

Kreative Deko-Ideen
mit Backformen

meine gute
Landküche

meine gute Landküche

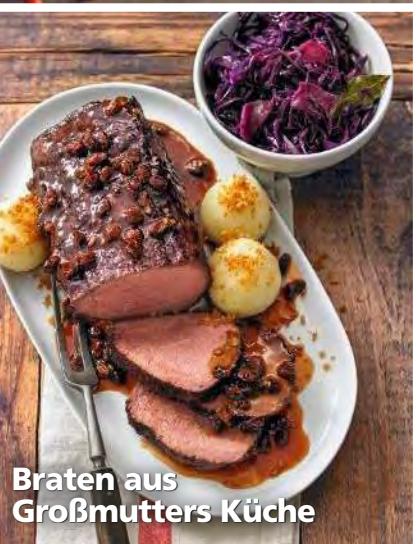
LÄNDLICHER GENUSS & REGIONALE VIELFALT

November/Dezember 2019 4,95 €

Das
Original



Köstliche Menüs
fürs Fest



Braten aus
Großmutter's Küche



Himmlische Kuchen
und Torten

16

MEINE GUTE LANDKÜCHE

Plätzchen • Weihnachtsmenü • Wildgerichte

Österreich 5,50 € • Benelux 5,70 € • Schweiz 8,90 €
Italien, Portugal (cont.), Slowenien, Slowakei 5,80 €

Weihnachts-Bäckerei



Hausgemacht
schmeckt's am besten!

- Die besten Plätzchen
- Leckeres aus der Pfanne
- Saison für Wildgerichte
- Kochen mit Gewürzen
- Unterwegs im Oberallgäu

Kochen &
backen für die
Festtage



#beebetter



“ Die unendliche Größe des Universums zeigt sich mit den Bienen im ganz empfindlich Kleinen. So unscheinbar dieses Lebewesen auf den ersten Blick wirken mag, so unentbehrlich ist sein Einfluss aufs große Ganze. Verliert die Welt der Bienen das Gleichgewicht, gerät unser gesamtes Ökosystem aus der Balance. Und deswegen ist dieses kleinste größte Universum unbedingt zu schützen! ”

Hans Sigl,
Schauspieler

#beebetter mit Hans Sigl

Werden Sie Teil der großen Initiative zum Schutz der Wildbienen.
Weitere Informationen auf [beebetter.de](#)

meine gute
Landküche



„meine gute Landküche“
gibt es auch als E-Paper
Infos dazu finden Sie auf Seite 113

Die wunderbare Welt der Gewürze



Susanne Peters,
Chefredakteurin

Sternanis, Zimt,
Vanille, Nelken,
Muskat oder Chili:
Ein gut sortiertes
Gewürzregal ist eine
echte Schatzkammer –
vor allem jetzt in
der Advents- und
Weihnachtszeit. Denn vielen Plätzchen,
Kuchen, Torten und auch dem festlichen
Menü verleihen Gewürze erst ihren
besonderen Geschmack. Meist kommen
beim Kochen jedoch nur die Klassiker
wie Pfeffer oder Paprika in den Topf.
Schade! Seien Sie mutig und probieren
Sie mal Neues aus. Ideen dafür gibt's
ab Seite 12 in unserem Advents- und
Weihnachtsteil und ab Seite 74 – das
Preiselbeereis mit Kardamom schmeckt
wirklich so gut, wie es aussieht.
Viel Spaß beim Ausprobieren und eine
genussvolle Zeit wünscht Ihnen Ihre

Susanne Peters

Haben Sie Fragen, Tipps oder Anregungen?
Schreiben Sie uns:
meinegutelandkueche@burda.com oder
besuchen Sie uns auf Facebook
www.facebook.com/meinegutelandkueche

INHALT

SAISON-REZEPTE

8 Mit besonderer Note: Chicorée

Sein leicht bitterer Geschmack passt perfekt zu Fleisch und zu Früchten

52 Köstliches aus der Pfanne

Mit Fleisch oder ohne, mit Gemüse oder süß: Jetzt schmeckt Gebratenes

74 Faszinierende Gewürzwelt

Ob Chili, Pfeffer oder Senf: Gewürze geben jedem Gericht seine eigene Note. Und gesund sind sie auch

86 Saison für Wildgerichte

Richtig gewürzt & mit den passenden Beilagen werden Reh, Wildschwein, oder Fasan zu echten Leckerbissen

ADVENT & WEIHNACHTEN

12 Plätzchen mit Liebe gebacken

Zitronenherzen, Knuspertaler, Mandelknöpfchen – probieren Sie unser Weihnachtsgebäck!

24 Feines für die Festtage

Ein Menü mit Fleisch und eins mit Fisch – Sie haben die Wahl!

32 Himmlisch-süße Sternstunden

Diese Torten, Kuchen & Plätzchen glänzen auf jeder Festtafel

40 Deko-Ideen mit Backformen

Hübsch verziert, schmücken sie nach dem Backen das ganze Haus

MENSCHEN UNSERER HEIMAT

46 Der Meister am Spätzlebrett

Wir schauten Koch Andreas Reichle bei der Arbeit über die Schulter

80 Retter der Rübchen

Gastwirt Ralf Weißmann entdeckt das Gemüse aus Teltow wieder neu



32 STERNSTUNDEN FÜR DEN GAUMEN

Die Mascarpone-Amarena-Torte ist ein ebenso großer Genuss wie der Gewürzstern, die Weihnachtsküchlein oder die Schokowürfel

92 Eine Kürbissuppe mit Chili – Landfrauen kochen ganz raffiniert



24 Zwei festliche Menüs – mit Fisch oder Fleisch

12 Ob nussige Busserln oder Basler Läckerli mit Kirschwasser – unsere Plätzchen sind un widerstehlich



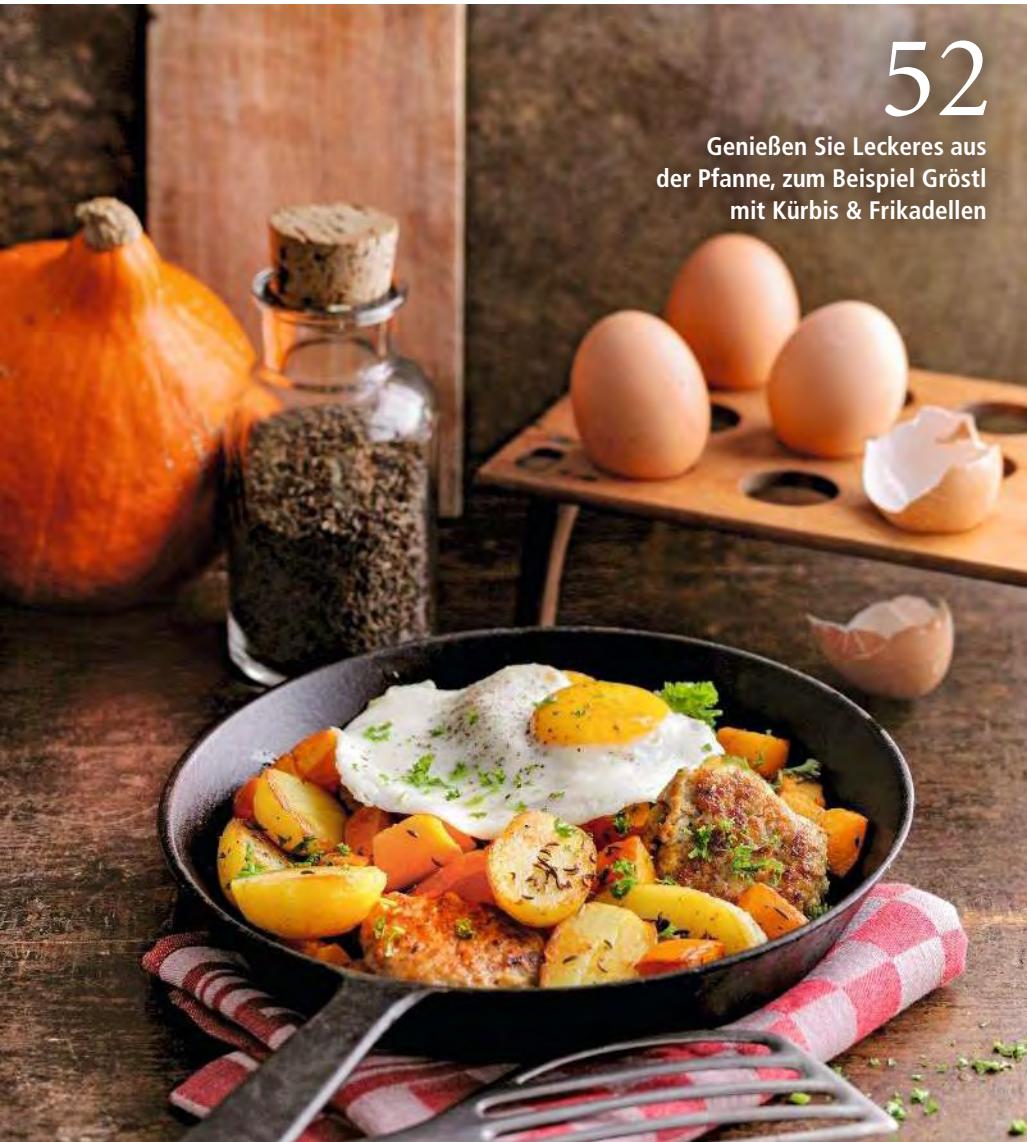
98

Auf ins Oberallgäu!
Weihnachtsmärkte wie
in Bad Hindelang
bezaubern – und
die Küche verführt



52

Genießen Sie Leckeres aus
der Pfanne, zum Beispiel Gröstl
mit Kürbis & Frikadellen



HAUSGEMACHT

64 Großes für den kleinen Hunger

Meisterkoch Alfons Schuhbeck gibt bayerischen Schmankerln neuen Pfiff

92 Ländlich, köstlich, einfach gut

Ganz ohne Schnörkel und doch mit großer Raffinesse – so lecker kochen unsere Landfrauen

SO GEHT DAS!

72 Wunderbar würzig: Sauerbraten

In Essig und Rotwein darf das Rindfleisch ruhen und bekommt so sein feines Aroma. Sanftes Schmoren macht es schön zart

UNTERWEGS MIT LEIB UND SEELE

98 Willkommen im Oberallgäu

Die Region verführt mit einer märchenhaften Landschaft, einer deftig-leckeren Küche, traditionellem Handwerk & magischem Zauber



SERVICE

6 Aufgegabelt

43 Marktplatz

50 Gute Wahl: Waffeleisen

62 Gut zu wissen: Küchentipps

110 Register

112 Impressum/Service

113 Was Süßes zum Schluss

114 Vorschau

Für Sie entdeckt



Hübsch verpackt

Für kleine Präsente

Eine Handvoll Nüsse, selbst gemachte Plätzchen oder andere Kleinigkeiten lassen sich in den weihnachtlichen Säckchen (3er-Set, je ca. 19 x 18 cm) einfach verpacken. Dank eines Zugbands lassen sich die Beutel aus einem Polyester-Baumwoll-Gemisch gut verschließen und wieder öffnen.

www.frank-flechwaren.de

Karten aus Holz

Mit lieben Grüßen

Mit diesen Gruß- und Postkarten verschicken Sie Bastelspaß, gute Wünsche und ein hübsches Deko-Objekt. Die Produkte aus Holzfurnier werden überwiegend in der kleinen Firma von Henrike Mayer und Nick Rübesamen in Berlin gefertigt. Einige Arbeitsschritte lassen sie in Werkstätten für Menschen mit Behinderung ausführen. Auch Holztaschen und -brillenetuis sowie Mobiles umfasst das Sortiment.

www.formes-berlin.de



Ausflugstipps, Grußkarten, Küchenhelfer und
mehr für Advent & Weihnachten



Große Adventsausstellung im Unterallgäu

Krippenweg in Bad Wörishofen



Vom 30. November bis zum 6. Januar 2020 sind in der Kur- und Kneippstadt über 75 Krippen zu bestaunen – in Schaufenstern von Geschäften, kulturellen oder kirchlichen Einrichtungen. Holz, Wachs, Ton, Gips oder Stoff: Für ihre Kunstwerke haben die Krippenbauer ganz verschiedene Materialien verwendet. Vom 6. bis 27. Dezember werden jeweils freitags um 16 Uhr öffentliche Führungen für 3 Euro pro Person (mit Gästekarte kostenlos) angeboten. Auf Nachfrage können Sie auch individuelle Führungen für Gruppen bis 20 Personen buchen.

Gäste-Information im Kurhaus
Hauptstr. 16, 86825 Bad Wörishofen,
08247 / 99 33 55, www.bad-woerishofen.de

Aromatischer Gewürz-Adventskalender

Eine tolle Mischung für jeden Tag

Täglich nur ein Türchen bzw. Beutelchen öffnen? Das fällt bei diesem wunderbar duftenden Adventskalender schwer. Die Bio-Gewürzmischungen mit klangvollen Namen wie „Rudi Ruhe“, „Laune gut, alles gut“ oder „Schutzenengel“ laden jeden Tag dazu ein, neue Gerichte auszuprobieren. Zudem können Sie an der Box täglich ein kleines Fensterchen öffnen und ein hübsches Motiv entdecken. Übrigens: Mit dem duftenden Kalender tun Sie nicht nur sich etwas Gutes. Denn ein Teil des Verkaufserlöses wird an SOS-Kinderdorf e. V. gespendet.



Sonnentor
www.sonnentor.com

Rhein in Flammen
Das Lichterfest ist der Höhepunkt der Reise



Flusskreuzfahrt auf dem Rhein

Mit dem Schiff unterwegs

Sie suchen ein besonderes Geschenk – zu Weihnachten, einem Geburtstag oder um sich selbst zu verwöhnen? Dann ist eine Flusskreuzfahrt (4.–11.8.20) vielleicht das Richtige. Von Köln geht es – mit Abstecher auf die Mosel – rheinaufwärts bis Frankfurt. Höhepunkt der Reise ist die Veranstaltung „Rhein in Flammen“. Detaillierte Informationen zum Angebot, dem Schiff sowie den Preisen finden Sie unter www.rw-touristik.de/MGL-SERRIW. Um von den dort genannten Vorteilen zu profitieren, geben Sie bei Buchung den Code „MGL-SERRIW“ an.

RIW Touristik, ☎ 06128/7408154

Praktischer Küchenhelper

Backen mit der LebkuchenGlocke

Formschöne, gleichmäßige Lebkuchen wollte Renate Seifert im Advent servieren. Während sie die Idee zur LebkuchenGlocke hatte, entwickelten und drechselten ihr Mann und ihr Sohn den Prototypen für den Küchenhelper. Dank eines Edelstahldrahts auf der Unterseite und des Drehmechanismus lässt sich der Teig leicht aus der Form lösen. Alle Glocken (4, 5, 7, 9 cm Ø)

bestehen aus fränkischem Ahornholz, werden abschließend mit lebensmitteltem Holzwachs behandelt und sind auch für Linkshänder geeignet. Neben der Glocke beinhaltet jedes Set ein kleines Heft mit Anleitung, Rezepten sowie Tipps und Tricks.

Die LebkuchenGlocke GmbH
☎ 09164/995444,
www.lebkuchenglocke.de



Die LebkuchenGlocke (links) ist eine Erfindung von Familie Seifert aus Franken. Manuela Seifert (rechts) verziert die formschönen Plätzchen mit Schokolade

**FRISCH
AUF DEM MARKT**

A graphic for a fresh market. At the top, the words "FRISCH AUF DEM MARKT" are written in a stylized, hand-drawn font. Below this is a black silhouette of a shopping bag. To the right, there's a list of vegetables and meat with their German names: Chicorée, Rosenkohl, Feldsalat, Schwarz-wurzeln, Grüenkohl, Pastinaken, Steckrüben, Topinambur, and Wildfleisch. In the bottom left corner, there's a small illustration of a bunch of kale leaves.

