

Betty Bossi

Nr.10 | 2025

Mach was dir schmeckt

Guetzli- Glück

Mit süssem Gruss aus
dem Backofen – *ab Seite 4*



Einfach & festlich

Einfach zubereitet, festlich im Genuss – *ab Seite 10*



INTENSIVE GESCHMACKSMOMENTE AN WEIHNACHTEN



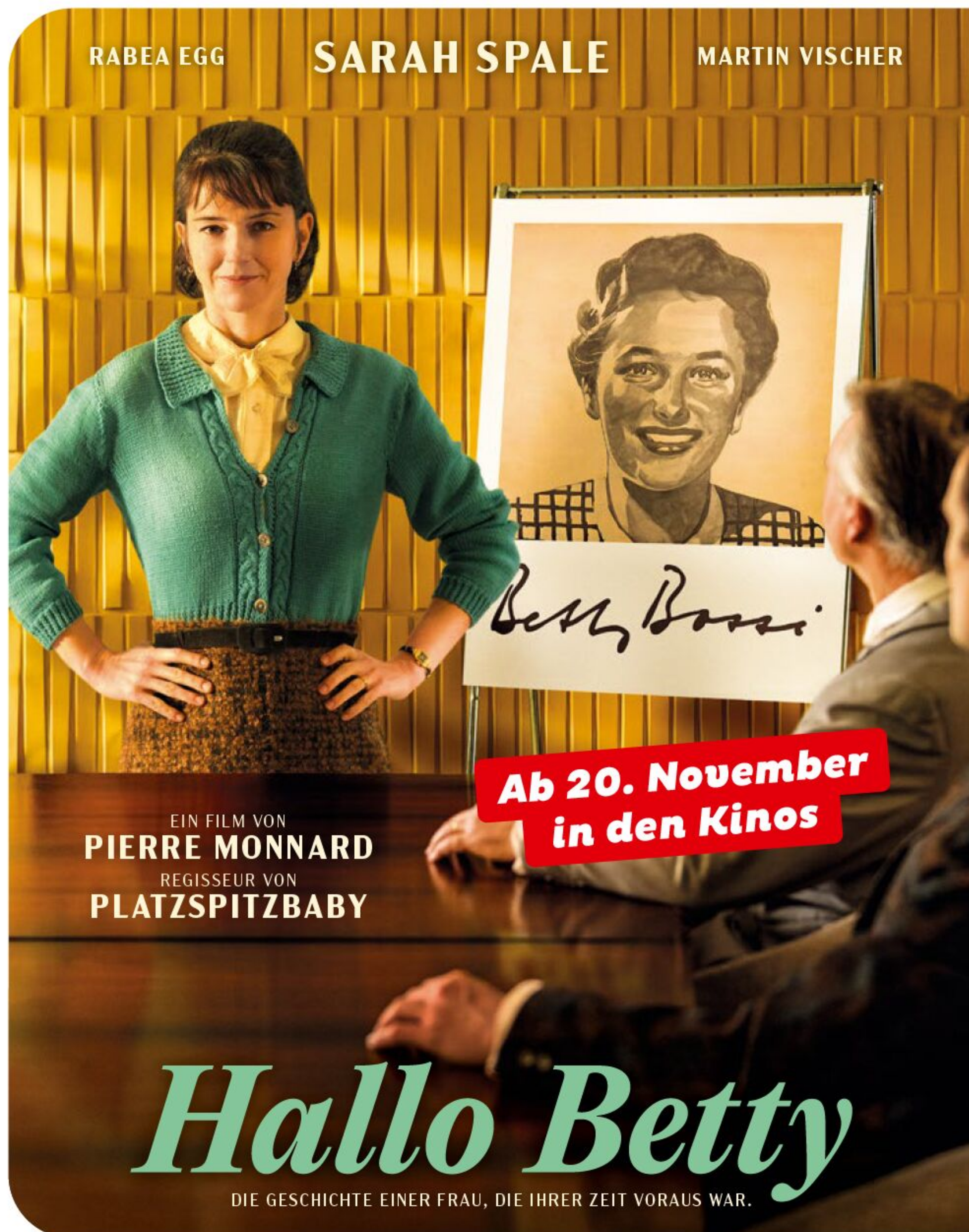
Erhältlich bei
coop

Hallo Betty

Miele

Betty Bossi entwickelt alle Rezepte mit Miele Geräten.

Miele. Immer Besser.



Fimlplakat und Szenen aus «Hallo Betty»

Hallo Betty, hallo Weihnachten!

Seit fast 70 Jahren bin ich eine Unterschrift unter Rezepten, eine Vertraute in der Küche, ein Teil des Schweizer Alltags. Ich habe den Zmittag gerettet, wenns schnell gehen musste. Ich habe gezeigt, wie man Gäste beeindruckt. Dank mir wussten die Frauen, was sie kochen können. Und viele Männer, dass sie es auch können. Jetzt wird meine Geschichte im Kino erzählt. «Hallo Betty» heisst der Film, der im November auf die grosse Leinwand kommt. Er ist eine Reise zurück zu den Anfängen, einer Zeit, in der vieles anders war.

Und doch bleibt das Entscheidende gleich: Wir kochen nicht nur, um zu essen, wir kochen auch, um Nähe zu schaffen. Besonders an Weihnachten. Diese Ausgabe ist eine Einladung zum Geniessen – und zum Zusammensein: mit Rezepten, die Freude machen. Ich wünsche dir eine schöne Adventszeit und frohe Festtage. Und vielleicht sehen wir uns im Kino.

