rollen und im Varoma-Behälter und -Einlegeboden verteilen. Mixtopf spülen und trocknen.

7. Gewürznelken und 70 g Zucker in den Mixtopf geben und 15 Sekunden auf Stufe 10 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Zwetschken, Zimtstangen, Zitronensalzpaste und Zitronensaft zugeben. Varoma aufsetzen und 20 Minuten im Varoma-Modus auf Stufe 1 garen.

8. Währenddessen 4 EL Margarine in einer Bratpfanne auf dem Herd erhitzen. Haselnuss-Semmelbrösel-Mischung und 1 EL Zucker zugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Varoma abnehmen und die gegarten Knödel sofort in den Nussbröseln wälzen.

9. Die Nougatknödel mit Nussbröseln anrichten, mit 2 EL Staubzucker bestreuen und mit Zwetschkenröster servieren.



Süße KÜCHE

Christ- baum- Herzen

- Dauer: 50 min + 60 min Kühlen
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 20-25 Stück

Zutaten

300 g Mehl, 1 Prise Salz
1/2 TL Backpulver
2 EL Vanillezucker
75 g Zucker, 1 Eigelb
1-2 EL Sauerrahm
150 g kalte Butter
Zucker, zum Wälzen
120 g Marmelade, nach Wahl
Mehl, zum Arbeiten

Zubereitung

1. Mehl mit Salz, Backpulver, Vanillezucker und Zucker vermischen, auf eine Arbeitsfläche häufen und eine Mulde eindrücken. Eigelb und Sauerrahm sowie die kalte Butter in Stücken hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 1 Stunde kühl stellen. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

2. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 2-3 mm dick ausrollen und Herzen ausstechen. Im vorgeheizten Ofen 8-10 Minuten hell backen. Mit dem Backpapier vom Blech ziehen und sofort in Zucker wälzen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

3. Hälfte der Herzen mit Marmelade bestreichen, mit den übrigen Herzen belegen und fest werden lassen. Mit einem Dekoband an den Christbaum hängen.



RAN AN DIE HERZEN. Erweitern Sie Ihren Baumschmuck mit köstlichen Keksen!

COOKING Tipp

Vom Baum genascht

Für Auge und Gaumen. Ein besonderes Highlight, neben all den Keksen und der Deko, ist und bleibt der kunterbunt geschmückte Christbaum, der für wohligh-weihnachtliche Stimmung in den eigenen vier Wänden sorgt. Zu allerhand Christbaumkugeln, Lichterketten und Co. gesellen sich dieses Jahr dekorative und köstliche Christbaum-Herzen (siehe Rezept, links). Der köstliche Behang benötigt natürlich auch den passenden Baum: Lassen Sie sich diesen ganz

einfach vor die Tür liefern! Das Christbaum Service von Ger- not Brandl macht den unkomplizierten Christbaumkauf möglich. Im Rahmen seines Christbaum Service bietet der niederösterreichische Landwirt die Möglichkeit, mit nur einem Klick seine favorisierte Nordmantanne zu bestellen und nach Hause liefern zu lassen. Unter www.christbaum-service.at stehen unterschiedlich große Bäume zur Verfügung, der Lieferzeitraum beträgt 2-3 Werktage. Praktisch!