Mit besonderer Note: CHICORÉE

Sein leicht bitterer Geschmack
passt perfekt zu Fleisch und zu Früchten



Die Bitterstoffe im Chicorée sind gut für Verdauung, Stoffwechsel und Kreislauf. Die kalorienarme Sprosse ist zudem reich an Kalium, Folsäure und Zink sowie an den Vitaminen A, B und C

Perlhuhn mit Chicorée & Speck

Für 4 Portionen

- 1 küchenfertiges Perlhuhn (ca. 1,2 kg; alternativ 1 Pouarde)
- Salz, Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Bio-Zitronenschnitze
- 5 Scheiben Speck
- 2–3 Zweige Thymian
- 4 EL Olivenöl
- 250 ml trockener Weißwein
- 150 ml Geflügelfond
- 3–4 Chicorée
- 2 EL gehackte Petersilie

1. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Perlhuhn abbrausen, trocken tupfen und innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Den Knoblauch in der Schale etwas andrücken und mit den Zitronenschnitzen, einer aufgerollten Scheibe Speck sowie dem Thymian in den Bauch des Perlhuhns stecken.

2. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und das Huhn darin von allen Seiten kräftig anbraten. Wein und Fond angießen. Den übrigen Speck auf das Perlhuhn legen. Den Topf mit dem Deckel verschließen, in den Ofen schieben und das Huhn ca. 55 Minuten garen.

3. Inzwischen den Chicorée abbrausen, putzen, längs halbieren und den Strunk herauschneiden. Die Hälften nach ca. 30 Minuten Garzeit in den Schmortopf geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Bratensaft beträufeln. Dann den Topf wieder verschließen und alles weitere 25 Minuten schmoren.

4. Kurz vor Ende der Garzeit den Topf aus dem Ofen nehmen und den Backofen auf Grillfunktion umstellen. Dann den Topf ohne Deckel in den Ofen schieben und das Huhn anbräunen. Anschließend das Huhn mit der Petersilie bestreut servieren. Dazu passen Petersiliengemüse oder Reis.



SCHÖN KNACKIG oder butterzart



Salat mit Chicorée, Obst & Ei

Für 4 Portionen

Für den Salat:

- 4 Chicorée • 6 Eier • 2 süßliche Äpfel
- 175 g Mandarinen (Dose)
- 2 EL geröstete, grob gehackte Erdnüsse

Für das Dressing:

- 150 g saure Sahne • 2 EL Crème fraîche
- 1 TL Currypulver • Cayennepfeffer • Salz

1. Für den Salat Chicorée abbrausen, putzen, den Strunk ausschneiden. Blätter abtrennen und trocken tupfen, einige zum Garnieren beiseitelegen, übrige in Streifen schneiden.

2. Die Eier hart kochen, abschrecken und pellen. Die Eier erst längs vierteln, dann quer in mundgerechte Stücke teilen.

3. Die Äpfel abbrausen, vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Die Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Chicorée, Eier, Äpfel und Mandarinen in einer Schüssel mischen.

4. Für das Dressing 3–4 EL Mandarinensaft mit saurer Sahne, Crème fraîche und Currypulver verrühren. Mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken.

5. Den Rand von 4 kleinen Schalen oder tiefen Tellern mit den Chicoréebüppern auslegen, die übrigen Zutaten darauf anrichten und mit Dressing beträufeln. Den Salat mit Erdnüssen bestreuen und servieren. Dazu passt frisches Baguette oder Toastbrot.

Zwar gelten die Belgier als Entdecker der Chicorée-Treiberei, doch weist einiges darauf hin, dass das Bleichen der Wurzelzichorie in Frankreich und England schon viel früher bekannt war. Bis heute wird der meiste Chicorée in Belgien gezogen, die hellen Sprossen sind dort als Gemüse genauso beliebt wie als Salat.

Ausgesät werden die Pflanzen im Frühjahr. Im Sommer entwickeln sie dann große Blattschöpfe mit ungenießbar bitteren Blättern. Die Wurzeln werden im Spätherbst und Winter gerodet und dicht an dicht zum Treiben im Dunkeln aufgestellt. Damit daraus rasch die kolbenförmigen Sprossen heranwachsen, werden sie von einer Nährlösung umspült. Bio-Betriebe verwenden dafür reines Trinkwasser.

Auch nach der Ernte muss Chicorée vor Licht geschützt werden, weil er im Tageslicht bereits nach vier Stunden grünes Chlorophyll bildet und auch der Gehalt an Bitterstoffen steigt. Nur weiße Kolben mit zartgelben Blatträndern gelten als Spitzenqualität. Sorten mit rubinrot geflammteten Spitzen schmecken milder, sind aber auch teurer als die helle Variante.

Chicorée lagert man am besten im Kühlschrank. Eingeschlagen in ein feuchtes Tuch hält er sich dort gut eine Woche.

Für die Verarbeitung werden die Kolben gewaschen und die Wurzelansätze 1–2 cm breit abgeschnitten. Fleckige äußere Blätter entfernen. Zum Überbacken oder Dünsten den harten, manchmal bitteren Strunk kegelförmig herausschneiden, aber so, dass die Blätter noch zusammenhalten. Dickere Sprossen vorher längs halbieren. Für Salate die Hälften in 1–2 cm breite Streifen schneiden.



Fotos: StockFood (3)/Harry Bischoff/Jo Kirchherr/Karl Newedel



Chicorée im Schinkenmantel

Für 4 Portionen

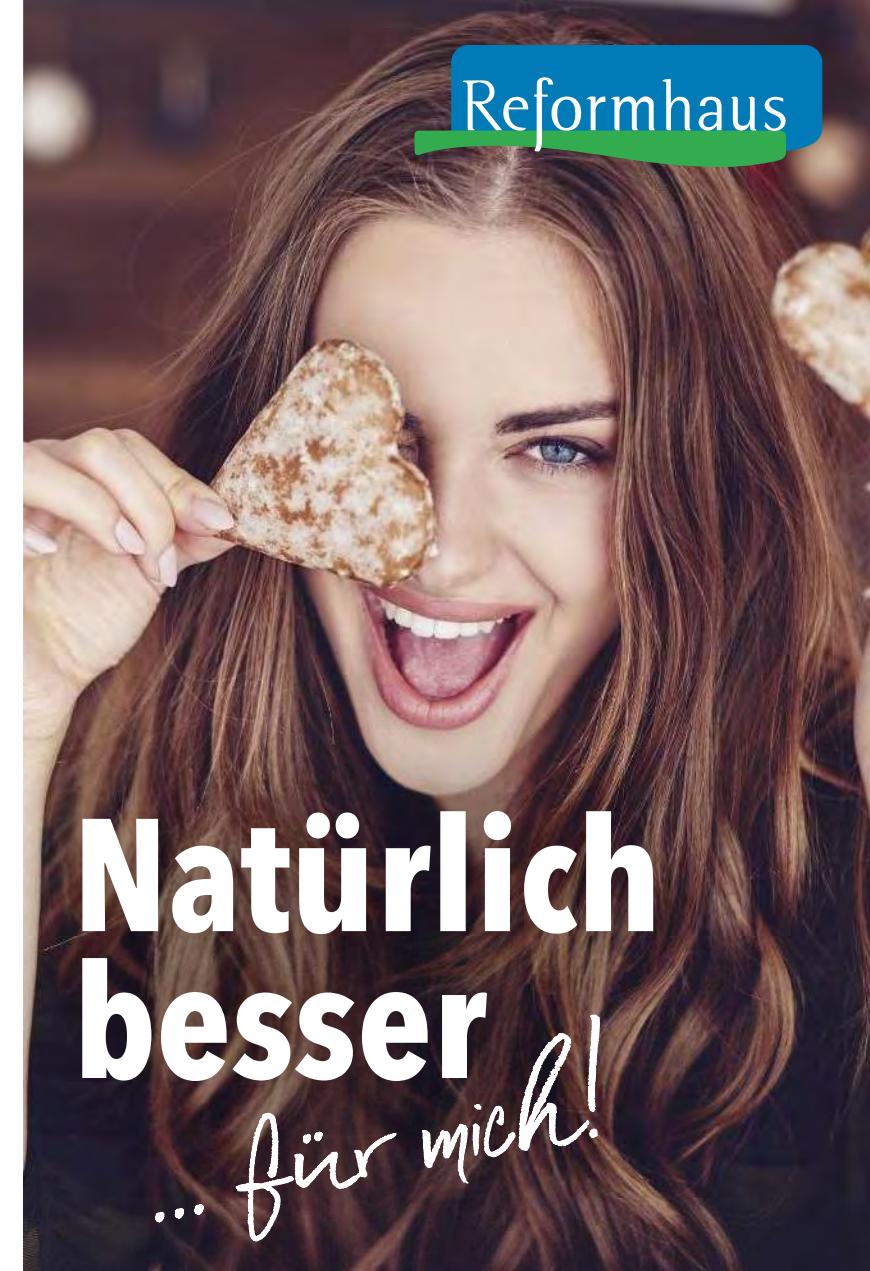
- 4 Chicorée • Salz • 20 g Butter
- 2 EL Mehl • ca. 200 ml Milch
- Salz, weißer Pfeffer • 1 Prise Muskat
- 4 Scheiben gekochter Schinken
- 4 Scheiben Bergkäse
- 4 EL fein geriebener Parmesan
- 2 EL Semmelbrösel

1. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Chicoréekolben abbrausen, putzen und den harten Strunk ausschneiden. Etwa 1 l Wasser in einem Topf aufkochen, salzen und die ganzen Kolben darin 2–3 Minuten blanchieren. Anschließend aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

2. Die Butter in einem Topf zerlassen, dann das Mehl einstreuen und kurz anschwitzen. Die Milch unter Rühren langsam zugießen und die Soße 5–8 Minuten cremig einkochen lassen. Die Soße mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen und in zwei kleine oder eine große Auflaufform geben.

3. Die abgetropften Chicoréekolben jeweils mit einer Scheibe Schinken umwickeln und nebeneinander in die Form setzen. Dann den Bergkäse darauflegen.

4. Den Parmesan mit den Semmelbröseln vermengen und über den Chicorée streuen. Den Chicorée im Ofen ca. 15 Minuten gratinieren. Den Chicorée nach Wunsch mit Salzkartoffeln und grünem Salat servieren.



Natürlich
besser
... für mich!

Reformhaus® – natürlich
backen und genießen.

Die Nummer 1
in Sachen Zimt.

Direkt von den Zimtbäumen Sri Lankas jetzt in Ihrem Reformhaus®: der echte Ceylon-Zimt. Er hat den mildesten und feinsten Geschmack aller Zimtsorten weltweit und verleiht hier bei uns vor allem frischem Weihnachtsgebäck seine einzigartige Note. Aber auch als Topping von Heißgetränken und Desserts gibt es nichts Vergleichbares. Genießen Sie den faszinierenden Geschmack Sri Lankas, jetzt in Ihrem Reformhaus®.



ADVENT & WEIHNACHTEN

PLÄTZCHEN *mit Liebe gebacken*

Zitronenherzen, Knuspertaler,
Mandelknöpfchen –
unser Weihnachtsgebäck
ist unwiderstehlich

Feine Lebkuchen mit Guss.
Rezept Seite 19

Gefüllte Zitronenherzen.

Rezept Seite 19



Mandelknöpfchen
mit Zimt und Nelken



Nussige Busserln.
Rezepte Seite 19

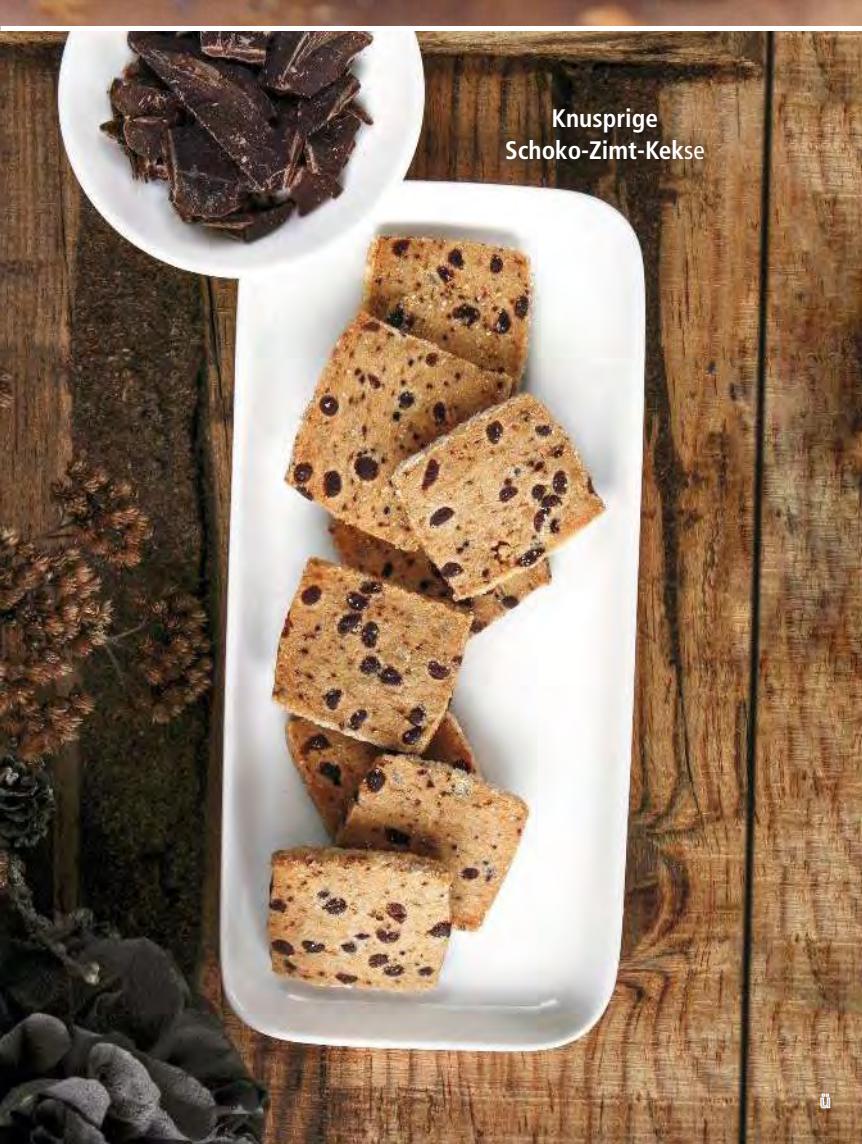
Nüsse & Marmelade sind die
I-TÜPFELCHEN



Johannisbeer-Nuss-Kringel



Schoko-Zimt-Busserln



Knusprige
Schoko-Zimt-Kekse



Pfaffenhütchen.
Rezepte Seite 16

Schoko-Zimt-Busserln



Für 20–30 Stück

- 125 g Zartbitterschokolade
- 50 g weiche Butter
- 75 g Rohrzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz • 1 Ei
- ca. 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Kakao zum Backen
- 3–4 EL Milch
- Kristallzucker
- 1–2 TL Zimtpulver

1. Die Schokolade grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Butter mit

Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Die flüssige Schokolade und das Ei unterziehen. Anschließend Mehl, Backpulver, Kakao und Milch untermengen. Der Teig sollte nicht zu flüssig sein, evtl. die Milch- bzw. Mehlmenge etwas variieren. Den Teig abdecken und mind. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Bleche mit Backpapier belegen.
3. Den Kristallzucker auf einen flachen Teller streuen. Vom Teig kleine Portionen abnehmen, diese zu Kugeln formen und etwas flach drücken. Die Taler mit Zimt bestäuben, dann im Kristallzucker wälzen. Die Busserln auf die Bleche legen, ca. 8 Minuten backen, sodass sie außen knusprig und innen noch saftig sind. Dann aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Johannisbeer-Nuss-Kringel



Für ca. 20 Stück

- 150 g weiche Butter
- 1 Pck. Vanillezucker
- 140 g Zucker
- 1 Ei • 300 g Mehl
- ca. 50 g sehr fein gehackte oder grob gemahlene Haselnüsse (alternativ Mandeln)
- ca. 300 g Johannisbeergelee (alternativ Himbeergelee)

1. Butter mit Vanillezucker und 125 g Zucker cremig rühren. Das Ei zufügen, unterrühren. Das Mehl zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig in Folie wickeln und 30–40 Minuten kühlen.

- 2.** Dann den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 2–3 mm dünn ausrollen und Plätzchen ausstechen.
- 3.** Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Bleche mit Backpapier belegen.
- 4.** Aus der Hälfte der Plätzchen mittig ein kleines Loch ausschneiden. Übrigen Zucker und Nüsse mischen und auf die Plätzchen mit Loch streuen.
- 5.** Dann alle Plätzchen auf die Bleche legen und portionsweise 10–12 Minuten backen. Plätzchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
- 6.** Das Gelee erwärmen und dünn auf die Plätzchen ohne Loch streichen. Die Plätzchen mit Loch daraufsetzen, leicht andrücken. Nach Wunsch mit einem kleinen Löffel noch etwas Gelee in die Mitte geben und trocknen lassen.