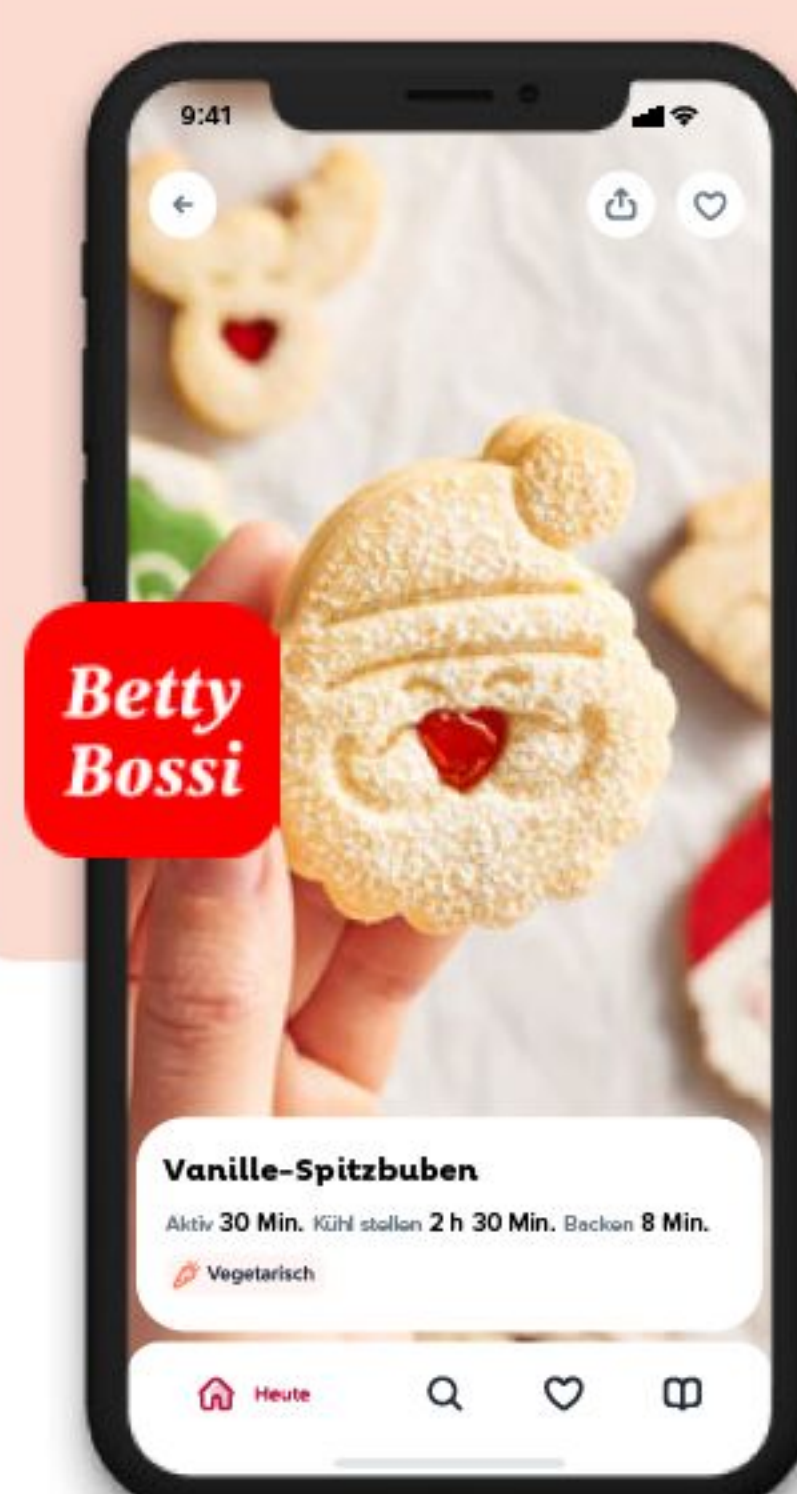


Betty Bossi

Pionierin, Küchenikone, Legende

Rezepte aufs Handy

Scanne den QR-Code bei den Rezepten mit der Kamera des Smartphones und gelange direkt zum digitalen Rezept. Wenn du unsere **Rezepte-App** hast, kannst du gleich die vielen praktischen Funktionen nutzen!



Lade jetzt die App gratis herunter!



Advents- duft

Wenn ein süßer Duft durchs Haus zieht und die ersten Blechladungen im Ofen goldbraun werden, ist klar: Die schönste Zeit des Jahres beginnt.

Vanille-Spitzbuben

🕒 30 Min. + 2½ Std. kühl stellen + 8 Min. backen 🌿 vegetarisch

Für den Spitzbuben-Ausstecher Santa (3er-Set)
Ergibt ca. 20 Stück

- 125 g Butter, weich
- 100 g Puderzucker
- 1 Päckli Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 frisches Eiweiss
- 250 g Mehl

Butter in eine Schüssel geben, Puderzucker, Vanillezucker und Salz begeben, rühren, bis die Masse heller ist. Eiweiss verklopfen, darunterrühren. Mehl begeben, zu einem Teig zusammenfügen, etwas flach drücken, zugedeckt mind. 2 Std. kühl stellen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel 4 mm dick auswallen. Guetzli von ca. 4 cm Ø ausstechen. Bei der Hälfte der Guetzli mit den kleinen Förmchen die Mitte ausstechen. Guetzli auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen, ca. 30 Min. kühl stellen.

Backen pro Blech: je ca. 8 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Guetzli auf einem Gitter auskühlen.

- 100 g Johannisbeergelee oder Preiselbeerkonfitüre
- Puderzucker zum Bestäuben

Gelee glatt rühren, auf die flache Seite der Guetzlibödeli verteilen. Deckeli mit Puderzucker bestäuben, daraufsetzen.

Haltbarkeit: Guetzlibödeli und -deckeli ohne Konfitürenfüllung in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen oder im Tiefkühler ca. 2 Monate. So bleiben die Spitzbuben schön mürbe und werden nicht weich.

Stück: 125kcal, F 5g, Kh 17g, E 2g



Rezept speichern



Guetzli mit Herz!

Drei Ausstecher, ein Ziel: süsse Weihnachtsfreude! Mit dem Betty Bossi Spitzbuben-Ausstecher Santa gelingen dir drei unterschiedlich geprägte Guetzli, die sich ideal zum Verzieren eignen und natürlich zum Verschenken. Am besten die Betty Bossi Retro-Dose gleich mitbestellen!

Erhältlich auf [bettybossi.ch](https://www.bettybossi.ch)



FÜR BESONDERE MOMENTE

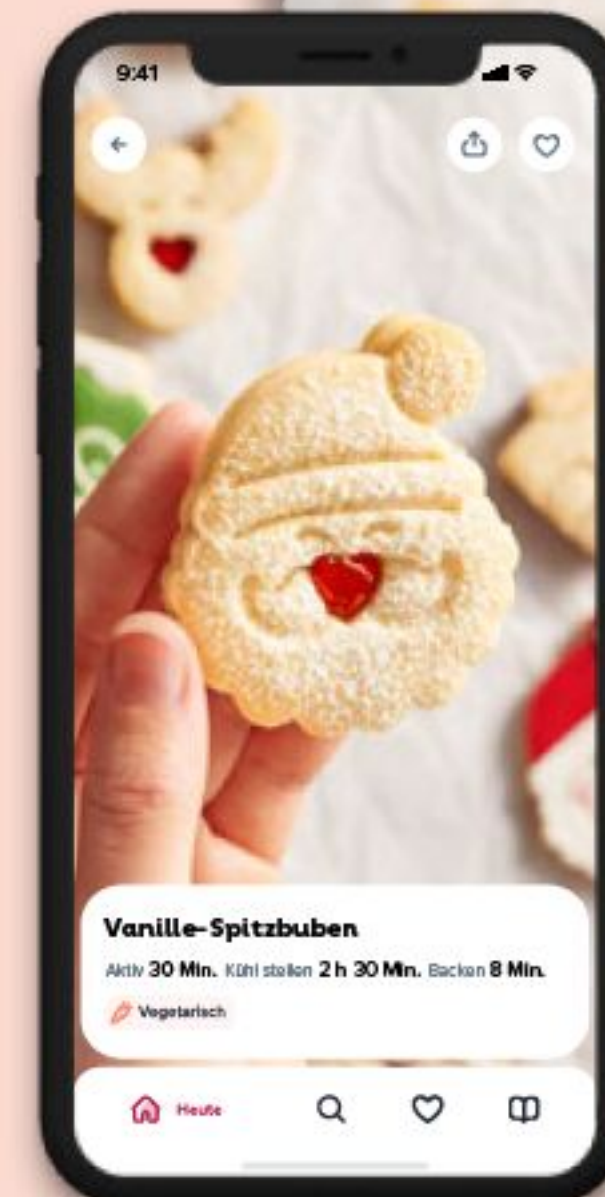


FRANZÖSISCHE BACKKUNST FINE FOOD SABLÉS PUR BEURRE

Sorgfältig nach traditioneller Rezeptur in Frankreich hergestellt, überzeugen die Sablés durch ihre knusprig zarte Textur und ihren feinen Buttergeschmack. Die Veredelung mit einem Hauch Salz macht jeden Bissen zu einem besonderen Genuss.



Für mich und dich.



Genuss verschenken

Bereite jemandem eine besondere Überraschung zu Weihnachten und verschenke ein Betty Bossi Zeitungs-Abonnement inklusive Zugang zur App – ein kulinarisches Geschenk, das Freude und Genuss bringt!

Code scannen und Abo bestellen
bettybossi.ch/geschenkabo



QUALITÄT, DIE GENERATIONEN VERBINDET

2025



Bretzeli, nach originalem Familienrezept,
damals wie heute



Erfahren Sie mehr auf
www.kambly.ch/hallobetty oder
durch scannen des QR-Codes.

1957



Haselnuss-Sablés

🕒 25 Min. + 30 Min. kühl stellen + 30 Min. gefrieren + 10 Min. backen 🌱 vegetarisch

Ergibt ca. 30 Stück

175 g Butter, weich 75 g Zucker 1 TL Vanillezucker 1 Prise Salz 1 EL Milch	Butter in eine Schüssel geben. Zucker, Vanillezucker, Salz und Milch daruntermischen, weiterrühren, bis die Masse heller ist.
180 g Mehl 70 g gemahlene Haselnüsse	Mehl und Nüsse mischen, daruntermischen, zu einem Teig zusammenfügen, etwas flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
100 g geschälte Haselnüsse (Nocciola Piemonte IGP, Fine Food)	Nüsse im Cutter grob hacken, davon 1 EL beiseite stellen, Rest auf einen flachen Teller geben. Teig halbieren, zu 2 Rollen von je 3 cm Ø formen, Rollen in den Nüssen wenden, gut andrücken, in Klarsichtfolie einpacken, ca. 30 Min. tiefkühlen.
	Ofen auf 200 Grad vorheizen. Folie entfernen, Rollen mit einem scharfen Messer in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden, Sablés auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.
	Backen pro Blech: je ca. 10 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen, auskühlen.
100 g Haselnuss-Brottaufstrich (z. B. Bonne Maman)	Haselnussaufstrich glatt rühren, auf die Guetzli verteilen, beiseite gestellte Haselnüsse darüberstreuen.