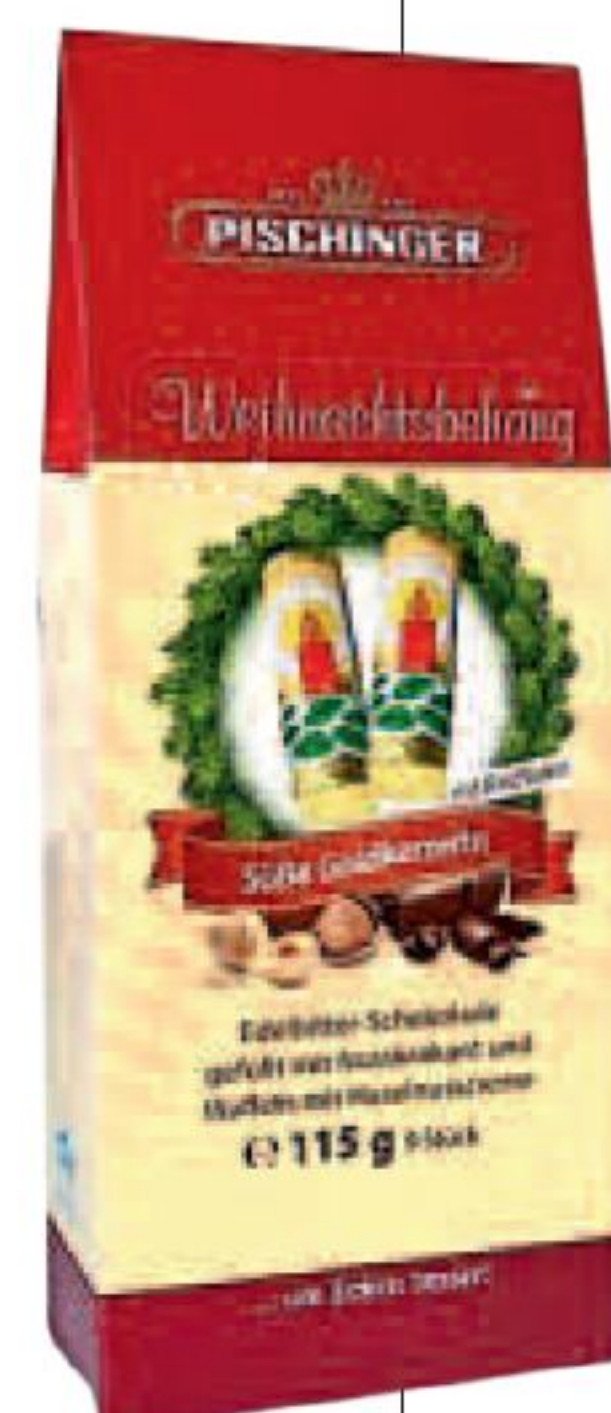


COOKING Tipp: Prickelnder Sekt- genuss für die Festtage

Sie ist wieder da – die schönste Zeit des Jahres: die Weihnachtszeit. Wollen Sie dieses Jahr alles anders machen und die Weihnachtszeit so richtig genießen? Mit den hochwertigen Schlumberger Produkten finden Sie mit Sicherheit das passende Geschenk für Ihre Lieben. Unsere hochwertigen Produkte versprechen einzigartige Genusserlebnisse.

Thema der Woche: O Tannen- baum

GOLDKERZEN. Zarte Edelbitter-Schokolade gefüllt mit feinstem Nusskrokant und Waffeln mit Haselnusscremes. Pischinger/heindl.co.at/4,90 Euro



CHRISTBAUM-SCHMUCK. Dunkle Schokolade mit Weihnachtsdesign. Zotter/zotter.at/7,50 Euro



WEIHNACHTSSTERN. Milkschokolade mit Nougatcreme gefüllt. Manner/Lebensmittelhandel/4,99 Euro





Weihnachtstorten

Christmas Eyecatcher

Machen Sie Platz auf Ihrem Christmas Sweet Table – eine dieser prächtigen Torten möchte es sich nämlich neben Keksen, Christstollen und Co. gemütlich machen. Ein alljährlicher Eyecatcher, auf den COOKING liebend gerne setzt. Ihre Liebsten werden sich auch garantiert freuen!

Zutaten

Für den Teig:

220 g Butter; und für die Form
150 g Zucker, braun
1 Prise Salz
1 EL Vanilleextrakt
1 EL Ingwerpulver
120 g Honig
4 Eier

300 g Mehl; und für die Form

1 EL Kakao
3 TL Backpulver
100 g Walnüsse;
fein gemahlen
50 ml Ingwerbier

Außerdem:

250 g Mascarpone
100 g Frischkäse
2 EL Vanilleextrakt
250 g Staubzucker
100 g Cranberries
1 Eiweiß
50 g Zucker

Ingwer-Torte mit Vanille-Mascarpone-Frischkäse-Creme

■ Dauer: 2 h 35 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 12-14

Zubereitung

1. Den Ofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (20 cm ø) am Boden mit Backpapier belegen und den Rand fetten und bemehlen.

2. Die Butter weiß-cremig schlagen. Zucker, Salz, Vanille, Ingwer und Honig unterrühren und alles gut schaumig quirlen. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen und sieben, zur Schaummasse geben. Nüsse und Ingwerbier ergänzen und alles unterziehen.