Pfaffenhut-Plätzchen



Für ca. 35 Stück

- 125 g Butter • 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei • 200 g Mehl
- 65 g Speisestärke
- 80 g gemahlene Mandeln
- 1–2 EL Schwarze-Johannisbeeren-Sirup • 2–3 EL festes Schwarze-Johannisbeeren-Gelee • rosa Zuckerperlen

1. Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Kreise (ø ca. 5 cm) auf Backpapier zeichnen, dann das Papier umgekehrt auf Bleche legen.

2. Butter, Zucker, Vanillezucker und Ei mit den Quirlen des Handrührgeräts gut schaumig rühren. Mehl mit 50 g Stärke mischen. Den Mehl-Mix auf die Eimasse sieben, mit Mandeln unterrühren. Den Teig halbieren, unter eine Hälfte übrige Stärke und Sirup kneten.

3. Die Teigportionen jeweils in einen Spritzbeutel mit runder Tülle füllen. Je 1 Klecks Gelee mittig in die auf das Backpapier gezeichneten Kreise geben. Mit den Spritzbeuteln abwechselnd rosa und weiße Streifen kreisförmig an das Gelee setzen. Dabei am äußeren Rand ansetzen, zur Mitte hin schmäler werden.

4. Die Plätzchen ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen, sofort je einen winzigen Klecks Gelee mittig auf die Plätzchen geben und je 1 Zuckerperle aufsetzen. Plätzchen auskühlen lassen, dann vom Blech nehmen.

Schoko-Zimt-Knusperkekse



Für ca. 50 Stück

- 2 EL Kakao zum Backen
- 300 g Mehl • 2 TL Zimt
- 100 g Zucker • 1 Ei
- 200 g kalte Butter
- 150 g Zartbitterschokolade
- ca. 60 g grobkörniger Zucker

1. Kakao, Mehl, 1 TL Zimt und Zucker mischen, auf eine Arbeitsfläche häufeln, mittig eine Mulde formen. Das Ei und 2–3 EL kaltes Wasser in die Mulde geben, die Butter in Flöckchen auf dem Mehlrand verteilen. Alles mit einer Teig-

karte zu kleinen Krümeln hacken. Dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

- 2.** Die Schokolade klein hacken und unter den Teig kneten. Den Teig in Folie wickeln und weitere ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3.** Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Bleche mit Backpapier belegen.
- 4.** Den Teig zu einem Block (ca. 5 cm hoch, 6 cm breit) formen. Mit einem dünnen, scharfen Messer ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Die Plätzchen auf die Bleche verteilen und ca. 25 Minuten backen.
- 5.** Übrigen Zimt mit grobem Zucker mischen und auf einen flachen Teller streuen. Den Rand der noch heißen Kekse darin wälzen. Kekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zuckersüße KNUSPERTALER



Schwedische Zuckerkekse

Für ca. 40 Stück

- ca. 250 g Mehl
- 80 g Zucker
- 2 TL Vanillezucker
- 180 g kalte Butter (ungesalzen, in Stücken)
- ca. 100 g rosafarbener Glitzerzucker

1. Mehl, Zucker und Vanillezucker mischen und auf eine Arbeitsfläche häufeln. Die Butter

hinzufügen und alles mit einer Teigkarte oder einem großen Messer zu Krümeln hacken. Dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein oder zwei Bleche mit Backpapier belegen.

3. Den Glitzerzucker auf einen flachen Teller streuen. Den Teig in 2-3 Stücke teilen und

diese jeweils zu einer Rolle (Ø ca. 4 cm) formen. Die Rollen im Glitzerzucker wälzen, bis sie damit bedeckt sind. Dann die Rollen mit einem scharfen Messer in schmale Scheiben schneiden und diese auf das Blech legen.

4. Die Kekse in 8-10 Minuten hellbraun backen. Anschließend die Kekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Am besten luftdicht verpackt in einer Dose aufbewahren.

Kernige Karamell-KÜSSCHEN



Nussplätzchen mit Karamell

Für ca. 35 Stück

- 125 g weiche Butter • 130 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker • 1 Eigelb
- 2 EL Milch • 20 g Kakao zum Backen
- 200 g Mehl • 1 Prise Salz • 1 Eiweiß
- 100–150 g Nüsse (gehackt, alternativ Mandeln) • 150 g Karamellbonbons (Sahne-Toffees) • 4 EL Sahne

1. Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit den Knethaken eines Handrührers verrühren. Eigelb, Milch, Kakao, Mehl sowie Salz zufügen und weiter verrühren. Anschließend den Teig mit den Händen fertig kneten, zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

2. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Bleche mit Backpapier belegen. Das Eiweiß in einem Schüsselchen etwas verquirlen. Die Nüsse auf einen flachen Teller streuen.

3. Vom Teig kleine Stückchen abzupfen und zu kleinen Kugeln formen. Kugeln erst durch das Eiweiß ziehen, dann in den Nüssen wenden und auf das Blech legen. In jede Kugel eine Mulde drücken – entweder mit dem Finger oder mit dem Ende eines Kochlöffelstiels. Die Plätzchen 13–18 Minuten backen.

4. Anschließend die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und noch warm evtl. die Mulden nachformen. Die Plätzchen auf dem Blech etwas abkühlen lassen.

5. Inzwischen Bonbons und Sahne in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen, bis die Bonbons geschmolzen sind. Die Karamellmasse rasch in die Mulden geben – sie härtet schnell aus. Anschließend die Plätzchen vollständig auskühlen lassen, dann mit Backpapier getrennt, lagenweise in Dosen schichten.

Tipp: Sollten die Plätzchen im Ofen auseinanderlaufen und sich die Mulden nicht mehr nachformen lassen, ist das kein Problem. Einfach etwas Karamellmasse mit einem Löffel darüberträufeln.

Lebkuchen-Plätzchen



Für ca. 35 Stück

Für den Teig:

- 200 g Honig
- 100 g Zucker
- 50 g Butter
- 250 g Mehl
- 250 g geschälte, gemahlene Mandeln
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 5 g Pottasche

Für den Guss:

- ca. 100 g Puderzucker
- etwas Zitronensaft

1. Honig, Zucker und Butter in einem Topf und unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Anschließend die Masse abkühlen lassen.
2. Die trockenen Teigzutaten in einer Schüssel mischen, dann die Honigmasse zufügen. Zunächst alles mit den Knethaken eines Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und bei Zimmertemperatur 3–4 Stunden ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 175 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Bleche mit Backpapier belegen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. ½ cm dick ausrollen und Plätzchen in beliebigen Formen ausstechen. Die Plätzchen auf die Bleche legen und 20–25 Minuten backen.
5. Anschließend die Lebkuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Inzwischen Puderzucker mit Zitronensaft zu einem nicht zu flüssigen Guss verrühren. Den Guss evtl. in Herz- oder Sternform auf die Lebkuchen geben oder darüberträufeln.

Gefüllte Zitronenherzen



Für ca. 30 Stück

Für den Teig:

- 150 g weiche Butter
- 80 g Puderzucker • 1 Ei
- 1 Prise Salz • 275 g Mehl
- 50 g Zitronat (fein gehackt)
- 100 g geschälte, gemahlene Mandeln • fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

Für den Guss:

- 100 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft • Zitronenzesten • kleine Silberperlen

Für die Füllung:

- 120 g weiche Butter
- 120 g Puderzucker
- 1–2 EL Lemon Curd

1. Butter mit Puderzucker schaumig schlagen. Ei mit Salz unterrühren. Mehl, Zitronat, Mandeln und Zitronenschale unterkneten. Den Teig in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.
2. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Bleche mit Backpapier belegen.
3. Teig portionsweise zwischen aufgeschnittenen Gefrierbeuteln 3–4 mm dünn ausrollen. Herzen (ø ca. 5 cm) ausstechen, auf den Blechen im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 8 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Puderzucker und Zitronensaft zu dünnem Guss verrühren, evtl. 1 EL Wasser unterrühren. Hälfte der Herzen damit bepinseln. Mit Zesten und Perlen garnieren. Trocknen lassen.
5. Butter und Puderzucker cremig schlagen, mit Lemon Curd verrühren, 15–30 Minuten kühlen. Je etwas Füllung mittig auf die unbestrichenen Herzen geben und verstreichen. Verzierte Herze aufsetzen, ca. 1 Stunde kühlen.

Mandelknöpfchen



Für ca. 50 Stück

Für den Teig:

- 400 g ungeschälte Mandeln
- 2 Eier • 150 g feiner Zucker
- 1 TL Speisestärke • 2 TL Backpulver • 1 Prise gem. Nelken
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 Pck. Vanillezucker

Außerdem:

- ca. 50 g Puderzucker
- ca. 60 ungeschälte Mandeln

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Bleche mit Backpapier belegen.

2. Die Mandeln auf dem Blech im Ofen auf mittlerer Schiene 5–7 Minuten rösten. Abkühlen lassen, dann in einem Universalzerkleinerer fein mahlen (alternativ gem. Mandeln verwenden).
3. Die Backofentemperatur auf 140 Grad reduzieren. Ein weiteres Blech mit Backpapier belegen.

4. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und weitere 3 Minuten rühren. Mandeln, Stärke, Backpulver, Gewürze und Vanillezucker mischen und unter den Eischnee heben. Die Eigelbe zufügen und alles zu einem glatten Teig mischen.

5. Den Puderzucker auf einen flachen Teller sieben. Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen etwa kirschgroße Kugeln formen, diese mit einer Seite leicht in den Puderzucker drücken. Dann die Kugeln auf die Bleche setzen und in die Mitte je 1 Mandel drücken. Die Plätzchen im Ofen auf der mittleren Schiene 10–12 Minuten backen, sie sollten innen noch weich sein. Dann die Plätzchen herausnehmen, auskühlen lassen.

Nussige Busserln



Für ca. 70 Stück

Für den Teig:

- 150 g Haselnusskerne
- 150 g Pecannusskerne
- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 200 g Butter (in Stückchen)
- 160 g Mehl • ½ TL gem. Zimt
- 160 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker

Außerdem:

- 1 Ei • 200 g Puderzucker
- 3–4 EL Glühwein (alternativ Kirschsaft)
- 40–80 Pecannusskerne (evtl. längs halbiert)

1. Die Nüsse in einem Universalzerkleinerer fein mahlen (alternativ gemahlene Nüsse verwenden). Die Kuvertüre fein reiben und mit Nüssen, Butter, Mehl, Zimt, Puder- sowie Vanillezucker glatt verkneten. Dann den Teig etwa 30 Minuten kühlen.

2. Den Teig in 4 Portionen teilen. Jede Portion mithilfe von Folie oder aufgeschnittener Gefrierbeutel zu 1 Rolle (ø ca. 3,5 cm) formen. Die Rollen ca. 1 Stunde kalt stellen.

3. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Bleche mit Backpapier belegen.

4. Das Ei verquirlen. Die Rollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese zu Kugeln formen und durch das Ei ziehen. Die Kugeln mit 3–4 cm Abstand auf den Blechen verteilen und im Ofen auf zweiter Schiene von unten ca. 20 Minuten backen. Dann abkühlen lassen.

5. Puderzucker und Glühwein glatt rühren. Je etwas Guss auf die Busserln geben, die Nüsse daraufsetzen. Den Guss trocknen lassen.



Kleine Kracher MIT BISS

Cantuccini mit Haselnüssen

Für ca. 60 Stück

- 50 g Marzipanrohmasse
- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Pck. Instant-Espressopulver (ca. 2 g)
- 200 g Zucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 30 g weiche Butter
- 2 Eier
- 80 g geschälte Mandeln
- 100 g Haselnusskerne
- 1 Eigelb

1. Marzipan klein würfeln. Mit Mehl, Back-, Espressopulver, Zucker, Vanille, Salz, Butter und Eiern mit den Knethaken eines Handrührers verkneten. Mandeln, Nüsse unterkneten.
2. Den Teig in 4 Portionen teilen und jeweils zu Rollen (ca. 25 cm lang) formen. Diese abgedeckt ca. 1 Stunde kühlen.

3. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Bleche mit Backpapier belegen.

4. Je 2 Rollen mit ca. 8 cm Abstand auf ein Blech legen. Das Eigelb mit 1 EL Wasser glatt rühren und die Rollen damit bepinseln. Die Rollen im Ofen auf der zweiten Schiene von unten ca. 15 Minuten backen. Die Rollen aus dem Ofen nehmen (diesen nicht abschalten) und ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

5. Die Rollen noch warm schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden, die Scheiben mit den Schnittflächen dicht an dicht auf die Bleche legen und im Ofen auf mittlerer Schiene weitere ca. 10 Minuten backen – dabei ab und zu wenden, damit die Cantuccini gut durchtrocknen. Dann herausnehmen und abkühlen lassen.

Knuspertaler mit Cranberries

Für 25-30 Stück

- 200 g Butter
- Mark von 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 50 g Puderzucker
- 200 g Mehl
- 2 EL getrocknete Cranberries
- 100 g gemischte Nüsse und Kerne (z.B. Pinien- und Sonnenblumenkerne, Mandeln, Macadamia- und Erdnüsse)
- 4 EL brauner Zucker

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Bleche mit Backpapier belegen.

2. Butter mit Vanillemark, Salz und Puderzucker mit einem Handrührer cremig rühren. Das Mehl hinzusieben und nach und nach mit den Knethaken des Handrührers einarbeiten.

3. Die Cranberries evtl. etwas klein hacken.

4. Vom Teig kleine Portionen abstechen und mit ausreichend Abstand auf die Bleche setzen. Die Häufchen vorsichtig etwas flach drücken und mit Cranberries, Nüssen, Kernen sowie braunen Zucker bestreuen.

5. Die Taler in ca. 12 Minuten goldgelb backen. Anschließend die Taler aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Tipp: Plätzchen halten sich in dicht schließenden Blech- oder Plastikdosen länger. Am besten lagenweise einschichten, mit jeweils einem Bogen Pergament- oder Backpapier dazwischen.



Orangen-Grieß-Plätzchen
mit Mandeln



Basler Läckerli mit
Kirschwasser verfeinert



Mohnblüten mit
Gelee und Mandeln



Kakaoplätzchen.
Rezepte Seite 22



Basler Läckerli**Für ca. 80 Stücke****Für den Teig:**

- 500 g Honig • 350 g Zucker
- 1 EL gem. Zimt • 1 Prise gem. Nelken • ½ TL gem. Muskat
- je 100 g Orangeat & Zitronat (sehr fein gehackt)
- 250 g gehackte Mandeln
- 1 EL Kirschwasser (oder Zitronensaft) • 600 g Mehl
- 2 TL Backpulver

Für den Guss:

- 200 g Puderzucker
- 1 EL Kirschwasser

1. Ein Blech mit Backpapier belegen. Honig, Zucker und

Gewürze unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Orangeat und Zitronat mit Mandeln und Kirschwasser unter die Honigmasse rühren. Mehl und Backpulver mischen, zufügen und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten.

2. Den noch warmen Teig auf der Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen, auf das Blech legen und abgedeckt 12 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

3. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 175 Grad) vorheizen. Den Teig im Ofen auf mittlerer Schiene 15–20 Minuten backen. Dann noch warm in Rechtecke schneiden.

4. Für den Guss Puderzucker, Kirschwasser (oder Wasser) sowie 3–4 EL heißes Wasser verrühren und die Läckerli damit glasieren. Den Guss trocknen lassen, dann die Läckerli vorsichtig vom Blech lösen und in Dosen verpackt lagern.

Orangen-Grieß-Plätzchen**Für ca. 40 Stück**

- 150 g weiche Butter
- 120 g Zucker • fein abgerieben. Schale von 1 Bio-Orange
- 1 Ei • 100 g Mehl
- 150 g Weizweizengrieß
- 1 TL Backpulver
- 50 g gehackte Mandeln

1. Die Butter mit dem Zucker und der Orangenschale cremig rühren. Das Ei zufügen und unterrühren. Das Mehl mit dem Grieß, dem Backpulver sowie den Mandeln mischen und zügig unterrühren.