Haltbarkeit: Sablés ohne Belag in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen oder im Tiefkühler ca. 2 Monate. Den Brottaufstrich erst kurz vor dem Servieren darauf verteilen.

Stück: 131kcal, F 10g, Kh 9g, E 2g



Rezept
speichern



Miele

**Eine Liebe, die ein
Leben lang hält.**

Einmal Miele, immer Miele.



miele.ch/kitchen

Hefe-Wichtel

🕒 30 Min. + 2¼ Std. aufgehen lassen + 25 Min. backen 🌿 vegetarisch

Ergibt 4 Stück

500 g Mehl oder Zopfmehl 3 EL Zucker 2 TL Salz ¼ Würfel Hefe (ca. 10 g) 40 g Butter 3 dl Milch	Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Stücke schneiden, mit der Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
1 Ei 4 EL Hagelzucker 4 Zahnstocher	Teig in 4 Portionen von je 160 g (Kopf/Körper), in 8 Portionen von je 28 g (Füsse) und in 4 Portionen von je 11 g (Nase) abwägen, alle Portionen zu Kugeln formen. Die grossen Teigkugeln zu Kegeln (Kopf/Körper) formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die 8 mittleren Kugeln als Füsse an die Kegel (Kopf/Körper) setzen. Ei verklopfen, Wichtel damit bestreichen. Die untere Hälfte der Kegel mit Hagelzucker bestreuen. Die 4 kleineren Kugeln als Nase auf die Wichtel setzen, mit je einem Zahnstocher die Nasen fixieren, damit sie beim Backen an Ort bleiben. Nasen mit Ei bestreichen. Die Hüte mit einem scharfen Messer 3-mal ca. 2 mm tief einschneiden, nochmals ca. 15 Min. aufgehen lassen.
Ofen auf 200 Grad vorheizen.	
Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Wichtel auf einem Gitter auskühlen.	

Tipp: Schmecken frisch am besten.

Stück: 668 kcal, F 14 g, Kh 114 g, E 20 g



Rezept
speichern



Jetzt Video
anschauen!

ANZEIGE

Klimagaren

Lass den Hefeteig 45 Min. aufgehen mit der Spezialanwendung «Hefeteig gehen lassen», forme die Wichtel und backe sie 25 Min. bei 180 Grad mit der Betriebsart «Klimagaren Heissluft Plus». Löse nach drei Minuten einen Dampfstoß aus.

Die Kombination von Heissluft und Dampf sorgt für eine optimale Feuchtigkeitsverteilung, und die Wichtel bekommen eine schöne Kruste.

präsentiert von



Einfach & festlich

Einfach zubereitet,
festlich im Genuss.
So schmeckt
Glanz im Alltag.

ANZEIGE



Feinste Mandeln mit Trüffelaroma von Fine Food

Die knusprig gerösteten Marcona Mandeln mit Trüffelaroma von Fine Food sind eine raffinierte Delikatesse für besondere Genussmomente. Die harmonische Kombination aus nussigem Crunch und feiner Trüffelnote macht sie zum perfekten Apéro-Snack oder Begleiter zum Lieblingsgetränk.

Die Mandeln mit Trüffelaroma von Fine Food sind in Coop Supermärkten, bei Coop City und via [coop.ch](https://www.coop.ch) erhältlich.



30

Minuten

Weinsuppe mit Mandel-Trüffel-Crunch

🕒 30 Min. 🌱 vegetarisch 🚫 glutenfrei

Ergibt ca. 1,2 Liter

Für 4 Personen als Hauptspeise oder für 6 Personen als Vorspeise

4 250 g	Schalotten mehlig kochende Kartoffeln	Schalotten schälen, grob hacken. Kartoffeln schälen, in ca. 1½ cm grosse Stücke schneiden.
1 EL 3 dl 8 dl 1¼ TL wenig 2 dl	Olivenöl Weisswein (z. B. AOC Cuvée Blanc Prestige Staatsschreiber Staatskellerei Zürich) Wasser Salz Pfeffer Vollrahm	Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten ca. 2 Min. andämpfen. Kartoffeln ca. 2 Min. mitdämpfen. Wein dazugliessen, aufkochen, auf die Hälfte einkochen. Wasser dazugliessen, aufkochen, würzen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Ca. 1 dl Rahm dazugliessen, alles im Mixglas pürieren.
60 g	Mandeln (z. B. Fine Food Marcona Almonds mit Trüffelaroma)	Restlichen Rahm flaumig schlagen. Mandeln grob hacken. Suppe anrichten. Rahm und Mandeln darauf verteilen.

Tipp: Wenig Trüffel- oder Nussöl über die Suppe träufeln.

Portion (¼): 394 kcal, F 27 g, Kh 19 g, E 6 g



Rezept
speichern



25

Minuten

Poulet mit Zitrone und Oliven

🕒 25 Min. 🌾 glutenfrei

- 1 EL **Senf**
- 2 EL **Ahorsirup** (z. B. Fine Food Bio Golden Maple Syrup)
- $\frac{3}{4}$ TL **Salz**
- wenig **Pfeffer**
- 4 **Pouletbrüstli** (je ca. 150 g)

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Senf, Ahornsirup, Salz und Pfeffer miteinander verrühren, Poulet mit der Marinade bestreichen.

Öl zum Braten

Wenig Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Pouletbrüstli beidseitig je ca. 1 Min. anbraten. Hitze reduzieren, beidseitig je ca. 4 Min. fertig braten. Herausnehmen, warm stellen. Bratfett auftupfen, wenig Öl begeben.

- 2 **rote Zwiebeln**
- 100 g **entsteinte schwarze Oliven**
- $\frac{1}{2}$ TL **Salz**
- wenig **Pfeffer**
- 2 dl **Saucen-Halbrahm**
- 2 dl **Wasser**
- 1 **Bio-Zitrone**

Zwiebeln schälen, in Schnitze schneiden, in derselben Pfanne ca. 5 Min. andämpfen. Oliven abspülen, abtropfen, kurz mitdämpfen, würzen. Saucen-Halbrahm und Wasser begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln. Zitrone in Scheiben schneiden, mit den Pouletbrüstli begeben, nur noch heiss werden lassen.

Lässt sich vorbereiten: Pouletbrüstli ca. $\frac{1}{2}$ Tag im Voraus marinieren, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Dazu passt: Reis.

Portion ($\frac{1}{4}$): 434 kcal, F 26 g, Kh 13 g, E 37 g



Rezept
speichern

ANZEIGE



Edler Bio-Ahorsirup von Fine Food

Der Bio Golden Maple Syrup von Fine Food besticht durch seine helle, klare und goldig schimmernde Farbe. Mit seinem mild-aromatischen Geschmack eignet er sich ideal zum Verfeinern von Pancakes, Desserts oder Saucen und Marinaden und verleiht ihnen eine besondere Raffinesse.

Der Bio-Ahorsirup von Fine Food ist in Coop Supermärkten, bei Coop City und via [coop.ch](https://www.coop.ch) erhältlich.



20

Minuten

Pasta mit Steinpilz-Pesto

⌚ 20 Min. 🌱 vegetarisch 🚫 laktosefrei

50 g **Baumnusskerne**

Baumnusskerne grob hacken, in einer Bratpfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen, beiseite stellen.

300 g **Teigwaren** (z. B. Tagliatelle)
Salzwasser, siedend

Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen, ca. 2 dl Kochwasser beiseite stellen, Teigwaren abtropfen. Teigwaren mit dem beiseite gestellten Kochwasser zurück in die Pfanne geben, Spinat darunter mischen.

150 g **Jungspinat**

125 g **Pesto** (z. B. Fine Food Steinpilz-Pesto)

Teigwaren anrichten, Pesto darüberträufeln. Vom Käse mit dem Sparschäler Späne abschälen, mit den beiseite gestellten Baumnusskernen auf den Teigwaren verteilen, würzen.

50 g **Sbrinz**
wenig **Pfeffer**

Portion (1/4): 522 kcal, F 25 g, Kh 56 g, E 18 g



Rezept
speichern

ANZEIGE



Steinpilz-Pesto von Fine Food

Das Steinpilz-Pesto mit Schweizer Sbrinz von Fine Food vereint erlesene Steinpilze mit ausgewählten Zutaten zu einer cremig-aromatischen Spezialität. Es präsentiert sich mit einem intensiven Steinpilzaroma, ausbalanciert mit würzigem Sbrinz AOP und gerösteten Haselnüssen – ideal für Pasta, Risotto oder als Crostini-Aufstrich.