3. Den Teig in die Form geben, glatt streichen und im Ofen 45-50 Minuten backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.

4. Mascarpone mit Frischkäse und Vanilleextrakt glattrühren. Staubzucker sieben und löffelweise unter schlagen, bis sich eine streichfähige Masse ergibt.

5. Den Kuchen dreimal waagrecht durchschneiden und die unterste Schicht auf eine Tortenplatte setzen. Ein

Viertel der Creme darauf verstreichen, die übrigen Tortenböden daraufsetzen und ebenfalls je 1/4 Creme darauf verteilen.

6. Die Torte mit der restlichen Creme rundherum einstreichen und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

7. Zum Servieren Cranberries in verquirltem Eiweiß wenden und anschließend in Zucker wälzen. Die Torte nach Belieben mit kleinen Fichtenzweiglein und den kandierten Cranberries garnieren.

Weihnachtstorte mit Lebkuchenkeksen

- Dauer: 2 h 30 min + 45 min Kühlen
- Schwierigkeit: schwierig
- Portionen: 12-14

Zutaten

Für die Kekse:

150 g Butter;
zimmerwarm
100 g Zucker,
1 Ei
1 TL Lebkuchengewürz
250 g Mehl;
und zum Arbeiten
Salz

Für die Torte:

225 g Butter; weich
225 g Zucker,
4 Eier
225 g Mehl,
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

Für die Buttercreme:

500 ml Milch, 100 g Zucker
4 Eigelb, 40 g Speisestärke
6 Tropfen Mandelaroma
250 g Butter; weich

Zubereitung

1. Für die Kekse die Butter und den Zucker schaumig schlagen. Ei und Lebkuchengewürz unterquirlen. Mehl und eine Prise Salz kurz unterheben.

2. Den Teig mit den Händen kurz durchkneten und zu einer Kugel formen. In Folie gewickelt ca. 45 Minuten kühlen.

3. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Den Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dünn ausrollen und kleine Häuser sowie Tannenbäume ausstechen.

4. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen 10-12 Minuten backen, bis sie ganz leicht gebräunt sind. Mit dem Papier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Nach Belieben

mit Zuckerguss garnieren und trocknen lassen.

5. Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (ca. 24 cm) mit Backpapier auslegen.

6. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz mischen, zur Eimasse geben und zu einem geschmeidigen, weichen Teig verrühren. In die vorbereitete Form füllen und glatt streichen.

7. Im Ofen 40-45 Minuten backen (Stäbchenprobe). Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Zum vollständigen Auskühlen auf ein Kuchengitter setzen.

8. Für die Buttercreme 375 ml Milch mit der Hälfte des Zuckers in einem Topf aufkochen. Eigelb mit restlichem

Zucker, Speisestärke, Mandelaroma und übriger Milch verrühren. Masse langsam in die heiße Milch gießen und einige Male aufkochen lassen, dabei ständig umrühren.

9. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen oder auf einem kalten Wasserbad kalt-rühren. Weiche Butter mit einem elektrischen Handrührgerät schaumig schlagen und nach und nach unter die Creme rühren. Beides sollte dabei die gleiche Temperatur haben, damit die Buttercreme nicht gerinnt.

10. Den Kuchen waagrecht halbieren, mit Creme bestreichen und wieder zusammensetzen. Die restliche Creme auf und um den Kuchen herum verstreichen. Tannenbaumkekse als Wald auf die Torte stecken und die Keks-häuser um die Torte herum stellen.



Mandarinen-Buttercreme-Torte

Zutaten

Für die Böden:

6 Eier, 120 g Zucker
80 g Marzipanrohmasse
150 g Butter; weich
1 Vanilleschote; Mark
1 EL Rosenwasser, 225 g Mehl
1/2 TL Backpulver

Für die Creme:

200 g Butter; weich
250 g Staubzucker
550 g Frischkäse
1 TL Vanilleextrakt

Außerdem:

750 g Mandarinen; klein, nach
Belieben mit Blättern
6 cl Orangenlikör
6 cl Läuterzucker
200 g Mandarinenmarmelade

Für die Garnitur:

1/2 Mandarine; in Scheiben,
getrocknet
Rosmarin
Staubzucker; zum Besieben

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Springformen (ca. 18 cm) mit Backpapier auslegen.