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

3. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher in Blütenform (oder einer beliebigen anderen Form) Plätzchen ausstechen. Diese auf die Bleche setzen (dabei genügend Abstand lassen). Die Plätzchen in etwa 10 Minuten lichtgelb backen.

4. Dann die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

Tipp: Wer mag, kann die ausgekühlten Plätzchen nach Wunsch mit Orangen-Zucker-Guss verzieren. Dafür Puderzucker mit etwas Orangensaft verrühren und über die Plätzchen trüpfeln. Auch geschmolzene Orangen- oder Zartbitterschokolade eignet sich zum Verziehen der Plätzchen.

Kakao-plätzchen**Für ca. 55 Stück**

- 200 g Butter
- 170 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 300 g Mehl
- 3 EL Kakao zum Backen
- 1 Ei
- Puderzucker

1. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Kakao mischen und zufügen. Dann das Ei ebenfalls zufügen und alles zu einem Teig verkneten. Ist der Teig zu krümelig, ca. 1 EL oder

mehr kaltes Wasser zufügen. Den Teig in Folie wickeln und kalt stellen – am besten über Nacht.

2. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Bleche mit Backpapier auslegen.

3. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3–4 mm dünn ausrollen und daraus Sterne (oder beliebige andere Formen) ausschneiden. Die Plätzchen auf den Blechen verteilen. Den übrigen Teig zusammenkneten, erneut ausrollen und weitere Plätzchen ausschneiden.

4. Die Plätzchen im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 5 Minuten backen. Dann die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und auf Kuchengittern abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

**Mohnblüten mit Gelee****Für ca. 35 Stück**

- ca. 300 g Mehl • Mark von 1 Vanillestange • 1 Prise Salz
- 120 g Zucker • 100 g geschälte, gem. Mandeln • abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
- 50 g gem. Mohn • 1 Ei
- 250 g Butter (in Stückchen)
- je ca. 80 g Rote- & Schwarze-Johannisbeeren-Gelee
- 2 EL Rum • Puderzucker

1. Mehl, Vanille, Salz, Zucker, Mandeln, Zitronenschale sowie Mohn mischen, auf die Arbeitsfläche häufeln und mittig eine

Mulde formen. Das Ei in die Mulde geben, die Butter auf dem Mehrland verteilen. Alles mit einer Teigkarte krümelig hacken, dann mit den Händen rasch glatt verkneten. Evtl. etwas Mehl oder kaltes Wasser ergänzen. Den Teig in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kühlen.

2. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Bleche mit Backpapier auslegen.

3. Den Teig portionsweise 2–3 mm dünn ausrollen und Blüten ausschneiden. Bei der Hälfte mittig ein Loch ausschneiden. Plätzchen auf den Blechen in ca. 12 Minuten lichtgelb backen. Herausnehmen, auf Kuchengitter abkühlen lassen.

4. Die Gelees separat erwärmen und mit 1 EL Rum glatt rühren. Plätzchen ohne Loch damit bestreichen. Plätzchen mit Loch daraufsetzen. Plätzchen auskühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben.

6x Meine gute Landküche und das 60-tlg. Tafelbesteck für nur 119 €!

Villeroy & Boch Tafelbesteck

Das rostfreie und spülmaschinenfeste Tafelbesteck der Kollektion „Oscar“ besticht durch seine sanft abgerundete Formensprache und eine dezente Prägung am Messergriff.

Geliefert wird das Set in 2 edlen Besteckkassetten.

Inhalt: 12 Tafellöffel, 12 Tafelgabeln, 12 hochwertige Monoblock-Tafelmesser, 12 Kaffeelöffel und 12 Kuchengabeln.

Material: Edelstahl 18/10.

Der Differenzbetrag von 89,30 € zum aktuell gültigen Abo-Preis von 29,70 € wird per Nachnahme erhoben.



Sie
sparen über
69 %

meine gute Landküche -Sparpaket:

Villeroy & Boch Tafelbesteck, 60-tlg.	358,00 €*
6 Ausgaben Meine gute Landküche	29,70 €
Regulärer Preis	387,70 €
Ihre Ersparnis	268,70 €
Gesamtpaket nur	119 €

*UVP des Herstellers

Gleich bestellen: 0 18 06/93 94 00 77

(€ 0,20/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilnetz max. € 0,60/Anruf)

www.landkueche-abo.de

Verantwortlicher und Kontakt: M.I.G. Medien Innovation GmbH · Meine gute Landküche · Hubert-Burda-Platz 1 · 77652 Offenburg
Geschäftsführer: Frank-Jörg Ohlhorst, Kay Labinsky Registernummer: HRB 472135, Registergericht: Amtsgericht Freiburg. Alle Preise inkl. MwSt.
und Versand. Sie haben ein gesetzliches Widerrufsrecht. Die Belehrung können Sie unter www.meinschoengarten-abo.de/agb abrufen.
Datenschutzhinweis: Kontakt zum Datenschutzbeauftragten: M.I.G. Medien Innovation GmbH, Postfach 1223, 77602 Offenburg, Tel.: 0781-639 6100.
Pflichtfelder zum Vertragsschluss erforderlich, andere Angaben freiwillig. Verarbeitung (auch durch Zahlungs- und Versanddienstleister) zur
Vertragserfüllung sowie zu eigenen und fremden Werbezwecken (Art. 6 I b, f) DSGVO), solange für diese Zwecke oder aufgrund Aufbewahrungspflichten
erforderlich. Sie haben Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung,
auf Datenübertragbarkeit sowie auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde.

Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung die Aktionsnummer 642 381 E06/G06 an.

Köstliche Menüs für die FESTTAGE

Eins mit Ente und pikantem Salat, eins mit cremiger Suppe
und gebratenem Fisch – Sie haben die Wahl!



Geröstete Schwarzwurzeln
mit Feldsalat



Gefüllte Bauernente mit
Beilagen. Rezepte Seite 27

Fruchtig-Würziges ZUM DESSERT



Mandarinen-Zimt-Mousse

Mandarinen-Zimt-Mousse

Für 4 Portionen

- 4 Bio-Mandarinen
- 3 Eigelb • ca. 60 g Puderzucker
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 1 TL Zimtpulver
- 100 ml Orangensaft
- 3 EL Orangenlikör
(alternativ Orangensaft)
- 200 g Sahne

1. Mandarinen heiß abbrausen, trocken reiben und oben einen Deckel abschneiden. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen, evtl. Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein pürieren. Die ausgehöhlten Schalen beiseitelegen.

2. Eigelbe mit Puderzucker dickcremig aufschlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

3. Zimt, Orangensaft und -likör erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Den Mix mit dem Mandarinenpüree unter die Eigelb-Mischung geben und ca. 10 Minuten kalt stellen.

4. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben. Dann die Creme in einen Spritzbeutel füllen und in die Mandarinenspritzer. Die übrige Creme in eine Schüssel füllen. Die gefüllten Mandarinenspritzer für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

5. Von der Creme in der Schüssel Nocken abstechen und diese auf die Mandarinenspritzer setzen. Die Deckel auflegen und die Mandarinenspritzer auf Tellern anrichten. Mit dem übrigen Puderzucker bestäubt servieren. Evtl. Plätzchen dazureichen.

Die passenden Weine zum Menü

Zu den Schwarzwurzeln empfehlen wir die milde Säure und fruchtige Note eines **halbtrockenen Silvaners**.

Zur Ente schmeckt ein kraftvoller, trockener **Rotwein**, der im Barrique gelagert wurde. Wer den Geschmack nicht mag, wählt einen **roten Burgunder**, einen **badischen Spätburgunder** oder **Beaujolais**. Auch ein trockener, kräftiger **Rosé** schmeckt dazu köstlich.



Geröstete Schwarzwurzeln mit Salat

Foto Seite 24

Für 4 Portionen

- 500 g Schwarzwurzeln
- Essig • Salz • 4 Zwiebeln
- 100 g Butter • Pfeffer
- 16 Backpflaumen ohne Stein
- 4 Scheiben Speck
- 120 g Feldsalat
- 3 EL Zitronensaft
- 1 EL Senf • 5 EL Rapsöl
- ½ Bund glatte Petersilie
- 50 g Walnusskerne

1. Schwarzwurzeln schälen (dabei Einweghandschuhe tragen) und sofort in Essigwasser legen. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen, in Stücke schneiden, in kochendem Salzwasser 2–3 Minuten blanchieren. Abschrecken, abtropfen lassen.

2. Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin unter gelegentlichem Rühren brutzeln. Dann die Schwarzwurzeln zufügen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

3. Jeweils 4 Pflaumen auf einen Holzspieß stecken und diese mit je 1 Scheibe Speck umwickeln. Die Spieße in einer Pfanne ohne Fett rundherum knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Den Salat putzen, gut waschen und trocken schleudern. Zitronensaft mit Salz, Pfeffer, Senf und Öl verrühren. Die Petersilie hacken. Den Salat kurz im Dressing wenden und mit Schwarzwurzeln und Pflaumenspießen auf Tellern anrichten. Alles mit Petersilie sowie Nüssen bestreuen und servieren.

Bauernente mit Apfel-Zimt-Füllung

Foto Seite 25

Für 4 Portionen

- 3 Äpfel (nicht zu groß)
- 3 Zimtstangen
- 1 Ente (ca. 2,5 kg) • Salz, Pfeffer
- 2 Zwiebeln • 150 ml Rotwein
- 400 ml Entenfond
- 3–4 EL dunkler Soßenbinder

1. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Äpfel abbrausen, trocken reiben, Kerngehäuse ausstechen. Zimtstangen in die Äpfel stecken.

2. Die Ente abbrausen, trocken tupfen, innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Äpfel in die Ente stecken. Die Bauchöffnung mit Holzstäbchen verschließen. Die Zwiebeln halbieren und mit der Ente auf ein tiefes Blech legen.

3. Die Ente im Ofen auf zweiter Schiene von unten braten. Nach ca. 30 Minuten Wein sowie Fond angießen und die Ente weitere ca. 70 Minuten garen, dabei immer wieder mit Sud begießen.

4. Die Ofentemperatur auf ca. 220 Grad hochschalten. Die Ente in weiteren ca. 20 Minuten knusprig braten. Dann im ausgeschalteten Ofen warm halten.

5. Den Bratsaft durch ein Sieb passieren, das Fett abschöpfen und den Sud in einem Topf aufkochen. Mit Soßenbinder verrühren und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Tipp: Gehaltvoller wird die Apfelfüllung mit Nüssen, Backobst und Maronen. Auch eine Füllung aus frischen Pfifferlingen, Zwiebeln, Kartoffeln und Petersilie passt gut.

Kartoffelplätzchen

Foto Seite 25

Für 4 Portionen

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- Salz • 350 ml Milch
- 250 g Kartoffelstärke
- 1 Bund gehackte Petersilie
- Pfeffer • Muskatnuss
- evtl. etwas Mehl
- 100 g Butterschmalz

1. Die Kartoffeln abbrausen und ca. 20 Minuten in Salzwasser garen. Anschließend die Kartoffeln kurz ausdämpfen lassen, pellen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

2. Die Masse mit Milch, Stärke, Petersilie, Pfeffer, Muskat und etwas Salz rasch glatt verarbeiten, evtl. etwas Mehl zufügen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einer Rolle formen und diese in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

3. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Taler darin je Seite in 2–3 Minuten goldbraun braten. Die Kartoffelplätzchen kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann mit Rote-Bete-Gemüse und Maronen zur Ente servieren.

Rote-Bete-Gemüse in Zitronen-Lorbeer-Butter

Foto Seite 25

Für 4 Portionen

- 800 g Rote Bete
- Salz • 80 g Butter
- 3–4 kleine Lorbeerblätter
- Pfeffer • fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 2–3 EL Zitronensaft

1. Die Roten Bete abbrausen (dabei Einweghandschuhe tragen) und 30–45 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Anschließend abgießen, abschrecken, pellen und in Spalten schneiden.

2. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen. Rote Bete und Lorbeer zufügen und bei milder Hitze darin 3–5 Minuten braten. Dann die Bete mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und -saft würzen.

Glacierte Maronen

Foto Seite 25

Für 4 Portionen

- 50 g Butter • 500 g vorgegarte Maronen • Salz • Pfeffer

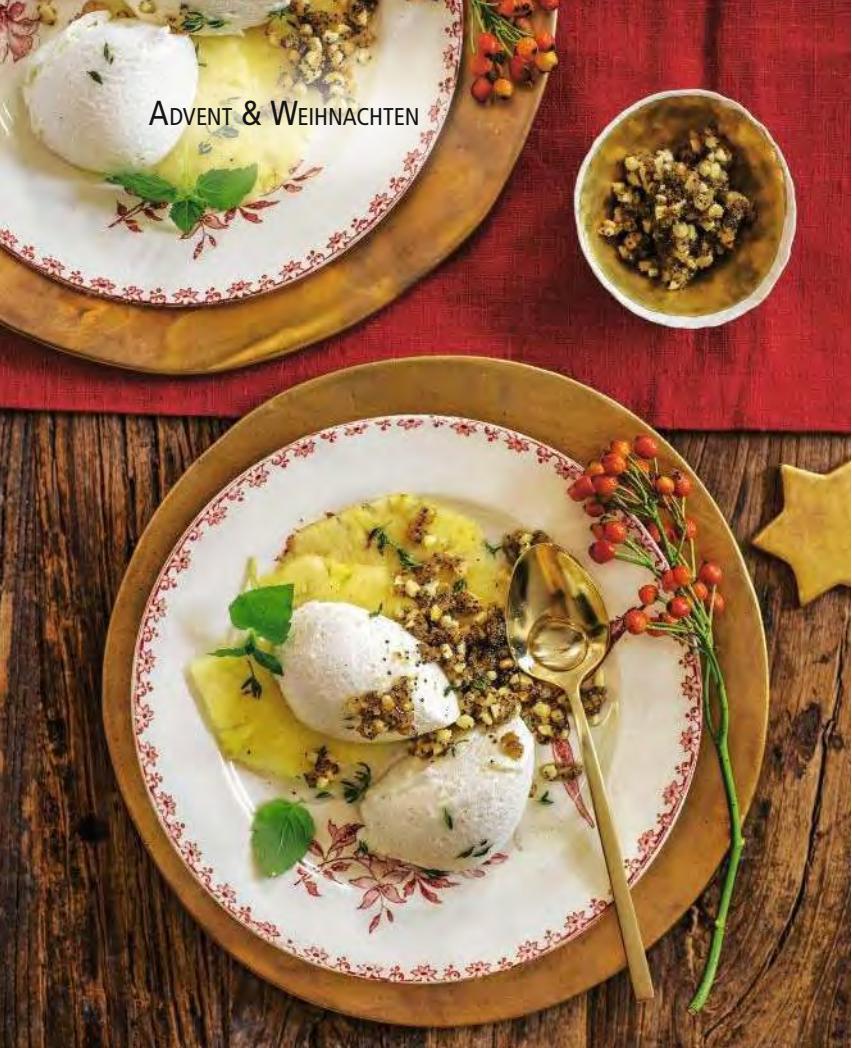
Die Butter einmal aufschäumen lassen. Die Maronen zufügen und bei milder Hitze darin 5 Minuten glacieren. Mit Salz sowie Pfeffer würzen und zur Ente servieren.



Fenchelsuppe mit Lachsfilet

Edles mit Lachs & Zander

Zander auf Porree-Kartoffel-Schnee. Rezepte Seite 30



Quarkknocken auf Ananas

Für 4 Portionen

- 5 Blatt Gelatine • 250 g Speisequark • 3 EL Puderzucker
- fein abgeriebene Schale & Saft von 1 Bio-Zitrone • 150 g Sahne
- 2 EL Butter • 1 EL mildes Öl
- 1 EL Semmelbrösel
- 2 EL fein gehackte Mandeln
- 1 EL Mohnsamen
- 2 EL brauner Zucker
- 250 g Ananasfruchtfleisch
- frische Thymianblättchen

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, Puderzucker, Zitronenschale und -saft in einer Schüssel glatt verrühren.

2. Gelatine ausdrücken, in einem kleinen Topf unter Rühen schmelzen. Etwas Quarkcreme unter die Gelatine rühren. Den Mix unter die übrige Quarkcreme rühren und die Mischung kurz kühl stellen.