Das Steinpilz-Pesto von Fine Food ist in Coop Supermärkten, bei Coop City und via [coop.ch](https://www.coop.ch) erhältlich.



ES GIBT FRÜHSTÜCK.
UND ES GIBT BRUNCH.

FINE
FOOD



FÜR BESONDERE MOMENTE.

FINE FOOD TÊTE DE MOINE AOP RÉSERVE

FINE FOOD ENGADINER BIRNBROT

FINE FOOD SALAME AL GUSTO DI TARTUFO



60

Minuten

Superschnell mit
dem neuen
Spätzli-Blitz.
Erhältlich
auf bettybossi.ch

Bündnerfleisch-Spätzli mit Raclettekäse

🕒 30 Min. + 30 Min. quellen lassen

400 g **Mehl**
½ TL **Salz**
2½ dl **Milch**
4 **frische Eier**
50 g **Bündnerfleisch in Tranchen**

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Milch und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Bündnerfleisch fein schneiden, unter den Teig mischen. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

300 g **Lauch**
25 g **Butter**
¼ TL **Salz**
wenig **Pfeffer**
200 g **Raclettekäse in Scheiben**
(z. B. Fine Food
Raclette höhlengereift)

Lauch in ca. 5 mm dicke Ringe schneiden, waschen. Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Lauch ca. 5 Min. andämpfen, würzen. Käse in Würfeli schneiden.

Salzwasser, siedend

Teig portionenweise durch ein Spätzlisieb direkt ins leicht siedende Salzwasser streichen. Spätzli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, in eine Schüssel geben. Lauch und Käse unter die Spätzli mischen, in die Bratpfanne zurückgeben, Käse schmelzen, anrichten.

Lässt sich vorbereiten: Spätzli ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, auf einem Blech auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Portion (¼): 747 kcal, F 28 g, Kh 81 g, E 40 g



**Rezept
speichern**

ANZEIGE



Höhlengereiftes Raclette von Fine Food

Der höhlengereifte Raclette-Käse von Fine Food überzeugt mit seinem vollmundigen, ausgewogenen Aroma. Durch die traditionelle Reifung in natürlichen Höhlen entwickelt der Käse seinen charakteristischen Geschmack – ideal für genussvolle Raclette-Abende mit allem, was dazugehört.

Das Raclette höhlengereift von Fine Food ist in Coop Supermärkten, bei Coop City und via coop.ch erhältlich.



30

Minuten

Dorsch auf Kartoffelcurry

🕒 30 Min. 🍴 schlank

400 g **Raclette-Kartoffeln**
200 g **tiefgekühlte Marroni**,
angetaut
200 g **Rüebli**

Kartoffeln mit der Schale in Schnitze schneiden, Marroni hal-
bieren. Rüebli schälen, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

1 EL **Olivenöl**
2 TL **Curry** (z. B. Fine Food
Cape Malay Curry)
1 TL **Salz**
3 dl **Wasser**
2 dl **Saucen-Halbrahm**
4 Zweiglein **Rosmarin**

Öl in einer weiten Pfanne warm werden lassen. Kartoffeln,
Marroni und Rüebli ca. 5 Min. andämpfen. Curry kurz mitdämp-
fen, salzen. Wasser und Saucen-Halbrahm dazugiessen,
Rosmarin beigeben, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt
ca. 20 Min. weich kochen.

400 g **Dorschfilets**
½ TL **Salz**
wenig **Pfeffer**
1 EL **Mehl**
1 EL **Olivenöl**

Fischfilets in ca. 8 gleich grosse Stücke schneiden, würzen, im
Mehl wenden. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss
werden lassen. Hitze reduzieren, Fisch beidseitig je ca. 3 Min.
braten, auf dem Kartoffelcurry anrichten.

Portion (¼): 447kcal, F 20g, Kh 44g, E 23g



Rezept
speichern

ANZEIGE



Authentischer Geschmack im Handumdrehen

Das Cape Malay Curry von
Fine Food bietet ein aufregen-
des Geschmackserlebnis mit
sorgfältig ausgewählten Zutaten
wie Koriander, Kurkuma, Ing-
wer und Knoblauch. Perfekt ab-
gestimmt für eine einfache
Zubereitung, bereichert dieses
Curry jede Mahlzeit – und ist
erst noch gluten- und lactose-
frei.

Das Cape Malay Curry von
Fine Food ist in Coop Super-
märkten, bei Coop City
und via [coop.ch](https://www.coop.ch) erhältlich.



35

Minuten



ANZEIGE



Aromatische Pomodori secchi von Fine Food

Die sorgfältig getrockneten Tomaten von Fine Food eignen sich perfekt als aromatische Zutat in diversen Gerichten oder einfach so als Antipasti. Die sonnenverwöhnten Tomaten verleihen Speisen eine mediterrane Note und machen den authentischen Geschmack Italiens erlebbar.

Die Pomodori secchi von Fine Food sind in Coop Supermärkten, bei Coop City und via [coop.ch](https://www.coop.ch) erhältlich.

Risotto mit getrockneten Tomaten

🕒 35 Min. 🌱 vegetarisch 🚫 glutenfrei

- 1 **Zwiebel**
- 80 g **getrocknete Tomaten**
(z. B. Fine Food Pomodori secchi)
- 1 EL **Olivenöl**
- 250 g **Risottoreis** (z. B. Carnaroli)

Zwiebel schälen, fein hacken. Tomaten in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Tomaten ca. 2 Min. andämpfen. Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.

- 2 dl **Weisswein**
- 9 dl **Wasser**, heiss

Wein dazugliessen, vollständig einkochen. Wasser unter häufigem Rühren nach und nach dazugliessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 25 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist.

- 40 g **Butter**
- 40 g **geriebener Parmesan**
- Salz, Pfeffer**, nach Bedarf
- 100 g **Rucola**

Butter und Käse unter den Risotto mischen, würzen. Risotto anrichten, Rucola darauf verteilen.

Portion (1/4): 448kcal, F 17g, Kh 50g, E 11g



Rezept
speichern

Startklar

Raffiniert, aber nicht kompliziert: So beginnt das Fest mit Stil und Geschmack.



No Food Waste

Schneide die Teigresten in kleine Stücke, brate sie an und genieße sie als Snack für den Apéro oder als Topping über Salaten.

Lachs-Mini-Pizzas

🕒 15 Min. + 20 Min. backen

Für die Ausstechform Mini-Pizza und Calzone – Set

Ergibt 24 Stück

Für 6 Personen als Apéro

250 g **Mascarpone**
60 g **geriebener Parmesan**
20 g **Meerrettich**
¼ TL **Salz**
wenig **Pfeffer**

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Mascarpone und Käse in einer Schüssel mischen. Meerrettich schälen, fein reiben, die Hälfte davon daruntermischen, würzen. Restlichen Meerrettich beiseite stellen.

1 **ausgewallter Pizzateig**
(ca. 28 cm Ø)
Mehl zum Bestäuben

Teig mit dem Backpapier entrollen, mit wenig Mehl bestäuben. Pizza-Ausstechform fest und gleichmässig auf eine Teighälfte drücken. ¼ der Mascarpone-Masse darauf verteilen. Ausstechform sorgfältig ablösen, auf die andere Teighälfte drücken, ¼ der Mascarpone-Masse darauf verteilen, Ausstechform sorgfältig ablösen. Pizzas mit dem Backpapier auf ein Backblech ziehen.