2. Die Eier trennen. Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steifschlagen. Marzipan zerkleinern und nach und nach mit dem Eigelb sowie dem übrigen Zucker verrühren. Weiche Butter und das Vanillemark unterrühren, das Rosenwasser ergänzen und die Mas-

■ Dauer: 1 h 35 min + 5 h Kühlen ■ Schwierigkeit: **schwierig** ■ Portionen: 16

se gut schaumig schlagen.

3. Mehl mit Backpulver mischen und zur Eigelbmasse sieben. Eischnee darauf setzen und alles unterheben. Den Teig auf die beiden Formen verteilen, glatt streichen und im Ofen ca. 35 Minuten backen (Stäbchenprobe). Die Böden herausnehmen und auskühlen lassen, anschließend aus der Form nehmen und jeweils waagrecht halbieren.

4. Für die Creme die weiche Butter in Stücken mit dem Staubzucker cremig rühren. Frischkäse und Vanilleextrakt cremig rühren, unterziehen, alles gut vermengen und die Creme kurz kühl stellen.

5. Drei Mandarinen schälen und filetieren. Orangenlikör und Läuterzucker kurz erhitzen, Mandarinenfilets darin schwenken und wieder abkühlen lassen.

6. Einen der Böden auf eine Tortenplatte legen, mit 1/4 der flüssigen Likörmischung tränken und dünn mit Mandarinenmarmelade bestreichen.

7. Darauf ca. 1/4 der Buttercreme geben, glattstreichen und 1/3 der Mandarinenfilets darauf verteilen und leicht eindrücken. Den zweiten und



dritten Boden ebenso behandeln und auflegen. Den vierten Boden tränken und alles passgenau aufeinander stapeln. Die Torte ringsum dünn mit der restlichen Buttercreme einstreichen und 4-5 Stunden kühlstellen.

8. Inzwischen die übrigen

Mandarinen schälen. Die Oberfläche der Torte zu 3/4 mit ganzen Mandarinen belegen. Einige getrocknete Mandarinscheiben, -blätter und Rosmarinzweige dekorativ dazwischen stecken. Mit Staubzucker besieben und die Torte servieren.



*nähere Infos auf www.cremesso.at

cremesso

OF SWITZERLAND

**30
TAGE
TESTEN***

**5
JAHRE
GARANTIE***

ENERGIE
SPAR
MODUS

www.cremesso.at

**Zutaten****Für den Kuchen:**

300 g weiche Butter; und für
die Formen
300 g Zucker
4 Eier

Lebensmittelfarbe, rot
175 ml Buttermilch
350 g Mehl; und für die
Formen

1 EL Kakaopulver
1 TL Backpulver

Für die Creme und zum**Garnieren:**

300 g Obers
1 Päckchen Sahnesteif
250 g Frischkäse
50 g Staubzucker
1 EL Zitronensaft
1 Feige
4 Kumquats
4 Physalis
2 Zweige Rosmarin
30 g Baisertropfen
1 EL Granatapfelkerne
1 EL Fruchtgummi-Drops; rot

Red Velvet Cake

■ Dauer: 1h 25 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 12-14

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Zwei Springformen (ca. 18 cm) mit Butter fetten und mit Mehl austreuen.

2. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Eier mit ein wenig Lebensmittelfarbe und der Buttermilch verquirlen. Zusammen mit Mehl, Kakaopulver und Backpulver gründlich untermengen.

3. Den Teig auf die Backformen verteilen und im

Ofen ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe). Etwas abkühlen lassen, aus den Formen lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

4. Für die Creme das Obers mit Sahnesteif steifschlagen. Frischkäse mit Staubzucker und Zitronensaft glattrühren, dann das Schlagobers unterheben.

5. Beide Kuchen waagrecht halbieren. Drei Böden mit jeweils knapp 1/3 der Creme bestreichen und zu-

sammensetzen. Den Kuchen deckel auflegen und dünn mit Creme bestreichen. Die Torte rundherum abziehen, dabei durchscheinend mit Creme einstreichen.