3. Inzwischen Sahne steif schlagen. Wenn die Quarkcreme zu gelieren beginnt, die Sahne mit einem Schneebesen unterheben. Dann die Creme ca. 5 cm hoch in eine Auflaufform oder Schale streichen, mit

Folie abdecken, mindestens 2 Stunden kalt stellen und gelieren lassen.

4. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen. Brösel, Mandeln sowie Mohn einrühren und kräftig aufschäumen lassen. Den Zucker einröhren und schmelzen lassen. Die Pfanne beiseitestellen.

5. Ananas in sehr feine Scheiben schneiden, auf 4 Dessertsteller verteilen. Von der Mousse mit einem Esslöffel Nocken abstechen und auf den Ananasscheiben anrichten. Die Brösel sowie evtl. etwas Thymian darüberstreuen und das Dessert evtl. mit Minze garniert servieren.

Passende Weine

Zu Suppe und Zander:
ein leichter Weißwein mit
wenig Säure: **Silvaner,**
Weißburgunder oder
Müller-Thurgau. Zum
Dessert: edelsüße Weine
wie **Muskateller,**
Gewürztraminer oder ein
halbtrockener Sekt.

FEINE AROMEN machen rundum glücklich

Fenchelsuppe mit Lachsfilet

Foto Seite 28

Für 4 Portionen

- 2 EL getrocknete Cranberrys
- 100 ml Madeira
- 3 Fenchelknollen • 1 Zwiebel
- 1 mittelgroße mehligkochende Kartoffel • 3 EL Butter
- 650 ml Gemüsebrühe • Salz, Pfeffer
- 4 Stücke Lachsfilet (ohne Haut, à ca. 100 g)
- 1 EL eingelegte grüne Pfefferkörner • 1 TL Bio-Orangenschale
- Orangensaft • 100 g Sahne

1. Cranberrys im Madeira leicht erwärmen, ziehen lassen. Fenchel putzen, abbrausen. Zartes Grün beiseitelegen, Knollen würfeln. Zwiebel abziehen, Kartoffel schälen und abbrausen, beides in grobe Würfel schneiden. Fenchel, Zwiebel und Kartoffel in der heißen Butter in einem Topf andünsten.

2. Die Cranberrys abtropfen lassen, dabei den Madeira auffangen. Das Gemüse im Topf mit Madeira ablösen, einkochen. Brühe angießen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, abgedeckt 20 Minuten köcheln.

3. Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Den Fisch abbrausen, trocken tupfen, in eine Auflaufform legen und mit Salz würzen. Cranberrys und Pfefferkörner hacken, mit Orangenschale mischen, auf dem Fisch verteilen. Diesen 20 Minuten im Ofen garen.

4. Das Gemüse in der Garflüssigkeit pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und Orangensaft abschmecken.

5. Die Sahne steif schlagen, unter die Suppe ziehen. Fenchelgrün grob hacken. Suppe auf tiefe Teller verteilen, je 1 Stück Fisch mit Pfeffer und Cranberrys zufügen, mit Fenchelgrün garniert servieren.

Zander auf Porree-Kartoffel-Schnee

Foto Seite 29

Für 4 Portionen

- 800 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Stange Porree • 1 Schalotte
- 7 EL Butter • Salz, Pfeffer
- 3 EL Walnusskernhälften
- 700 g Zanderfilet (mit Haut, küchenfertig)
- etwas feine Polenta (Maisgrits)
- 1 Zweig Rosmarin
- 150 g Sahne • 100 ml Milch
- frisch geriebene Muskatnuss

1. Kartoffeln gründlich abkürzen. In einem Topf mit Wasser bedeckt garen. Porree putzen, abbrausen, abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. 1 EL Butter erhitzen. Porree und Schalotte darin unter Wenden andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseitestellen.

2. Die Walnüsse grob hacken. 2 EL Butter in einer Pfanne aufschäumen und leicht bräunen, die Nüsse unterrühren. Den Fisch abbrausen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, in Polenta wenden und vorsichtig abklopfen.

3. 2 EL Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen. Den Fisch mit der Hautseite nach unten hineinlegen. Rosmarin zufügen. Den Fisch kross braten, dann wenden und kurz auf der Fleischseite gar ziehen lassen.

4. Übrige Butter, Sahne und Milch in einem großen Topf erhitzen und aufschäumen. Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse hinzudrücken. Den Porree zufügen und alles gut verrühren. Dann den Kartoffelschnee mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

5. Den Fisch mit dem Kartoffelschnee anrichten, mit Nussbutter beträufeln und servieren. Dazu passt ein Blattsalat.



meine gute
Landküche

präsentiert die

plaza culinaria



**8. – 10. November
Messe Freiburg**

www.plaza-culinaria.de

reservix | **RUF KOMBI TICKET**

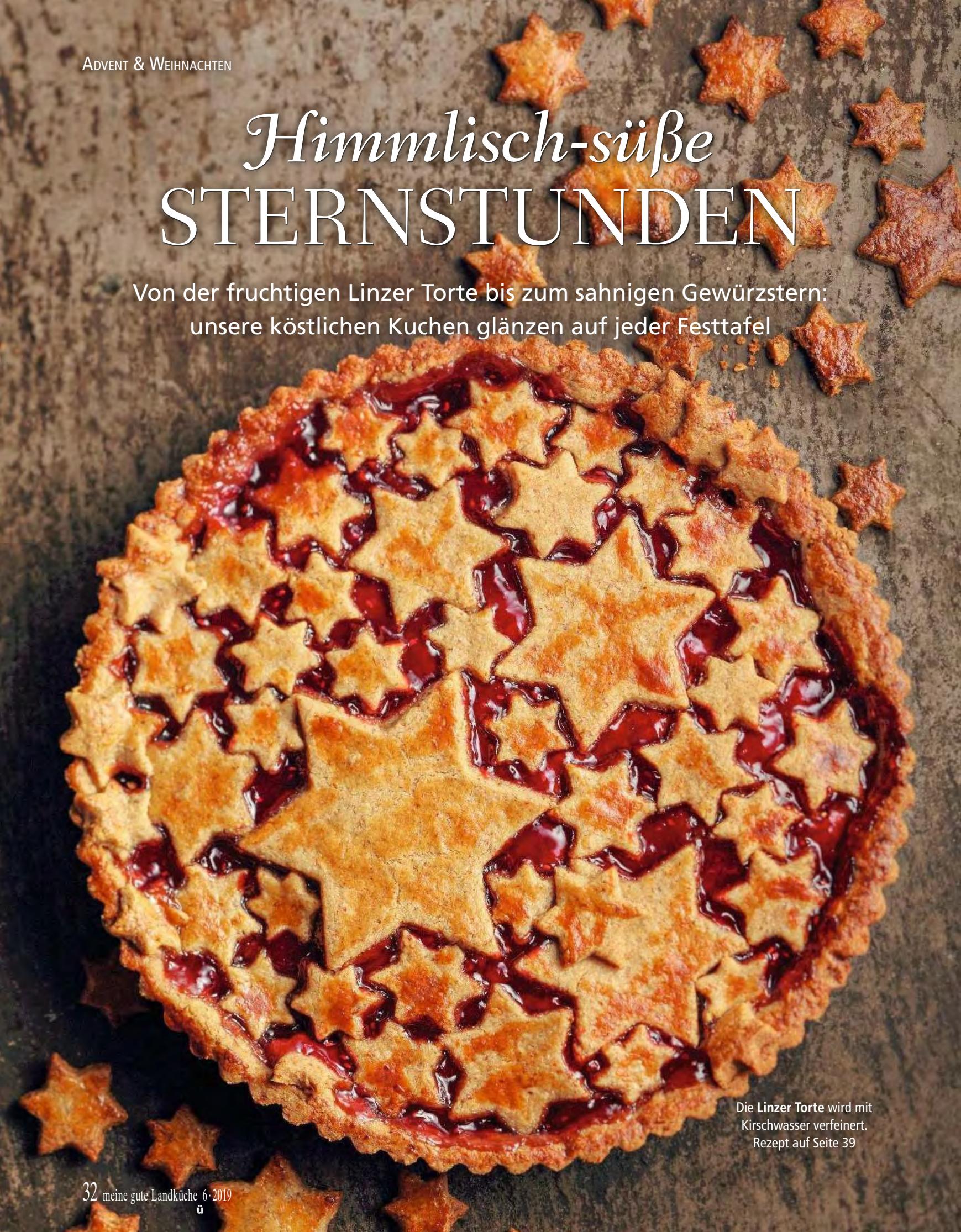


Erleben Sie die BurdaHome-Redaktionen live auf der Bühne! Meine gute Landküche und viele andere BurdaHome-Zeitschriften finden Sie an unserem Stand beim Kochstudio (Halle 4).

ADVENT & WEIHNACHTEN

Himmlisch-süße STERNSTUNDEN

Von der fruchtigen Linzer Torte bis zum sahnigen Gewürzstern:
unsere köstlichen Kuchen glänzen auf jeder Festtafel



Die Linzer Torte wird mit
Kirschwasser verfeinert.
Rezept auf Seite 39



Die Mascarpone-Amarena-Torte
bekommt mit einem Knusperboden Biss.
Rezept Seite 37



Spekulatiustorte

Für 12–16 Stücke

Für den Boden:

- 200 g Spekulatius • 100 g Butter

Für den Belag:

- 8 Blatt weiße Gelatine
- 500 g Mascarpone
- 500 g Sahnequark
- 4 EL flüssiger Akazienhonig
- 4 TL Zimt • 180 g Zucker
- 250 g Sahne • 100 g Spekulatius
- 100 g Marzipanrohmasse
- ca. 2 EL Puderzucker

1. Eine Springform (\varnothing 24 cm) mit Backpapier auslegen. Für den Boden die Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerbröseln. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und kurz abkühlen lassen. Dann die Brösel zufügen und alles gut vermengen. Die Masse in der Form verteilen und 30 Minuten kalt stellen.

2. Für den Belag die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone, Quark, Honig, Zimt und Zucker verrühren. Die Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei

schwacher Hitze auflösen. Etwas Creme mit der Gelatine verrühren, dann den Mix unter die übrige Creme rühren.

3. Die Sahne steif schlagen, unter die Creme heben. Die Creme auf dem Spekulatiusboden verteilen. Die Torte mind. 4 Stunden kühlen.

4. Für die Verzierung die Spekulatius grob zerbröseln. Das Marzipan mit 1½ EL Puderzucker verkneten, zwischen Folie dünn ausrollen und Sterne ausstechen. Die Torte mit Bröseln und Sternen dekorieren, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Schokowürfel mit
Pistazien & Pinienkernen
Rezept auf Seite 37



Feines Gebäck im schönsten FESTKLEID

SAHNETRAUM *mit Schoko & Zimt*



Gewürzstern mit Schokoboden

Für ca. 6 Stücke

Für den Boden:

- 100 g Zartbitterschokolade
- 40 g Butter • 100 g Löffelbiskuits

Für die Creme:

- 250 ml Milch • 2 Stangen Zimt • 3 Nelken
- 6 Blatt weiße Gelatine • 75 g Puderzucker
- 600 g Sahne • Zimtzucker

1. Für den Boden die Schokolade in Stücke brechen, mit der Butter in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel

geben und mit dem Nudelholz zerbröseln. Eine Platte mit Backpapier belegen und eine Sternform ohne Boden (\varnothing 16 cm) daraufstellen. Die Brösel gut mit dem Schoko-Butter-Mix mischen, dann die Masse als Boden in die Form drücken.

2. Für die Creme die Milch mit den Gewürzen aufkochen und bei kleiner Hitze in ca. 5 Minuten auf die Hälfte einkochen lassen. Dann die Gewürze entfernen.

3. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Puderzucker und 400 g Sahne zur Gewürzmilch geben und alles bei kleiner Hitze

4–5 Minuten köcheln lassen. Die Gelatine ausdrücken und in der Gewürzsahne auflösen. Dann die Gewürzsahne ca. 1 Stunde kühlen, bis sie zu gelieren beginnt.

4. Die übrige Sahne steif schlagen und unter die Gewürzsahne heben. Die Masse in die Form füllen, mit Folie abdecken und mind. 4 Stunden (am besten über Nacht) kühlen.

5. Den Stern aus dem Kühlschrank nehmen und vorsichtig aus der Form lösen. Den Stern mit einer Palette auf eine Servierplatte setzen, den Rand mit Zimtzucker bestreuen. Dazu passt Fruchtsoße oder -püree.

Mascarpone-Amarena-Torte



Für ca. 16 Stücke

Für den Boden:

- 100 g Amarettini • 200 g Zartbitterkuvertüre • 25 g Kokosfett

Für die Creme:

- 1 Glas Amarena-Kirschen (ca. 240 g) • 4 Blatt Gelatine
- 500 g Magerquark
- 500 g Mascarpone
- 3 EL Zitronensaft • 175 g Zucker
- 250 g Sahne • 50 g Kuvertüre
- 25 g Amarettini
- 100 g Zartbitterkuvertüre

1. Eine Tortenplatte leicht mit Öl (z.B. Sonnenblume) bestreichen. Einen Tortenring (ø 26 cm) daraufstellen. Für den Boden Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerbröseln. Die Kuvertüre grob hacken und mit dem Kokosfett über einem warmen Wasserbad schmelzen. Die Brösel untermischen. Die Masse gleichmäßig im Tortenring verteilen und ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Für die Creme die Kirschen abtropfen lassen, dabei den Sirup auffangen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, Mascarpone, Zitronensaft und Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, mit 2–3 EL Creme verrühren. Dann den Mix unter die übrige Creme rühren und in den Kühl-schrank stellen.

3. Die Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Die Hälfte der Creme auf dem Keksbody verstreichen und gleichmäßig mit den Kirschen belegen.

4. Die Kuvertüre hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Mit einem Esslöffel in dünnem Strahl auf der übrigen Creme verteilen. Die Creme kurz mit einer

Gabel spiralförmig durchziehen und locker auf den Kirschen verstreichen. 4 Stunden kalt stellen.

5. Für die Verzierung Amarettini grob zerbröseln. Kuvertüre hacken, schmelzen und dünn auf eine gefroste Fläche (z.B. Marmorplatte oder umgedrehtes Blech) streichen. Etwas fest werden lassen, dann Sterne ausstechen.

6. Den Tortenring lösen. Die Torte mit Bröseln und Sternen verzieren, mit dem aufgefangenen Kirsch-sirup beträufeln und servieren.

Schokowürfel mit Pistazien & Pinienkernen



Für ca. 16 Stücke

- 240 g Zartbitterschokolade
- 180 g Butter • 4 Eier (Größe M)
- 300 g Zucker • 180 g Mehl
- 50 g Pinienkerne
- 50 g Pistazienkerne
- Puderzucker

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eine eckige Springform (24 x 24 cm) gut buttern und mit Mehl ausstreuen.

2. Die Schokolade grob hacken und mit der Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen.

3. Die Eier verquirlen und in die Schokobutter röhren. Erst Zucker, dann Mehl und zuletzt Pinienkerne sowie Pistazien unterrühren. Den Teig in die Form füllen und für ca. 30 Minuten backen.

4. Den Kuchen aus der Form stürzen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Den Kuchen in Quadrate schneiden und dekorativ mit Puderzucker bestäuben. Dafür die Würfel mit einer Stern-Schablone belegen und den Puderzucker darüberstäuben.



Fruchtige Weihnachtsküchlein

Für ca. 22 Stück

Für den Teig:

- 250 g Mehl • 1 Eigelb
- 2–3 EL kaltes Wasser
- 1 TL Zucker • 1 TL Salz
- 130 g kalte Butter (in Stückchen)

Für die Füllung:

- 200 g Soft-Aprikosen
- 150 g getrocknete Datteln
- 1 TL gemahlener Piment
- 5 EL Orangenlikör

1. Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche häufeln und mittig eine Mulde formen. Eigelb und Wasser in die Mulde geben, Zucker und Salz darüberstreuen. Butter auf dem Mehrland verteilen. Alles z.B. mit einem Messer grob hacken, dann mit den Händen rasch glatt verketten. Den Teig zu einem Ziegel formen, in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kühlen.

2. Für die Füllung die Früchte in ca. 3 cm große Stücke schneiden. 200 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Die Früchte unterrühren und den Topf vom Herd ziehen.

Den Piment sowie den Likör zu den Früchten geben und alles abkühlen lassen.

3. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. 2 Muffinbleche (mit je 12 Mulden) fetten und mit Mehl ausstreuen, überschüssiges Mehl abklopfen.

4. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und ca. 22 Kreise (ø 6–8 cm) daraus ausstechen. Die Teigkreise in die Mulden geben und leicht andrücken. Dann jeweils 1 EL Füllung in jede Mulde geben.

5. Den übrigen Teig verkneten, erneut dünn ausrollen und 11 Kreise (ø 4–5 cm) ausstechen. Aus den Kreisen jeweils mittig einen kleinen Stern ausstechen. Kreise mit Sternloch sowie Sterne auf die Füllung legen und leicht andrücken.

6. Die Küchlein im Ofen auf der zweiten Schiene von unten 30–35 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Küchlein aus der Form stürzen und evtl. mit Puderzucker bestäubt servieren.

Die Rezepte für die Plätzchen
schicken wir Ihnen gern zu.
Einfach eine Mail schreiben an:
meinegutelandkueche@burda.com

Das Sterntürmchen ist auch
ein schönes Geschenk

*Wer möchte da nicht nach den
STERNEN GREIFEN*

Linzer Torte



Für 12–16 Stücke

- 200 g Mehl • 200 g Zucker
- 200 g kalte Butter (in Stückchen) • je 100 g gem. Mandeln & Walnüsse • 1 EL Kakaopulver
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 Prise gemahlene Nelken
- 1 TL Bio-Zitronen-Abrieb
- 1 EL Kirschwasser • 2 Eigelb
- 1 EL Preiselbeeren
- 4 EL Himbeer-Marmelade

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Zucker sowie Butter zufügen und alles vermengen. Mandeln, Nüsse, Kakao, Zimt, Nelken sowie Zitronenabrieb zufügen und alles gut durchkneten.
2. In den Teig eine Mulde drücken. Kirschwasser sowie 1 Eigelb hineingeben und alles glatt verkneten. Dann den Teig in Folie wickeln und mind. 2 Stunden kühlen.
3. Eine Tarte- oder Springform (\varnothing 26 cm) mit Backpapier auslegen. $\frac{1}{2}$ des Teig abnehmen und weiter kühlen. Den übrigen Teig kurz durchkneten, dann auf bemehelter Fläche etwas größer als die Form ausrollen und in die Form legen, dabei einen Rand formen.
4. Preiselbeeren und Marmelade verrühren. Den Teigboden damit gleichmäßig bestreichen.
5. Den übrigen Teig ausrollen und daraus Sterne in unterschiedlichen Größen ausstechen. Diese auf der Marmeladen-Preiselbeer-Schicht verteilen. Den Ofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft ca. 155 Grad) vorheizen.
6. Das übrige Eigelb verquirlen und die Sterne sowie den Kuchenrand damit bestreichen. Die Linzer Torte 30–35 Minuten backen. Anschließend die Linzer Torte abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und nach Wunsch in Stücke geschnitten servieren.

Sterntürmchen



Für 1 Türmchen

- 500 g Mehl • 2 TL Zimt
- 2 TL gem. Anis • 1 Prise Salz
- 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- ca. 350 g Puderzucker
- 250 g Butter (in Flöckchen)
- 1 Eiweiß • 6 Sternausstecher (in unterschiedlicher Größe)

1. Mehl, Zimt, Anis, Salz, Vanille- und 125 g Puderzucker mischen, auf die Arbeitsfläche sieben. Butter zufügen, alles rasch glatten verkneten. Den Teig zur Kugel formen, flach drücken, in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kühlen.
2. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier belegen.
3. Den Teig auf bemehlter Fläche ca. 1 cm dick ausrollen. Mit dem größten Ausstecher 4 Sterne, mit den nächsten beiden je 3 Sterne, und mit den übrigen je 2 Sterne aus dem Teig ausstechen. Übrigen Teig zusammenkneten, erneut ausrollen und weitere Sterne ausstechen. Alle Sterne auf die Bleche verteilen, im Ofen auf zweiter Schiene von unten 10–12 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. 200 g Puderzucker und Eiweiß mit einem Handrührer zu einem Guss verrühren. In einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Auf 15 Sterne mittig einen Klecks Guss spritzen, die Sterne versetzt aufeinanderstapeln. Mit einem der kleinsten Sterne abschließen. Den zweiten am Rand mit Guss versehen und aufrecht auf den Baum setzen. Die Spitzen mit dem übrigen Guss verzieren. Den Baum ca. 1 Stunde trocknen lassen.
5. Den Baum auf einen Teller setzen, mit Puderzucker bestäuben. Übrige Sterne ebenfalls bestäuben und um den Baum verteilen.



Butterstollen-Sterne

Für 3 Stück

- 60 g gehackte Mandeln
- je 60 g Zitronat & Orangeat
- 100 g Rosinen • $\frac{1}{2}$ l brauner Rum
- 280 g Mehl • 1 Würfel Hefe (42 g)
- 70 ml lauwarme Milch
- 1 Prise Salz • 2 EL Zucker
- Mark von $\frac{1}{4}$ Vanilleschote
- 2 Msp. Bio-Zitronen-Abrieb
- je 1 Msp. gem. Piment, Zimt, Kardamom, Nelke & Muskatblüte (alternativ Muskatnuss)
- 1 EL Marzipanrohmasse
- 70 g weiche Butter
- ca. 190 g Butterschmalz
- 200 g Zucker • Puderzucker

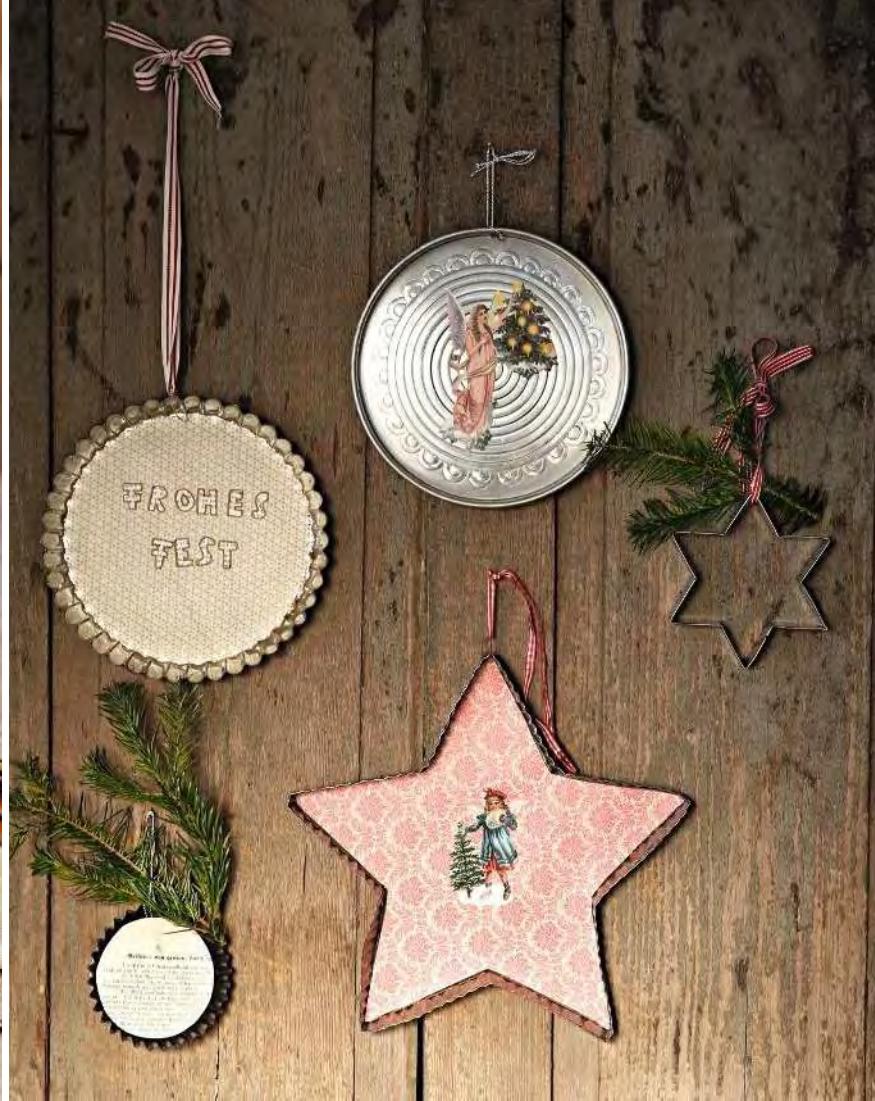
1. Am Vortag Mandeln, Zitronat, Orangeat und Rosinen in Rum einlegen und abgedeckt ziehen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.
2. Am nächsten Tag 70 g Mehl mit zerbröckelter Hefe, Milch, Salz und $\frac{1}{2}$ TL Zucker mischen. Den Ansatz 30–45 Minuten gehen lassen, bis er in sich zusammenfällt.
3. Übriges Mehl, übrigen Zucker, Vanillemark, Zitronenschale und Gewürze zum Hefearnsatz geben, alles 1 Minute kneten. Marzipan, Butter und 3 EL Schmalz zufügen, Teig weitere 5 Minuten kneten. Abgedeckt 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Erneut 5 Minuten kneten, 15 Minuten gehen lassen. Weitere 5 Minuten kneten, in der letzten Minute Rumfrüchte zufügen. Teig abgedeckt nochmals 10 Minuten gehen lassen.
4. Ein Blech mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Fläche ca. 3 cm dick ausrollen, 3 Sterne (\varnothing 10 cm) ausstechen. Auf das Blech legen, abdecken und 15–20 Minuten gehen lassen.
5. Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Sterne auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben. 100 ml Wasser auf den Ofenboden schütten, Sterne im heißen Dampf 5 Minuten backen. Dann die Ofentür einen Spalt öffnen (z.B. einen Kochlöffelstiel dazwischenklemmen) und die Sterne weitere 35 Minuten backen.
6. Sterne aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen. Übriges Schmalz (150 g) erhitzen. Zucker auf einen Teller streuen. Warme Sterne mit Schmalz bestreichen, im Zucker wälzen, auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Deko-Ideen mit BACKFORMEN

Hübsch verziert schmücken Ausstecher, Gugelhupfform und Küchenzubehör nach dem Backen das ganze Haus



Für den nostalgischen Wandschmuck kommen ausgediente Plätzchenformen zu neuen Ehren. Einige dienen als Rahmen für hübsches Geschenkpapier oder Glanzbildchen. Dafür die Ausstecher auf das gewünschte Papier legen, die Umrisse auf der Innenseite mit dem Bleistift nachzeichnen und ausschneiden. Die Motive dann auf Karton kleben, nochmals zuschneiden und in die Förmchen hineinklemmen



Die Gugelhupfform lässt sich mit wenigen Zutaten und ohne großen Aufwand zum originellen Adventskranz dekorieren. Dafür Walnüsse, Lärchen- und Kiefernzapfen, Beeren und Gewürze wie Anissterne hineinfüllen und rote Stabkerzen dazwischenstecken. **An der Wand** können Sie Ihre kleinen Förmchen-Sammlung schön ins rechte Licht rücken. **Die Päckchen** schmücken Herz-, Tannenbaum- oder Tortelett-Förmchen. Manche Anhänger sind mit Geschenkpapier und nostalgischen Motiven ausgeschmückt, die in die Förmchen gesteckt oder geklebt werden (siehe Anleitung links).





Omas Küchenwaage wird mit Moospolster, Kerzen und Weihnachtskugeln zum Schmuckstück in der Küche. Die Plätzchen-Ausstecher erfreuen nach dem Backen als festliche Anhänger. Sie wurden mit Papier ausgekleidet und an Bändern aufgehängt. Der Engel bekam zusätzlich einen Anstrich in hellblauer Bastelfarbe. **Sterne über Sterne** stapeln sich zum Bäumchen: im Wechsel Ausstecher und passend dazu ausgeschnittene Filzsterne übereinanderlegen, sodass sich ihre Größe nach oben hin verkleinert. Zum Schluss den kleinsten Filzzuschnitt hochkant aufstellen.



FÜR KUCHENBÄCKER, die auf die Schnelle süße Köstlichkeiten zubereiten möchten, kommen diese Backmischungen mit extra Schokolade gelegen. Zur Wahl stehen ein Kuchen, Küchlein mit flüssigem Kern und Muffins mit Schoko-

Stückchen.
www.lindt.de



FÜR BACKFEEN

Mit den glitzernden Schriftfarben in Gold, Silber und Rosé können Sie Plätzchen und Torten nach Wunsch verzieren. Auch auf getrockneter Glasur oder Fondant lassen sich die Farben verstreichen und sorgen für einen Glanzeffekt.

www.oetker.de



FÜR SCHOKOLIEBHABER Drei Zutaten – Kakaomasse, Kakaobutter und Zucker –, mehr braucht es nicht für die beiden Sorten „Die Feine“ und „Die Kräftige“. Neben sortenreinem Kakao aus einem Herkunftsland enthält „Die Milde“ noch eine Portion Milch. www.ritter-sport.de



FÜR GEWÜRZFREUNDE

Eine Flasche Wein plus Gewürze, und im Nu ist ein Glühwein oder Punsch fertig. Fein mit Rosen- und Zimtblüten ist der Mix für weißen Glühwein, kräftig-würzig gibt sich die Variante für eine Feuerzangenbowle. Für Kinder und alle, die es gern süß mögen, eignet sich die Apfelpunsch-Mischung.

www.zauberdergewuerze.de



FÜR FEINSCHMECKER sind diese Preiselbeer-Kombinationen (je Glas 210 g) genau richtig.

Mit Wacholder gewürzt passen sie zu Fleischgerichten, mit Rotwein aufgepeppt reicht man sie zur Käseplatte und zu Süßspeisen passt die Variante mit Vanille und Apfel.

www.maintal-konfitueren.de



FÜR TEEGENIESSEN Eine Tasse Tee sorgt im Alltag für eine kleine Auszeit oder wärmt nach einem Winterspaziergang. Die neuen Sorten in Bio-Qualität kommen teils ohne zusätzliche Aromen aus. Neben den gezeigten Geschmacksrichtungen sind Rote Beeren, Holunderblüte Minze, Mate Vanille sowie Himbeere Lavendel erhältlich. www.messmer.de

KULINARISCHE TRADITIONEN ENTDECKEN



6x Meine gute Landküche und ein attraktives Dankeschön Ihrer Wahl

Einkaufskorb „Rote Schleife“ A | H | 1 | 4

Hochwertiger Einkaufskorb mit weinroter Textileinlage und flachem Bügel. Material: Vollweide, gebeizt und lackiert. Maße: 47 x 36 x 20 cm, Gesamthöhe: 30 cm.

Zuzahlung: nur 1 € inkl. MwSt.



GreenGate Teekanne

Blau P | 8 | 4 | 5 Rot P | 8 | 4 | 6

Diese bezaubernde Teekanne verleiht durch ihr schlichtes Design gemütlichen Momenten eine besondere Note. Wählen Sie Ihre Lieblingsfarbe! Material: Porzellan. Höhe: 14 cm. Inhalt: 1 Liter.

Zuzahlung: nur 1 € inkl. MwSt.

Kochbuchständer „Haute Cuisine“ T | 1 | 0 | 2

Dieser Kochbuchständer in antikem Rostdesign ist nicht nur praktisch, sondern auch dekorativ.

Die 2 Metallketten mit Lot dienen zum Beschweren der aufgeschlagenen Buchseiten.

Material: Metall. Maße: 41 x 6 x 35 cm.

Lieferung ohne Dekoration.

Zuzahlung:
nur 9 € inkl. MwSt.



KULINARISCHE TRADITIONEN ENTDECKEN

Gewürzmühlenset, 5-tlg. G 4 0 4

Dieses Set besteht aus 2 Mühlen mit Edelstahl-Körper sowie 3 Nachfüllbehältern aus Glas mit Edelstahl-Deckel. Fassungsvermögen: je 140 ml. Lieferung ohne Inhalt.

Zuzahlung: nur 1 € inkl. MwSt.



Wassergläser-Set, 6-tlg. E 2 4 5

Das Gläser-Set „Brasserie“ erinnert an Urlaub in der Provence. In ihnen werden Wasser oder Wein ganz im Stil der Franzosen serviert.

Zuzahlung: nur 1 € inkl. MwSt.