1 **kleine rote Zwiebel**
20 g **Kapern**
100 g **geräucherter Lachs in Tranchen**
6 Zweiglein **Dill**

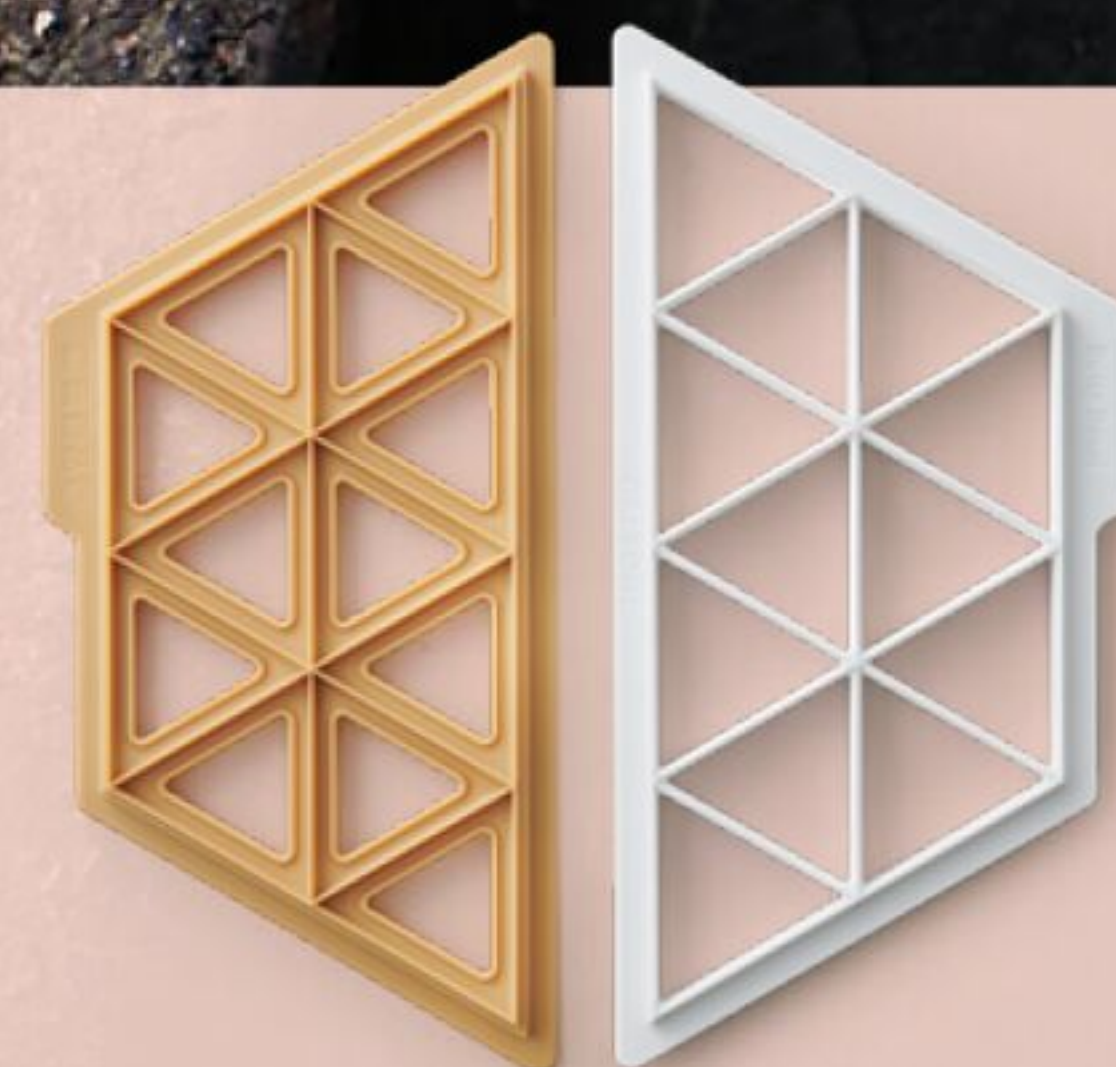
Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, Pizzastücke voneinander lösen, auf einem Gitter etwas abkühlen. Zwiebel schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden. Kapern abspülen, abtropfen, mit dem Lachs, der Zwiebel und der restlichen Mascarpone-Masse auf den Pizzastücken verteilen. Dillspitzen abzupfen, darauf verteilen. Pizzastücke als Stern auf einer Platte anrichten.

Tipp: Falls du keine Pizza-Schablone hast, schneide 24 Dreiecke aus dem Teig und backe sie wie im Rezept.

Stück: 94 kcal, F 7 g, Kh 4 g, E 3 g



Rezept
speichern



Zack – 24 Mini-Pizzas auf einmal!

Mit der Ausstechform Mini-Pizza und Calzone – Set zauberst du im Nu 24 Mini-Pizzas oder 12 gefüllte Calzoni aufs Blech – perfekt für den nächsten Kindergeburtstag, Apéro oder Znacht mit Freunden. Einfach ausstechen, belegen oder füllen, zusammenklappen und ab in den Ofen.

Erhältlich auf **bettybossi.ch**

Frischkäse-Dip mit Crostini

🕒 15 Min.

250 g Ricotta	Ricotta, Gorgonzola, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 30 Sek. luftig rühren. Masse in einem Schälchen anrichten.
100 g Gorgonzola	
½ TL Salz	
wenig Pfeffer	
50 g Rauchmandeln	Mandeln grob hacken. Dörraprikosen in Würfeli schneiden, Thymianblättchen abzupfen, alles auf der Masse verteilen. Öl darüberträufeln.
50 g Dörraprikosen	
6 Zweiglein Thymian	
1 EL Chili-Öl	
200 g Baguette	Brot in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Öl bestreichen. Brotscheiben portionenweise in einer heissen Bratpfanne beidseitig rösten. Crostini mit dem Frischkäse-Dip servieren.
1 EL Olivenöl	

Portion (⅓): 318 kcal, F 19 g, Kh 25 g, E 12 g



Rezept
speichern



Weihnachts-Aperol

🕒 5 Min. 🌿 vegetarisch 🥛 laktosefrei 🍷 glutenfrei

Für 4 Gläser von je ca. 3 dl

1 dl Aperol	Aperol, Blutorangensaft, Sirup und Zimt in einen Shaker geben, ca. 30 Sek. gut schütteln. Einige Eiswürfel in Gläser verteilen, Cocktail dazugießen.
1 dl Blutorangensaft	
2 EL Orangensirup	
¼ TL Zimt	
einige Eiswürfel	
4 dl Prosecco (z. B. DOC Vigne dei Dogi, extra dry)	Gläser mit Prosecco auffüllen. Orange in Scheiben schneiden, mit den Zimtstangen in die Gläser verteilen.
½ Bio-Orange	
4 Zimtstangen	

Glas: 183 kcal, F 0 g, Kh 23 g, E 1 g



Rezept
speichern



Sellerierahmsuppe mit Zimt-Speck-Croûtons

🕒 30 Min.

Ergibt ca. 1½ Liter

Für 4 Personen als Hauptspeise oder für 6 Personen als Vorspeise

500 g **Sellerie**
1 **Zwiebel**
1 EL **Olivöl**
9 dl **Wasser**
2 dl **Rahm**
1½ TL **Salz**

Sellerie schälen, in ca. 1½ cm grosse Stücke schneiden. Zwiebel schälen, grob hacken. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel ca. 2 Min. andämpfen, Sellerie ca. 3 Min. mitdämpfen. Wasser und 1 dl Rahm dazugießen, aufkochen, salzen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Suppe in einem Mixglas pürieren.

60 g **Bratspeck in Tranchen**
1 **Bürli** (ca. 90 g)
¼ TL **Zimt**
2 **Prisen Salz**
wenig **Pfeffer**

Speck in einer weiten beschichteten Bratpfanne ohne Fett langsam knusprig braten. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen, Speck etwas zerzupfen. Bürli in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden, mit dem Zimt in derselben Bratpfanne rösten. Herausnehmen, würzen, mit dem Speck mischen. Restlichen Rahm flaumig schlagen. Suppe kurz vor dem Servieren nochmals aufkochen, anrichten, mit dem Rahm und den Zimt-Speck-Croûtons garnieren.

Lässt sich vorbereiten: Suppe ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Portion (¼): 342 kcal, F 24 g, Kh 23 g, E 8 g



**Rezept
speichern**

Gemacht fürs Leben.



Neu

VARDAGEN
Kochmesser, 20 cm

24.⁹⁵

15 Jahre Garantie



Roter Chicorée-Salat

🕒 25 Min. 🌱 vegetarisch 🚫 glutenfrei

Für 4 Personen als Vorspeise

2 EL **Aceto balsamico**
2 EL **Olivenöl**
1 TL **Tomatenpüree**
1 TL **flüssiger Honig**
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Aceto, Öl, Tomatenpüree und Honig in einer Schüssel gut verrühren, Sauce würzen.

300 g **roter Chicorée**
1 **Orange**
½ TL **Salz**
wenig **Pfeffer**

Chicorée längs in feine Streifen schneiden. Orange schälen, halbieren, in feine Scheiben schneiden, mit dem Chicorée auf Tellern anrichten, würzen. Sauce darüberträufeln.