6. Früchte und Rosmarin abbrausen, putzen und trockentupfen. Feige in Spalten schneiden, Kumquats halbieren und die Rosmarinspitzen abzupfen. Alles bunt mit dem Baiser auf der Torte am Rand verteilen und mit Granatapfelkernen und Fruchtgummi bestreuen.



Der Wasserhahn, der alles kann

100°C kochendes, gekühltes prickelndes und stilles Wasser

Mit dem Quooker erhältst du ab sofort alle Wassersorten aus einer Armatur: warmes, kaltes, 100°C kochendes sowie gekühltes prickelndes und stilles Wasser. Ein Quooker spart Zeit Energie und Platz und ist dabei für Groß und Klein sicher im Gebrauch. Mehr Infos findest du unter www.quooker.at

Quooker®

COOKING neu am 22.12.

In unserer nächsten Ausgabe von COOKING dürfen Sie sich unter anderem auf diese köstlichen Themen freuen!

Happy New Year

LET'S PARTY mit allerhand Fingerfood für die große Silvesterparty!



Süßes zu Silvester

GRAND FINALE. Zum Jahresende darf natürlich die eine oder andere Nascherei nicht fehlen!



Hallo 2024!

HOCH DIE GLÄSER. Mit COOKING auf ein gutes neues Jahr anstoßen. Die Drinks stehen schon bereit!



DER SCHNELLSTE WEG ZU COOKING.AT
Einfach mit der Handy-Kamera einscannen und loskochen!

Getty, Hersteller, StockFood

Ihr neues ONLINE-PORTAL



DAS IST COOKING.AT! 24 Stunden täglich – 7 Tage die Woche sind hier alle Rezepte verfügbar.



ÜBERSICHTLICH. Jedes Rezept Schritt für Schritt: Einkaufsliste, Zubereitung, Preiskategorie ...

Impressum

Medieninhaber: Mediengruppe ÖSTERREICH GmbH,
Friedrichstrasse 10, 1010 Wien

Chefredaktion: Natalie Ezzo, Alex Schima

Layout/Produktion: Brocza Stefanie, Kornél Schulteis, Patricia Schwarz

Online: www.cooking.at, Desirée Fellner (Ltg.)

Bildbearbeitung: Martina Plak-Stanzel (Ltg.)

Anzeigenleitung: John Bryan Fernando

Anzeigenproduktion: Semina Kovacevic, Larissa Reisenbauer,
Patricia Steger Druck: Media Print GmbH, Wien

Kontakt: Tel.: 05088811, E-Mail: cooking@oe24.at

Online: www.cooking.at Preis: Alle Informationen zu unseren

Angeboten finden Sie unter www.abo.oe24.at.

Die Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz ist unter www.oe24.at/impressum/offenlegung/cooking abrufbar.



DAC
**WEIN
VIERTEL**

WEINVIERTEL DAC RESERVE

GRÜNER **GEHEIMTIPP** FÜR GOURMETS

Immer mehr Feinschmecker vollenden ihre Gerichte mit einer WEINVIERTEL DAC RESERVE. Einzigartige Weinviertler Böden, das besondere Klima und die unverwechselbare Handschrift jeder Winzerin und jedes Winzers erschaffen Grüne Veltliner der höchsten Stufe. Für unvergleichlichen Geschmack, der zu jedem Gericht einen besonderen Eindruck hinterlässt.

**WEINVIERTEL DAC
IMMER EIN ECHTER GRÜNER VELTLINER**

weinvierteldac.at



ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.

Weinviertel – eine geschützte Ursprungsbezeichnung der EU für österreichischen Qualitätswein

Mit Unterstützung der Europäischen Union

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Finanziert von der
Europäischen Union



Jetzt
Thermomix®
unverbindlich
testen!

Für ein Fest **nach deinem Geschmack.**

Entdecke die genussvolle Welt von Thermomix® – wo das Kochen zum Kinderspiel wird und dank des Rezept-Portals Cookidoo® die Inspiration grenzenlos ist. Ob kulinarische Abenteuer, festliche Gerichte oder klassische Keksspezialitäten – mit Thermomix® und Cookidoo® steht einer köstlichen (Vor-)Weihnachtszeit nichts mehr im Weg! Sichere dir jetzt das einzigartige Weihnachtsangebot bei unseren Beraterinnen und Beratern, im Store oder Online auf www.vorwerk.at

thermomix
VORWERK