GreenGate Aufbewahrungsdosen T 7 3 0

In dem 3er-Set aus Bambus sind allerlei Naschereien perfekt aufgehoben. Jede einzelne Dose schmückt ein eigenes detailverliebtes Weihnachtsmotiv. Material: Bambus, Kunststoffdeckel.

Durchmesser:
12,5 cm (klein),
14,5 cm (mittel),
16,5 cm (groß).

Material: Metall, Holz.
Maße: 18 x 5 x 32 cm.

Zuzahlung: nur 1 € inkl. MwSt.



Gleich Coupon ausschneiden und einsenden an:

M.I.G. Medien Innovation GmbH
Meine gute Landküche Abo-Service
Postfach 072, 77649 Offenburg

Oder bestellen Sie ganz einfach per Telefon: **01806/93940077*** oder per Fax: **01806/93940079***

(*20 ct/Anruf aus dem dt. Festnetz. Aus den Mobilfunknetzen max. 60 ct/Anruf)

Auslandskonditionen unter Telefon: +49/8382/963180

Weitere tolle Angebote unter **www.landkueche-abo.de**

Sie haben ein gesetzliches Widerrufsrecht.

Die Belehrung können Sie unter www.meinschoenergarten-abo.de/agb abrufen. Die Bestellung können Sie bis 14 Tage nach Erhalt des 1. Heftes widerrufen, z. B. schriftlich an Kundenservice (Burda Direct GmbH), Postfach 136, 77649 Offenburg.

Ü

Ja, ich bestelle

Meine gute Landküche

0 7 2 Objekt-Nr. 1 8 8 6 8

(Berech. jährl./

6 Hefte, z.zt. €

29,70*)

für mich 6 4 2 3 7 9 E 0 6 Aboart 0 0 Aboherkunft 2 0
 als Geschenk 6 4 2 3 7 9 G 0 6 Aboart 1 0 Aboherkunft 2 0

ab der nächsterreichbaren Ausgabe. Das Abo kann ich nach Ablauf von 12 Monaten jederzeit in Textform kündigen. Produktversand nur innerhalb Deutschlands möglich. Mein Dankeschön erhalte ich umgehend nach Zahlung der ersten Rechnung, bei Erteilung von Bankeinzug sofort. Ich habe ein gesetzliches Widerrufsrecht. Auslandskonditionen auf Anfrage unter +49 8382/963180.

*inkl. MwSt.

Anschrift: (Bitte in Großbuchstaben ausfüllen)

Frau Herr
 Anrede Vorname

Name

Straße, Nr.

PLZ

Wohnort

Telefon

E-Mail

Geburtsdatum

SEPA-Lastschriftmandat: Ich ermächtige die M.I.G. Medien Innovation GmbH, wiederkehrende Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die vom Verlag auf mein Konto gerichteten Lastschriften einzulösen. Hinweis: Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrags verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen. Für Zahlungen per SEPA-Lastschrift aus dem Ausland kontaktieren Sie bitte +49/8382/963180.

D E

IBAN

Ihre BLZ

Ihre Konto-Nr.

Zahlungsempfänger: M.I.G. Medien Innovation GmbH, Hubert-Burda-Platz 1, 77652 Offenburg, Gläubiger-ID: DE20ZZZ0000072747, Mandatsreferenz wird separat mitgeteilt.

Das Geschenkabo geht an:

(Bitte in Großbuchstaben ausfüllen)

Frau Herr
 Anrede Vorname

Name

Straße, Nr.

PLZ

Wohnort

Telefon

E-Mail

Als Dankeschön möchte ich:

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

Ich bin einverstanden, dass mich Burda Direkt Services GmbH, Hubert-Burda-Platz 2, Offenburg, telefonisch oder per E-Mail für ihre Kunden auf interessante Medienangebote hinweist und hierzu meine Kontaktdaten für Werbezwecke verarbeitet. Teilnahme ab 18 Jahren. Einwilligung jederzeit für die Zukunft widerrufbar. Weitere Informationen unter www.burdadirect.com/datenschutz.

X

Datum, Unterschrift

(Unterschriftenfeld ist Pflichtfeld)

Datenschutzhinweis: Kontakt zum Datenschutzbeauftragten: M.I.G. Medien Innovation GmbH, Postfach 1223, 77602 Offenburg, Tel.: 0781-639 6100. Pflichtfelder zum Vertragsschluss erforderlich, andere Angaben freiwillig. Verarbeitung (auch durch Zahlungs- und Versanddienstleister) zur Vertragserfüllung sowie zu eigenen und fremden Werbezwecken (Art. 6 I b, f) DSGVO), so lange für diese Zwecke oder aufgrund Aufbewahrungspflichten erforderlich. Sie haben Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung, auf Datenübertragbarkeit sowie auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde.

DER MEISTER *am Spätzlebrett*



Bis heute gilt das Schaben
der Mehlspeise als hohe
Kunst. Wir schauten in
Bad Herrenalb Andreas
Reichle bei der Arbeit
über die Schulter

Schaut her! Stolz zeigt
uns Andreas Reichle
das Traditionsgericht
Spätzle mit Linsen &
Würstchen sowie sein
selbst entwickeltes
Spätzlebrett



Gemütlich und urig zugleich

In seiner Gaststube in Bad Herrenalb serviert Andreas Reichle köstliche Spätzle-Kreationen

Eins gleich vorweg: Spätzle sind keine Nudeln, sondern eine Mehlspeise“, sagt Andreas Reichle. Er steht in der Küche seiner Gaststätte und stellt eine Schüssel bereit. „Mehl, Eier, Wasser, Salz – mehr braucht man nicht.“ Doch in welchem Verhältnis? „Ich nehme nur etwas Wasser, aber dafür viele Eier. Sie geben mehr Farbe und Geschmack. Und ich bin überzeugter Dinkel-Liebhaber. Das schwäbische Urkorn besitzt viele Nährstoffe.“ Er vermengt die Zutaten und schlägt mit einem Pfannenwender den Teig kräftig auf. „Er muss richtig Blasen werfen.“

In Bad Herrenalb, nur einen Kilometer von der badischen Grenze entfernt, betreibt Andreas Reichle seit 17 Jahren seine gemütliche „Spätzlestube“. Schon in seiner Kindheit liebte er den Klassiker. Auch seine Frau Sabine, die ihn im Restaurant unterstützt, schwärmt: „Sie schmecken zu Linsen, Braten oder pur mit Rahmsoße.“ In einem großen Topf köchelt Wasser mit etwas Salz. In die linke Hand nimmt Andreas Reichle ein Holzbrett, in die andere einen Schaber. Dann streicht er einen Löffel Teig auf das Brett, hält es über den dampfenden Topf und schabt mit schnellen, routinierten Bewegungen schmale Streifen ins Wasser. Zwischendurch streicht er die Masse glatt und taucht das Brett kurz ins heiße Wasser. Man sieht sofort: Dieser Mann hat seine Technik perfektioniert. Bei einem regionalen Wettbewerb erhielt er sogar die Auszeichnung „Meister am Spätzlebrett“. „Jeden Morgen nach dem ersten Kaffee schabe ich eine bis anderthalb Stunden.“

Schon nach kurzer Zeit steigen die Spätzle hoch. Mit einer Schaumkelle holt er sie heraus, gibt sie in kaltes Wasser und lässt sie in einem Sieb abtropfen. Diese Art, Spätzle zu machen, gilt bis heute als >



Nach alter Tradition mit viel Gefühl hergestellt

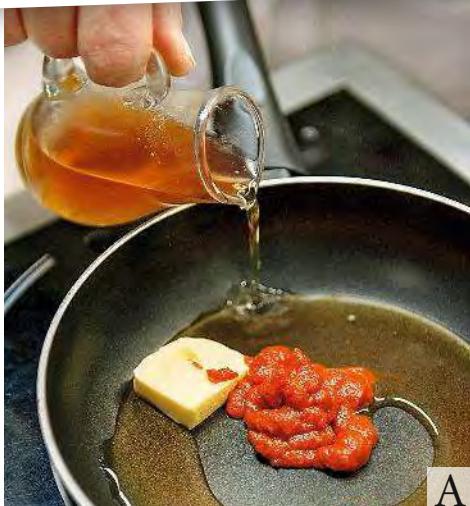
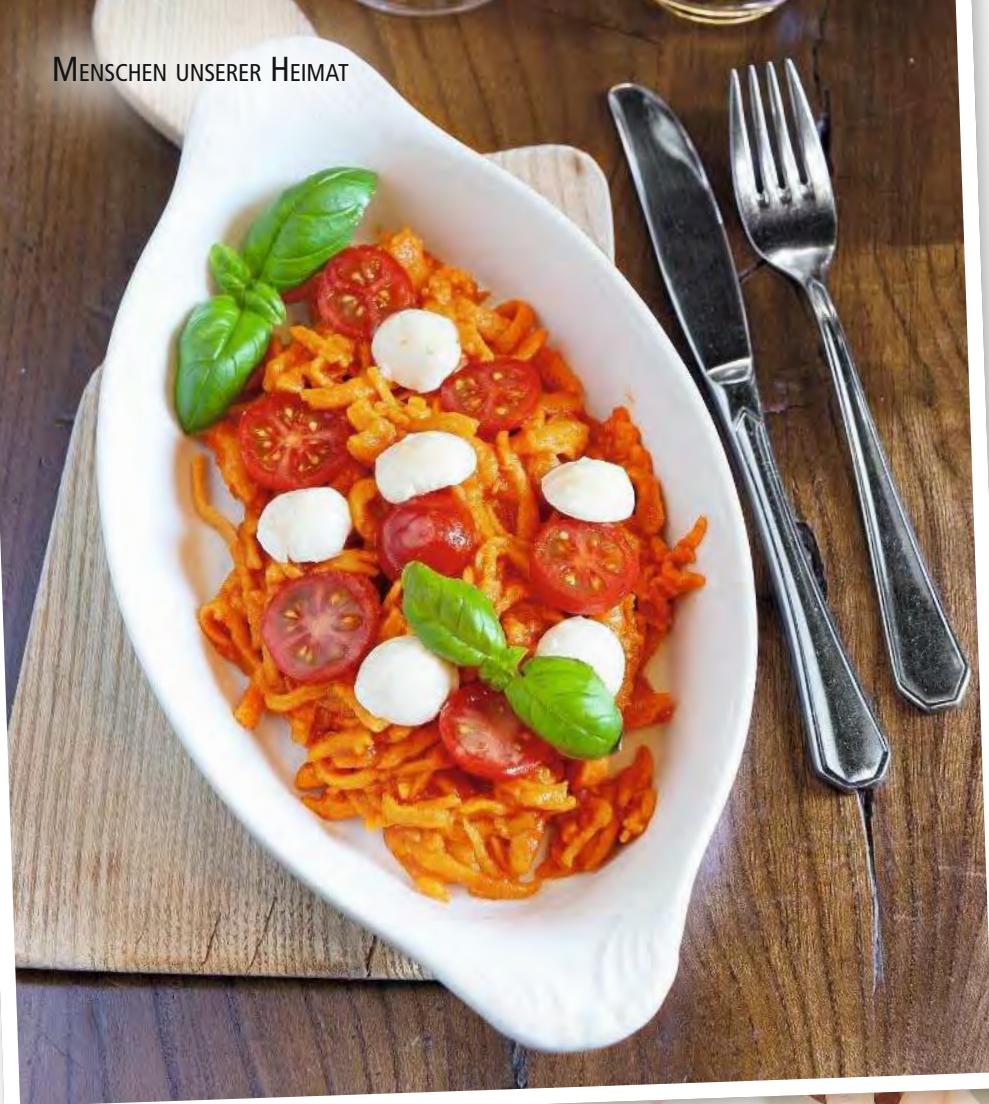
Mehl, Wasser, Eier und Salz schlägt Andreas Reichle so lange auf, bis der Teig Blasen wirft (links). Schnell und routiniert schabt der Koch schmale Streifen vom Holzbrett in das köchelnde Wasser



Frisch gegart, so herrlich locker und fein

Damit die warmen Spätzle nicht zusammenkleben, kommen sie in eine Schüssel mit kaltem Wasser (links). In einem Sieb können sie gut abtropfen. Im Kühlschrank halten sie sich 4–5 Tage





Tomatenspätzle mit Mozzarella

Für 4 Portionen

Für die Spätzle:

- 400 g Dinkelmehl • 5 Eier
- 100 g Tomatenmark • Salz

Für die Soße:

- 20 g Butter • 1 EL Tomatenmark
- 50 ml Gemüsebrühe

Außerdem:

- 12 Mini-Mozzarellas
- 12 Cocktailtomaten
- Salz • Basilikumblätter

1. Für den Teig Mehl, Eier, Tomatenmark und 1 Prise Salz gut vermengen und kräftig schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Sollte der Teig zu fest werden, evtl. 20 ml Wasser zufügen.

2. Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, dann 1 EL Salz zufügen. Den Teig dünn auf ein Spätzlebrett streichen und mit einem Teigschaber dünne Streifen ins siedende Wasser schaben. Das Brett zwischendurch kurz in Wasser tauchen. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, diese mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend die Spätzle in einem Sieb abtropfen lassen.

3. Für die Soße Butter, Tomatenmark und Brühe in einer Pfanne erhitzen und gut verrühren (A). Die Spätzle darin schwenken (B + C).

4. Mozzarella sowie Tomaten halbieren und kurz in einer Pfanne mit 1 Prise Salz schwenken (D). Die Spätzle mit der Soße auf 4 flache Auflaufformen verteilen und den Mozzarella-Tomaten-Mix darübergeben. Alles mit Basilikumblättern garnieren und servieren.

Tipp: Sie können die Tomatenspätzle im Ofen auch ca. 15 Minuten bei 180 Grad überbacken.

Unverzichtbares Hilfsmittel

Die Presse, auch Spätzleschwob genannt, erleichtert seit 1939 die Zubereitung des Klassikers. Andreas Reichle sammelt alte Küchengeräte und hat sogar selbst ein Spätzlebrett entwickelt und dieses 2011 zum Patent angemeldet. Der abgerundete Haltegriff des Holzbretts ist um 40 Grad geneigt. Das entlastet sowohl den linken Arm als auch die linke Schulter



> die einzig wahre. „Ursprünglich wurden sie mit der Hand geformt, später mit einem Löffel ausgestochen. Die knödelähnlichen Teigstücke erinnerten an kleine Spatzen.“ Vielleicht kam die Spezialität so zu ihrem Namen? Vermutlich aber leitet er sich von dem italienischen Wort „spezzare“ ab: in Stücke schneiden. Im 17. Jahrhundert waren Spätzle ein günstiges Grundnahrungsmittel im Schwabenland. Dank seines hohen Kleberanteils konnte man Dinkel auch im Winter verarbeiten, wenn die Hühner keine Eier legten.

Die Verwendung eines Spätzlebretts wurde das erste Mal 1838 erwähnt. Im Laufe der Zeit kamen andere Hilfsmittel in Umlauf, die findige Köpfe immer weiterentwickelten. Die Presse, auch Spätzleschwob genannt, kam auf den Markt. Konkurrenz bekam sie vom Hobel. „Damit entstehen kleine, erbsengroße Spatzen. Als Knöpfle sind sie besonders im Allgäu beliebt.“ Aber Andreas Reichle ist überzeugt: „Das Brett lässt sich durch nichts ersetzen.“ Als er Schmerzen in der Schulter bekam, entwickelte er zusammen mit einem Orthopäden und einem Schreiner

Nur handgemacht sind es ECHTE SPÄTZLE

ein ergonomisches Spätzlebrett und ließ es 2011 sogar patentieren. „Der abgerundete Haltegriff ist um 40 Grad geneigt. So entlastet er meinen linken Arm.“

Auf der Speisekarte der Gaststube stehen mittlerweile über 20 Spätzlegerichte, von herhaft bis süß. „Wenn ich auf dem Großmarkt bin, kommen mir immer neue Ideen. Den Grundteig verfeinere ich zum Beispiel gern mit Tomaten, Spinat oder Bärlauch.“ Der 52-Jährige rät Anfängern: „Lassen Sie sich beim Schaben nicht entmutigen. Es ist alles nur eine Frage der Übung. Es dürfen ruhig ein paar größere dabei sein. Dann sieht man, dass sie handgemacht sind.“ Letztlich ist alles besser als Spätzle aus der Tüte, sogenannte „Faule-Weiber-Spätzle“. Denn das sind gar keine echten Spätzle, sondern höchstens Nudeln.