200 g **Burrata Piccola**
(4 Stück, je ca. 50 g)
50 g **geschälte gesalzene Pistazien**

Burrata etwas aufbrechen, auf dem Salat anrichten. Pistazien grob hacken, darüberstreuen. Salatsauce darüberträufeln.

Portion (¼): 294 kcal, F 24 g, Kh 11 g, E 9 g



Rezept
speichern



Grosser Auftritt

Jetzt kommt, worauf alle warten:
der Hauptgang! Diese festlichen
Gerichte sind der Höhepunkt jedes
Weihnachtsmenüs.



ANZEIGE

Der passende Wein



**Ticino DOC Merlot Riserva
Roncaia Vinattieri Ticino**

Herkunft: Schweiz, Tessin

Rebsorten: Merlot

Charakter: Rubinrote Farbe
mit purpurnen Reflexen.

In der Nase reife schwarze
Kirschen, Brombeeren
und Heidelbeeren. Noten von Heu,
Nelken, Tabak und Vanille. Langer
Abgang mit schwarzem Pfeffer und
Lakritze, sanfte Tannine.

Bezugsquellen:
in grösseren Coop
Supermärkten
und auf [coop.ch](https://www.coop.ch)



Roastbeef und Sellerie-Steaks mit Café de Paris

🕒 40 Min. + 3 Std. braten im Ofen

Für 6 Personen

125 g Butter, weich 1 Bio-Zitrone 2 TL getrocknete Kräuter (z.B. Majoran, Thymian, Rosmarin, Petersilie) ½ EL Senf 1 TL Worcestershire-Sauce 1 TL milder Curry 1 TL Edelsüss-Paprika ½ TL Zimt ¼ TL Salz wenig Pfeffer	Butter mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. schaumig rühren. Von der Zitrone die Schale dazureiben. Kräuter darunterrühren. Senf, Worcestershire-Sauce, Curry, Paprika, Zimt, Salz und Pfeffer daruntermischen. Butter auf ein Stück Backpapier geben, zu einer Rolle formen, im Kühlschrank aufbewahren.
2 Sellerie (je ca. 500 g) 4 EL Olivenöl 2 TL grobkörniges Meersalz	Ofen auf 170 Grad (Heissluft) vorheizen. Sellerie gut waschen, mit der Schale auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, rundum mit einer Gabel sehr dicht einstechen. Öl mit dem Salz verrühren, Sellerie gut damit einreiben.
	Backen: ca. 2½ Std. im Ofen, dabei den Sellerie ca. 4-mal wenden und mit dem entstandenen Bratsaft bestreichen. Herausnehmen, etwas abkühlen, Sellerie in ca.1cm dicke Scheiben schneiden, wieder auf das Backblech legen, mit dem restlichen Bratsaft bestreichen, beiseite stellen.
800 g Entrecôte am Stück	Fleisch ca.1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
¾ TL Salz wenig Pfeffer 2 Zweiglein Rosmarin Bratbutter zum Anbraten	Fleisch würzen, Rosmarin auf das Fleisch legen, mit Küchenschnur binden. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch mit der Fettschicht nach unten in die Pfanne legen, ca.1 Min. anbraten. Herausnehmen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.
	Braten im Ofen: ca. 30 Min. in der Mitte des Ofens. Die Kerntemperatur soll ca. 50 Grad betragen. Herausnehmen, Fleisch zugedeckt ca.10 Min. ruhen lassen, beiseite gestellte Selleriescheiben ca.10 Min. auf der obersten Rille des Ofens rösten. Café de Paris in Scheiben schneiden, Roastbeef quer zur Faser tranchieren, beides mit den Selleriescheiben anrichten.

Dazu passen: Pommes Allumettes, Reis.

Portion (½): 600kcal, F 46 g, Kh 14 g, E 31g



Rezept
speichern



No Food Waste

Schneide die Teigreste in Stücke, bestreiche sie mit wenig Öl, würze sie nach Belieben und backe sie ca. 20 Min. bei 200 Grad (nutze die Restwärme des Ofens). Geniesse sie als Snack zum Apéro oder als Topping über Salaten.



ANZEIGE

Der passende Wein



Bourgogne AOC Pinot Noir
Louis Jadot

Herkunft: Frankreich,
Burgund

Rebsorten: Pinot Noir

Charakter: leuchtendes Rubinrot, in der Nase sehr aromatisch mit Noten von rotem Fruchtkompott, schwarzen Johannisbeerblüten und feinem Rauch, am Gaumen frisch, viel saftige, rote Frucht, etwas Würze vom Barriqueausbau, wenig Tannin, lebhaft und rund.

Bezugsquellen: in grösseren Coop Supermärkten und auf [coop.ch](https://www.coop.ch)

Schweinsfilet-Kissen

🕒 40 Min. + 25 Min. backen

Für die Ausstechform Filet und Pastetli Ergibt 4 Stück

1 EL Bratbutter 4 Schweinsmedaillons (je ca. 80 g) ½ TL Salz wenig Pfeffer 4 Tranchen Bratspeck	Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Medaillons beidseitig je ca.1 Min. anbraten. Herausnehmen, würzen, auf einem Gitter auskühlen. Je eine Specktranche um die Medaillons wickeln.
2 ausgewallte Blätterteige (je ca. 25 × 42 cm) wenig Mehl	Ofen auf 200 Grad vorheizen. Kissen: Einen Teig entrollen, den Ausstecher leicht bemehlen, 6 Teigböden ausstechen, 4 davon auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Teigböden mit einer Gabel dicht einstechen. Zweiten Teig entrollen, nochmals 6 Teigböden ausstechen, von den 8 Böden mit dem leicht bemehlten Randausstecher Teigländer ausstechen, dabei die Teig-mitten beiseite stellen.
1 Ei	Ei verklopfen, Rand der Teigböden mit wenig Ei bestreichen. Einen Teigrand darauflegen, mit wenig Ei bestreichen. Einen zweiten Teigrand darauflegen, Teigländer mit Ei bestreichen. Je zwei beiseite gelegte Teigmitten mit wenig Ei bestreichen, aufeinanderlegen, auf das Blech neben die Pastetli legen.
2 EL gemahlene Haselnüsse 4 EL Ajvar oder rotes Pesto 100 g Taleggio oder Gruyère	Je ½ EL Haselnüsse und je 1 EL Ajvar auf die Teigböden verteilen. Taleggio in 4 Scheiben schneiden, auf das Ajvar legen. Medaillons darauflegen.
4 Zweiglein Thymian	Backen: ca. 25 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, Filetkissen auf Tellern anrichten, mit Thymian garnieren.

Lässt sich vorbereiten: Filetkissen ca. ½ Tag im Voraus formen und füllen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Filetkissen kurz vor dem Servieren backen.

Dazu passt: Friséesalat.

Stück: 689 kcal, F 47 g, Kh 35 g, E 33 g



Rezept
speichern



Festliche Filet-Chüsseli und Pastetli!

Mit den Ausstechformen Filet und Pastetli gelingen dir im Nu richtig schöne Filet-Chüsseli und Pastetli (siehe nächste Seite). Schön geformt, einfach gemacht und individuell belegt oder gefüllt. Die Portionsgrösse ist perfekt für eine Person als Hauptgericht.

Erhältlich auf bettybossi.ch



No Food Waste

Schneide die Teigresten in Stücke, bestreiche sie mit wenig Öl, würze sie nach Belieben und backe sie ca. 20 Min. bei 200 Grad (nutze die Restwärme des Ofens). Geniesse sie als Snack zum Apéro oder als Topping über Salaten.

Vegi-Pastetli

🕒 35 Min. + 18 Min. backen 🌱 vegetarisch

Für die Ausstechform Filet und Pastetli Ergibt 4 Stück

1 **Zwiebel**
100 g **Cashew-Nüsse**
200 g **Rosenkohl**
500 g **Champignons**
2 EL **Olivenöl**
1 TL **Salz**
2 TL **milder Curry**
2½ dl **Kokosmilch**

Zwiebel schälen, fein hacken. Nüsse grob hacken. Die Blätter vom Rosenkohl abzupfen, Pilze sechsteln. Öl in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Nüsse, Rosenkohlblätter und Champignons ca. 5 Min. mitdämpfen, salzen. Curry kurz mitdünsten, Kokosmilch dazugießen, ca. 5 Min. kochen.

2 **ausgewallte Blätterteige**
(je ca. 25 × 42 cm)
wenig **Mehl**
1 **Ei**

Ofen auf 220 Grad vorheizen. **Pastetli:** Einen Teig entrollen, den Ausstecher leicht bemehlen, 6 Teigböden ausstechen, 4 davon auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Teigböden mit einer Gabel dicht einstechen. Zweiten Teig entrollen, nochmals 6 Teigböden ausstechen, von den 8 Böden mit dem leicht bemehlten Randausstecher Teigränder ausstechen, dabei die Teigmitten beiseite stellen. Ei verklopfen, Rand der Teigböden mit wenig Ei bestreichen. Einen Teigrand darauflegen, mit wenig Ei bestreichen. Einen zweiten Teigrand darauflegen, Teigränder mit Ei bestreichen. Je zwei beiseite gelegte Teigmitten mit wenig Ei bestreichen, aufeinanderlegen, auf das Blech neben die Pastetli legen.

Backen: ca. 18 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, mit der Pilzfüllung füllen.

Lässt sich vorbereiten: Pastetli ca. 1 Tag im Voraus backen, auskühlen, mit einem Tuch zugedeckt beiseite stellen. Pastetli kurz vor dem Servieren im Ofen warm werden lassen und füllen.

Dazu passt: Blattsalat.

Stück: 798kcal, F 59g, Kh 49g, E 19g



Rezept
speichern

Kalbsragout-Pie

🕒 20 Min. + 1¼ Std. schmoren + 25 Min. backen

Für einen Brattopf mit Deckel und eine ofenfeste Form von ca. 2 Litern

2 Rüebli 200 g Sellerie 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe	Rüebli, Sellerie, Zwiebel und Knoblauch schälen. Rüebli längs halbieren, in ca.1 cm grosse Stücke schneiden. Sellerie in Würfeli schneiden. Zwiebel in Schnitze, Knoblauch in Scheibchen schneiden.
800 g Kalbsvoressen (z. B. Schulter) Bratbutter zum Braten 1 TL Salz wenig Pfeffer 1 EL Mehl	Fleisch in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden. Wenig Bratbutter im Brattopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 2 Min. anbraten, würzen, mit Mehl bestäuben, herausnehmen. Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben.
1 dl trockener weisser Vermouth (z. B. Noilly Prat) oder Weisswein 3 dl Fleischbouillon 2 dl Saucen-Halbrahm 1 Sternanis 1 Nelke Salz, Pfeffer, nach Bedarf	Rüebli, Sellerie, Zwiebel und Knoblauch im Brattopf ca. 2 Min. andämpfen. Vermouth dazugiessen, auf die Hälfte einköcheln. Bouillon und Saucen-Halbrahm dazugiessen, aufkochen. Sternanis und Nelke begeben, Hitze reduzieren, Fleisch wieder begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca.1¼ Std. schmoren. Kalbsragout mit der Sauce in die Form geben, würzen.
1 ausgewallter Blätterteig (ca. 32 cm Ø) 1 Ei	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teig entrollen, in der Teigmitte eine Rondelle von ca. 6 cm Ø ausstechen, Teig locker auf das Kalbsragout legen, Rand mit einer Gabel gut am Formenrand andrücken. Ei verklopfen, Teig damit bestreichen. Ausgestochene Rondelle achteln, mit Ei bestreichen, den Teigdeckel damit garnieren.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens.

Lässt sich vorbereiten: Kalbsragout ca.1 Tag im Voraus zubereiten, ausgekühlt und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Portion (¼): 761kcal, F 46g, Kh 34g, E 47g



Rezept
speichern



Süsses Finale

Wer sagt, dass man Glück nicht essen kann, hat diese Desserts noch nicht probiert. Süsse Freude, Löffel für Löffel.

Perfekte Zimtsterne!
Mit dem Zimtsternen-
Profi-Set so einfach
wie noch nie! Erhältlich
auf bettybossi.ch

ANZEIGE



McCormick Zimt und Vanille

Zimt und Vanille sind die Stars der Weihnachtsbäckerei – und im Duo einfach unschlagbar! Der McCormick Zimt «Intense» verführt mit seiner intensiven, aber milden Würze, das natürliche BIO Bourbon-Vanille-Aroma bringt eine feine Süsse ins Spiel. Gemeinsam veredeln sie dieses Tiramisu, Guetzi, Crêpes oder Porridge und machen jedes Dessert zu einem Fest für die Sinne.

www.mccormick.ch

Apfel-Zimt-Tiramisu

🕒 30 Min. + 2 Std. kühl stellen

Für eine weite Form von ca. 2 Litern
Für 8 Personen

2½ dl	alkoholfreier Apfelwein oder Apfelmost	Apfelwein mit dem Zucker, Zitronensaft und der Zimtstange in einer Pfanne aufkochen. Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen, in Würfel schneiden, begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, offen ca. 5 Min. knapp weich köcheln. Zimtstange entfernen, Apfelkompott auskühlen.
100 g	gemahlener Rohrzucker	
2 EL	Zitronensaft	
1	Zimtstange	
800 g	rotschalige Äpfel	
150 g	Löffelbiskuits	Löffelbiskuits mit der Zuckerseite nach unten in die Form legen. Apfelkompott darauf verteilen.
2 dl	Vollrahm	Rahm, Mascarpone, Joghurt, Zucker und Vanille-Aroma in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 3 Min. rühren, bis die Masse fester wird. Masse auf den Äpfeln verteilen. Tiramisu zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.
250 g	Mascarpone	
150 g	griechisches Joghurt nature	
4 EL	gemahlener Rohrzucker	
1 TL	Vanille-Aroma	
2 TL	Zimt	Zimt und Goldpulver mischen. Tiramisu kurz vor dem Servieren damit bestäuben, Zimtsterne darauf verteilen.
½ TL	Goldpulver	
einige	Zimtsterne	

Lässt sich vorbereiten: Tiramisu ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Portion (⅓): 468kcal, F 26 g, Kh 51g, E 6 g



Rezept
speichern



Erfolgsrezepte seit 1956

Lange vor TikTok und Instagram war die Betty Bossi Zeitung das Trendbarometer in der Schweizer Küche. Was da erschien, blieb nicht unbemerkt.

Bestes Beispiel: das Tiramisu. 1984 brachte eine Redaktorin das Rezept aus Italien mit. Kaum in der Zeitung publiziert, löste es einen regelrechten Hype aus – und Mascarpone war innert kürzester Zeit schweizweit ausverkauft. Ganz ohne Social Media, ganz ohne Hashtags.

Und genau das macht Betty Bossi noch heute: Inspirationen aufspüren, Küchen bereichern – und Menschen zum Kochen bringen.

Noch mehr solcher Geschichten und Rezepte gibts im neuen Buch «**Erfolgsrezepte**» – dem Buch zum Film «Hallo Betty».

Das Buch ist erhältlich auf
bettybossi.ch

Betty Bossi
Köchin der Nation





Klein, rund und einfach wow

Diese Silikonform macht deine Desserts zu kleinen Meisterwerken: 12 edle Küchlein oder Parfaits mit wunderschöner Rillenstruktur – ganz ohne Aufwand. Dank Antihaft-Silikon lassen sich die kleinen Kunstwerke leicht aus der Form lösen.

Erhältlich auf bettybossi.ch



Ricotta-Parfait mit Mandarinen

🕒 20 Min. + 6 Std. gefrieren 🌱 vegetarisch 🍷 glutenfrei

Für die Silikonform für Küchlein und Parfait Ergibt 6 Stück

250 g Ricotta 60 g Puderzucker 1 Mandarine	Ricotta und Puderzucker in eine Schüssel geben. Mandarine heiss abspülen, trocken tupfen, die Schale dazureiben, gut verrühren. Den Saft auspressen (ergibt ca. 3 EL), beiseite stellen.
1¼ dl Vollrahm	Rahm steif schlagen, die Hälfte davon mit dem Schwingbesen unter die Ricotta-Masse rühren. Restlichen Schlagrahm mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Masse in einen Einweg-Spritzsack geben, eine Ecke abschneiden. Masse in die Form spritzen, zugedeckt ca. 6 Std. gefrieren.
1 EL Gelierzucker (Coop) 4 Mandarinen	Beiseite gestellten Mandarinsaft mit dem Gelierzucker in einer kleinen Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, Mandarinen schälen, Schnitze ablösen, begeben, ca. 2 Min. köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, auskühlen.
	Parfaits sorgfältig aus der Form lösen, mit den Mandarinschnitzen anrichten.

Tipp: Einen Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, beides mit dem Mandarinsud mitköcheln.
Lässt sich vorbereiten: Parfaits ca. 2 Tage im Voraus zubereiten. Zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren.

Portion (⅓): 212 kcal, F 12 g, Kh 21 g, E 5 g



Rezept speichern

ANZEIGE



McCormick Vanille

Bourbon-Vanille ist eines der edelsten Gewürze der Welt. Ihr warmes Aroma verfeinert jedes Dessert – auch dieses Parfait. Mandarine und Vanille sind ein himmlisches Duo!

Die besonders fleischige und geschmacksintensive Grand-Cru-Vanilleschote von McCormick stammt aus biologischer Landwirtschaft in Madagaskar. Mit dem Verpackungscode kannst du nachverfolgen, wo genau deine Schote angebaut wurde.

www.mccormick.ch/vanille

Schokoladecreme im Glas

🕒 25 Min. + 2 Std. kühl stellen 🌱 vegetarisch 🍷 glutenfrei

Für 6 Gläser von je ca. 2 dl

5 dl Milch 1 EL Maizena 2 frische Eier 3 EL Zucker	Milch, Maizena, Eier und Zucker mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, Pfanne sofort von der Platte nehmen, kurziterrühren.
150 g dunkle Schokolade (64 % Kakao)	Schokolade fein hacken, unter die noch heisse Creme rühren, mit dem Schwingbesen rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, ca. 2 Std. kühl stellen.
1 dl Vollrahm 30 g Caramel-Popcorn	Creme glatt rühren, in die Gläser verteilen. Rahm knapp steif schlagen, auf der Creme verteilen, Caramel-Popcorn halbieren, Creme damit verzieren.

Portion (1/2): 325kcal, F 21g, Kh 25g, E 8g



Rezept
speichern




Kinder-Favorit

Betty Bossi | DASZELT

Betty Bossi Koch- und Dinner- SPEKTAKEL

Live gekocht. Live erlebt.

Lindt
EXCELLENCE

Miele

Dessert presented by Lindt
EXCELLENCE

Ein Geschenk für alle Sinne

Essen, geniessen, amüsieren – erlebe einen unvergesslichen Abend mit Betty Bossi und DASZELT! **Die neue Event-Show tourt 2026 durch fünf Städte** und verbindet ein raffiniertes **4-Gänge-Menü mit einer spektakulären Show – das perfekte Weihnachtsgeschenk!** Düfte, Licht, Musik und visuelle Inszenierungen entführen dich auf eine kulinarische Reise

durch die Schweiz – mit exklusiven Kitchen Hacks von Betty Bossi Kochprofi Marcela Gschliesser. Dank Miele entstehen auf der Bühne kulinarische Kreationen in Echtzeit in mobilen Showküchen.

Zum Abschluss entführt der Lindt Maître Chocolatier in die Welt dunkler Schokolade und veredelt die Betty Bossi Jubiläumstorte mit Lindt EXCELLENCE.



Moderatorin
Nicole Berchtold
Bild: SRF/Oscar Alessio



Comedian
Sven Ivanić
Bild: Tim Tanner



Betty Bossi Kochprofi
Marcela Gschliesser

Daten 2026

- Winterthur: 30./31. Januar
- Oensingen: 6./7. März
- Luzern: 19./20. Juni
- Basel: 12./13. September
- Solothurn: 6./7. November



Das perfekte
Weihnachtsgeschenk!



Infos und Tickets

www.bettybossi.ch/dinner-spektakel

News

«Wir gaben Betty Bossi an der Fasnacht 2025 ein Gesicht – und feierten damit unser 20-jähriges Cliquen-Jubiläum»



Jetzt bist du dran!

Was bedeutet Betty Bossi für dich? Gibt es ein Rezept, das dein Leben verändert hat? Hast du mit Betty Bossi kochen gelernt oder verbindet dich eine besondere Erinnerung mit uns? Wir freuen uns besonders über Fotos: Zeig uns dein Lieblingsrezept, ein gelungenes Kochmoment oder deine schönste Betty Bossi Geschichte. Mit etwas Glück wird dein Moment veröffentlicht.



Mach jetzt mit und teile dein Foto. Scanne den QR-Code und finde alle Infos auf unserer Website.

Vorschau

Freu dich auf herzhaftere Wohlfühlgerichte, Rezepte, die das Budget schonen, und vieles mehr.



Ab 30. Dezember in deinen Händen!

Suppenlöffel bereit: Jetzt kommt Thai Kitchen



Die neuen authentischen Thai-Suppen von Thai Kitchen

Die leckere und gemütliche Suppenzeit ist wieder da, und es gibt gleich zwei Neuheiten von Thai Kitchen zu entdecken: die schmackhaften Thai-Suppen Tom Yum und Tom Kha! Tom Yum ist eine wunderbar pikante, Tom Kha eine aromatisch-milde Suppe – beide mit viel thailändischem Flair. Koche die konzentrierte Paste mit Kokosnussmilch zu einer leckeren Suppe auf. Du kannst diese nach Belieben mit Gemüse, Crevetten oder Fleisch ergänzen, und schon hast du ein schnelles und authentisch thailändisches Gericht auf dem Tisch. Erhältlich in grösseren Coop Verkaufsstellen. En Guete!

Gewinnspiel

Wie findest du diese Ausgabe?

Jetzt bei der Umfrage mitmachen und mit etwas Glück CHF 20 gewinnen.



bettybossi.ch/umfrage



IMPRESSUM: Herausgeberin Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft, Baslerstrasse 52, Postfach, 8021 Zürich | Copyright © Coop Genossenschaft | Team Leiterin Redaktion und Gestaltung: Erica Angelone | Leiterin Rezeptredaktion: Sibylle Weber-Sager | Gestaltungskonzept: Solid Identities GmbH | Fotos: Patrick Zemp, Styling: Claudia Schilling | Werbung/Kooperationen Anina Boss, media@bettybossi.ch, Infos unter: bettybossi.ch/mediadaten | Kunden-Service +41 (0) 44 209 19 29 (Mo–Fr, 8–19 Uhr / Sa, 8–17 Uhr) | Jahresabonnement (10 Ausgaben) Schweiz: CHF 39.90 / Ausland: ab CHF 52.90 | Hinweise Wo nicht anders vermerkt, sind die Rezepte für 4 Personen berechnet. Backen mit Heissluft: Temperatur um 20 Grad reduzieren, Backzeit bleibt gleich.

Alle aktuellen Rezepte auch in der App Lade die Betty Bossi Rezepte-App auf dein Smartphone, logge dich mit deinem Betty Bossi Login ein oder registriere dich, und schon hast du alle Rezepte sofort auch digital zur Verfügung und immer dabei!



gedruckt in der schweiz

Garantierte Lieferung bis Weihnachten:

Mit Bestellkarte bis 12. Dezember oder online
bis 22. Dezember, 11 Uhr, bestellen (solange Vorrat).



bettybossi.ch/shop



Ein Muss für deine Sammlung



Spar-Kombi

**Erfolgsrezepte, Buch
zum Film «Hallo Betty»
+ Dose – Kombi**

Art.-Nr. 40583.756

nur
CHF

29.90

statt CHF 37.90

Du sparst CHF 8. –

Für Nicht-Abonnenten CHF 35.90

Spätzli in 2 Grössen



Neu!



Dein Geschenk



**Betty Bossi
Spätzli-Blitz,
klein und
gross, 1.1l**

Art.-Nr. 32261.756

CHF 39.95

Für Nicht-Abonnenten CHF 47.95



**Schneller online bestellen und
mit Superpunkten bezahlen**

**Mit verschiedenen
Zahlungsmöglichkeiten**



Wichtige Bestellhinweise: Betty Bossi Angebote werden nur in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein ausgeliefert. Preisänderungen, Irrtum und Druckfehler vorbehalten. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Der Handel mit Betty Bossi Artikeln ist untersagt. Es gelten ausschliesslich unsere auf bettybossi.ch veröffentlichten Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Angebot nur für Abonnenten. Preise für Nicht-Abonnenten unter bettybossi.ch. Versandkostenanteil: Schweiz und Fürstentum Liechtenstein CHF 7.95.

* Gilt vom 11.11. bis 24.11.2025 bei Online-Bestellungen für den ganzen oder einen Teil deines Warenkorbs.