Kathrin Auer



Viel besuchte Adresse

Andi's Spätzlestube, Ettlinger Straße 18/1, 76332 Bad Herrenalb, ☎ 0 70 83/52 65 65, www.spaetzlestube.de. Das urige Nebenzimmer bietet Platz für Events, der Biergarten ist je nach Wetterlage geöffnet

Linsen mit Spätzle und Würstchen

Für 4 Portionen

Für die Linsen:

- 400 g getrocknete Linsen • 1 Zwiebel • 10 g Butter
- 1½ l Gemüsebrühe • 20 g Butter • 20 g Mehl • 1 EL Tomatenmark
- 40 g Möhre • 40 g Sellerie • 40 g Porree • Salz, Pfeffer • Apfelessig

Für die Spätzle:

- 400 g Dinkelmehl • ½ TL Salz • 7 Eier

Außerdem:

- 8 Wiener Würstchen

1. Die Linsen abbrausen und über Nacht in Wasser einweichen. Am nächsten Tag die Linsen in einem Sieb abtropfen lassen. Die Zwiebel abziehen, würfeln und in der Butter in einem großen Topf dünsten. Linsen und Brühe zufügen, 45–50 Minuten köcheln lassen.
2. Inzwischen in einem zweiten Topf Butter, Mehl und Tomatenmark erhitzen. Mit etwas Brühe aus dem Linsensud ablöschen und andicken lassen. Dann die Soße unter den Linsensud rühren.
3. Möhre und Sellerie, schälen, putzen, würfeln. Porree putzen, in Ringe schneiden. Das Gemüse kurz vor Ende der Garzeit zu den Linsen geben. Alles mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.
4. Für die Spätzle Mehl, Salz und Eier gut vermengen und kräftig schlagen. Evtl. etwas Wasser oder Mehl zufügen. Den Teig von einem Brett in kochendes Salzwasser schaben. Sobald die Spätzle gar sind, in kaltem Wasser abschrecken, dann abseihen.
5. Die Würstchen 10 Minuten in heißem Wasser ziehen lassen. Mit Linsen und Spätzle warm servieren.



Treffen Sie eine gute Wahl!

Waffeleisen im Test

Geburtstag, Familienfeier oder Übergraschungsbesuch – es gibt viele Anlässe, das Waffeleisen aus der Schublade zu holen, um Feines auf den Tisch zu zaubern. Aber gelingt dies auch mit jedem Eisen? 10 Modelle hat das Team von GuteWahl.de getestet – vom Herz-waffeleisen über den Automaten für belgische Waffeln bis hin zum Doppelwaffeleisen. Verarbeitungsqualität, Aufheiz- und Backdauer, Funktionalität, Reinigungsaufwand und Standfestigkeit wurden unter die Lupe genommen. Für den Test wurde übrigens ein normaler Waffelteig aus Milch, Butter und Eiern verwendet. Den Gerätetest im Detail und das Video können Sie sich anschauen auf www.GuteWahl.de/kueche/waffeleisen-test. Wir stellen hier die beiden Testsieger vor.

Auf www.GuteWahl.de finden Sie auch Tests für Gartengeräte, Hand- und Elektrowerkzeuge.



GUTEWAHL



Praxistest

Geraldine Streit nimmt Funktionalität, Verarbeitung & Backdauer der Geräte genau unter die Lupe

„Waffelautomat Krups FDK251“

von Krups

Aus gutem Grund ist der Automat für Brüsseler Waffeln Testsieger: Er ist hochwertig verarbeitet, das Design funktional und edel. Gleichzeitig ist das Gerät robust und stabil, es rutscht und wackelt nichts. Eine Backampel zeigt an, ob das Gerät aufgeheizt ist oder nachheizt. Der Teig lässt sich leicht einfüllen, das Bäckergebnis sind knusprige, gleichmäßig gebräunte Waffeln. Und leicht reinigen lässt sich der Automat auch noch.

KLEINES MANKO: Die Backzeit dauert etwas länger als bei anderen Geräten. Das liegt z. T. an der geringeren Wattzahl, aber auch an den dicken Waffeln.
PREIS: ab ca. 40 €



„Waffeleisen Cloer 1621“

von Cloer

Preis-Leistungs-Sieger ist dieses Herz-waffeleisen. Es heizt schnell auf, nach knapp zwei Minuten ist die Waffel bereits fertig – einsame Spitze bei den Testgeräten. Der Teig lässt sich leicht einfüllen und verteilt sich gleichmäßig. Auch das Bäckergebnis ist gut: Die dünnen Waffeln sind gleichmäßig gebräunt und schön fluffig. Und die Aufbewahrung ist super durchdacht.

KLEINES MANKO: Die Verarbeitung ist nicht so hochwertig, die Stabilität lässt bei dem Leichtgewicht zu wünschen übrig.
PREIS: ca. 30 €





Ruhestand mit 40? Hab ich mir mit guten Taten verdient.

Bei der großen Jubiläumsverlosung am 5.11. Extra-Gewinne im Gesamtwert von 30 Millionen Euro* gewinnen und dabei soziale Projekte fördern.

Lose unter www.aktion-mensch.de

Lotterieveranstalter ist die Aktion Mensch e.V., Heinemannstr. 36, 53175 Bonn, AG Mainz, VR 902, vertreten durch den Vorstand Armin v. Buttler. Es gelten die von der staatlichen Lotterieaufsicht genehmigten Lotteriebestimmungen. Wenn Sie uns den ausgefüllten Losvordruck zusenden, erhalten Sie von uns ein Bestätigungsschreiben über das Zustandekommen des Lotterievertrages. Den Lospreis buchen wir monatlich von Ihrem Konto ab. Die Teilnahme Ihres Loses an der Lotterie erfolgt für einen Monat und verlängert sich monatlich jeweils

um einen weiteren Monat, bis Sie der Verlängerung widersprechen. Die Lotteriebestimmungen erhalten Sie auf telefonische Anforderung (Tel.: 0228 2092-400) kostenlos per Post oder auf www.aktion-mensch.de. Sie müssen mindestens 18 Jahre alt sein, um ein Los kaufen zu dürfen. Alle bis zum 30.10.2019 eingegangenen fehlerfreien Lose nehmen auch an der Sonderverlosung teil. Die Gewinnwahrscheinlichkeit für den Höchstgewinn pro Gewinnkategorie beträgt 1:2,5 Mio., die für das Zusatzspiel beträgt 1:25.000.
*Zusätzliche Gewinne im Gesamtwert von 30 Mio. €

**Los weg? Neue Chance unter:
www.aktion-mensch.de**

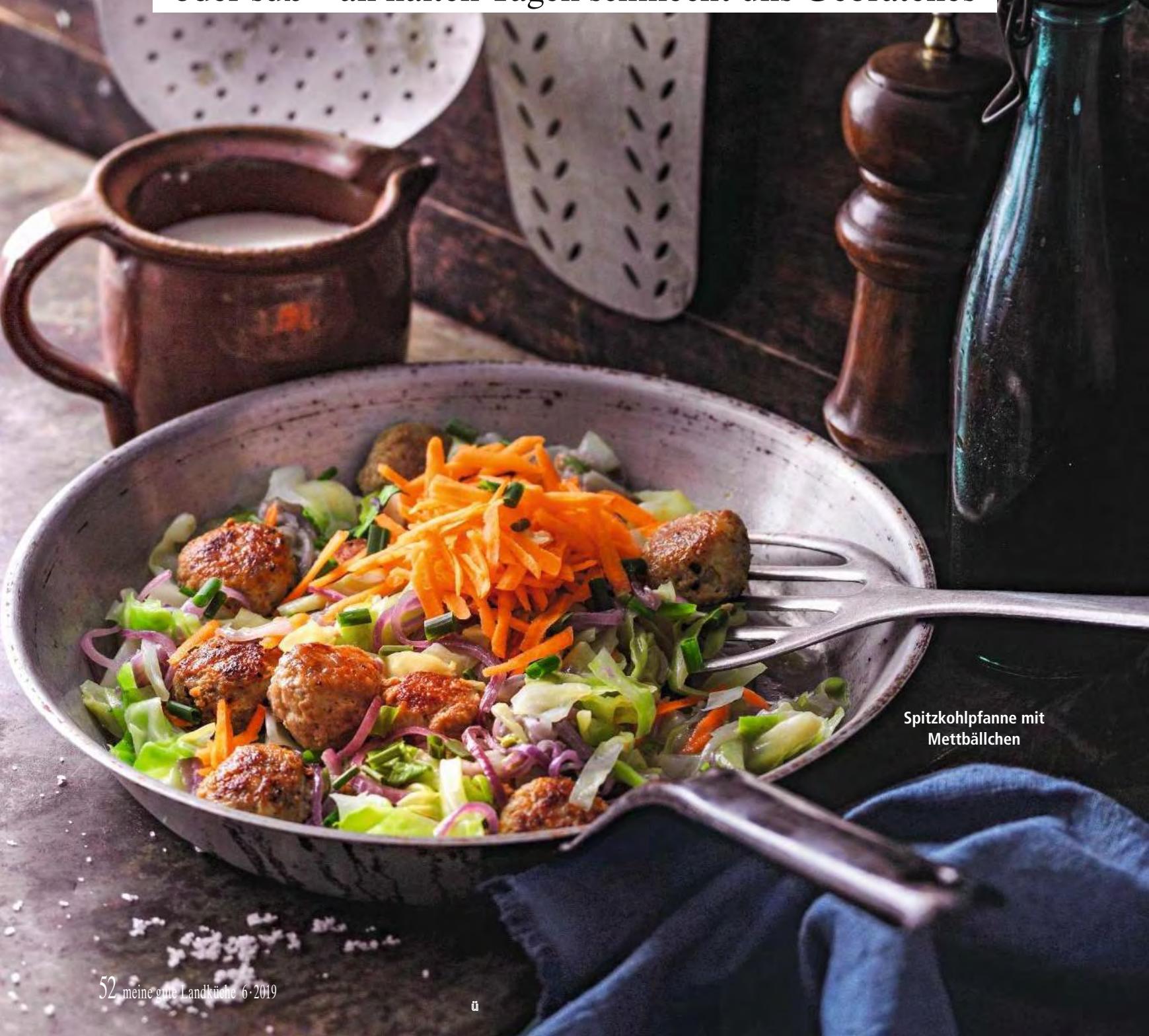


**AKTION
MENSCH**

→ Sofort Gewinnchancen sichern: www.aktion-mensch.de

Köstliches aus der Pfanne

Mit Fleisch oder ohne, mit Gemüse
oder süß – an kalten Tagen schmeckt uns Gebratenes



Spitzkohlfanne mit
Metzbällchen



Geschnetzeltes mit
Steinpilzen.
Rezepte Seite 59



Kasslerpfanne mit
Äpfeln. Rezept Seite 59

Saftiges Fleisch mit KNACKIGEM GEMÜSE

Fruchtig-pikant mit leichter Schärfe

Hähnchenkeulen mit Paprika

Für 4 Portionen

Für das Fleisch:

- 2 EL Öl • 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL rosenscharfes Paprikapulver
- Salz, Pfeffer • fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone • 8 Hähnchen-Unterschenkel

Für das Gemüse:

- 400 g Paprika (gelb, rot, grün)
- 200 g Zwiebeln • 30 g Butter
- 200 g Sahne • 2 EL Zitronensaft
- 1 Bund Petersilie

1. Für das Fleisch Öl, beide Sorten Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Zitronenschale verrühren. Die Keulen abbrausen, trocken tupfen und mit dem Würzöl einpinseln. Dann die Keulen ca. 15 Minuten ziehen lassen.

2. Inzwischen die Paprika abbrausen, putzen und entkernen. Das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Die Zwiebeln abziehen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden.

3. Die Keulen im heißen Öl in einer beschichteten Pfanne rundherum braun anbraten und

bei milder Hitze unter gelegentlichem Wenden in 20–25 Minuten durchbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und warm halten.

4. Die Butter im Bratfett schmelzen. Paprika und Zwiebeln darin ca. 5 Minuten glasig dünsten. Mit Sahne und Zitronensaft ablöschen und die Soße in 3–5 Minuten cremig einkochen lassen.

5. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und grob hacken. Die Keulen zur Soße geben. Alles mit Petersilie bestreuen und servieren.



Omelett mit Zucchininudeln

Für 2 Portionen

- 2 Zucchini • 1 Zwiebel
- 50 g Bergkäse
- 4 Zweige Thymian
- 4 Eier • 3 Msp. edelsüßes Paprikapulver
- Salz, • Pfeffer • 3 EL Öl

1. Die Zucchini abbrausen, putzen und die Enden abschneiden. Die Zucchini mit dem Spiralschneider zu „Spaghetti“ schneiden und diese evtl. etwas kürzen.

2. Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Den Käse fein reiben. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Eier verquirlen und mit Paprikapulver, Salz sowie Pfeffer würzen.

3. 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Zwiebel darin goldbraun andünsten. Dann die Zucchininudeln zufügen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Alles unter Rühren 3–5 Minuten bei

starker Hitze braten, bis die Zucchini leicht bräunen. Dann den Thymian untermischen. Die Zucchini aus der Pfanne nehmen und mit einer Gabel zu 4 „Nestern“ formen.

4. Die Pfanne mit Küchenpapier auswischen. Das übrige Öl in der Pfanne erhitzen und die Eier hineingießen. Dann die Zucchini-Nester sofort in die Eier setzen und mit einem Pfannenwender leicht platt drücken. Den Käse darüberstreuen, ebenfalls leicht andrücken. Das Omelett bei mittlerer Hitze 3–5 Minuten garen, bis das Ei gestockt ist. Dann Omelett vorsichtig auf einen Teller gleiten lassen, umgekehrt in die Pfanne gleiten lassen und auf der anderen Seite in 2–3 Minuten fertig backen.

Tipp: Wer keinen Spiralschneider besitzt, kann die Zucchini mit einem Messer erst längs in sehr feine Scheiben und dann in dünne Streifen schneiden.



Geschmortes Lamm mit Kichererbsen & Couscous

Für 4 Portionen

- 750 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Orangensaft
- 40 g Butter • 250 g Couscous
- Salz • 600 g Lammschulter
- 8 Datteln • 1 Dose Kichererbsen (Abtropfgewicht ca. 250 g)
- 200 g Blattspinat
- 2 rote Zwiebeln • 3 Tomaten
- ½ TL Fenchelsamen
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Zweige Thymian
- 5 EL Olivenöl • 1 EL Honig
- 1 Msp. Chiliflocken

1. 600 ml Brühe mit Orangensaft und Butter aufkochen. Couscous langsam einrieseln lassen, erneut aufkochen. Dann den Couscous in eine Schüssel geben, salzen und mind. 10 Minuten quellen lassen.

2. Das Fleisch abbrausen, trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden. Die Datteln vierteln. Die Kichererbsen abbrausen und

abtropfen lassen. Spinat gründlich waschen und trocken schütteln. Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. Tomaten abbrausen, putzen und in Stücke schneiden. Fenchelsamen fein mörsern. Den Knoblauch abziehen und wie den Thymian hacken.

3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch kräftig darin anbraten. Die Zwiebeln zufügen und 1 Minute mitbraten. Datteln, Die Tomaten, Knoblauch, Thymian und Fenchel zufügen. Mit Honig sowie Chiliflocken würzen und alles ca. 2 Minuten schmoren.

4. Die Kichererbsen zufügen, die übrige Brühe (150 ml) angießen. Alles ca. 5 Minuten schmoren, dann den Spinat untermischen und kurz zusammenfallen lassen. Alles mit Salz abschmecken.

5. Das Couscous auflockern. Das Fleisch in der Pfanne servieren und den Couscous dazureichen.

Die machen GLÜCKLICH



Nudelpfanne mit Speck & Kürbis

Für 4 Portionen

Für die Nudeln:

- 150 g Spiralnudeln • Salz
- 200 g durchwachsener Speck
- 300 g Hokkaido-Kürbis
- 200 g Porree • 2–3 EL Öl
- 1 Kästchen Gartenkresse

Für den Guss:

- 4 Eier • 150 ml Milch • Salz, Pfeffer
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Bund gehackte Petersilie
- 150 g geraspelter Gouda

1. Die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe garen. Dann abgießen und abschrecken.

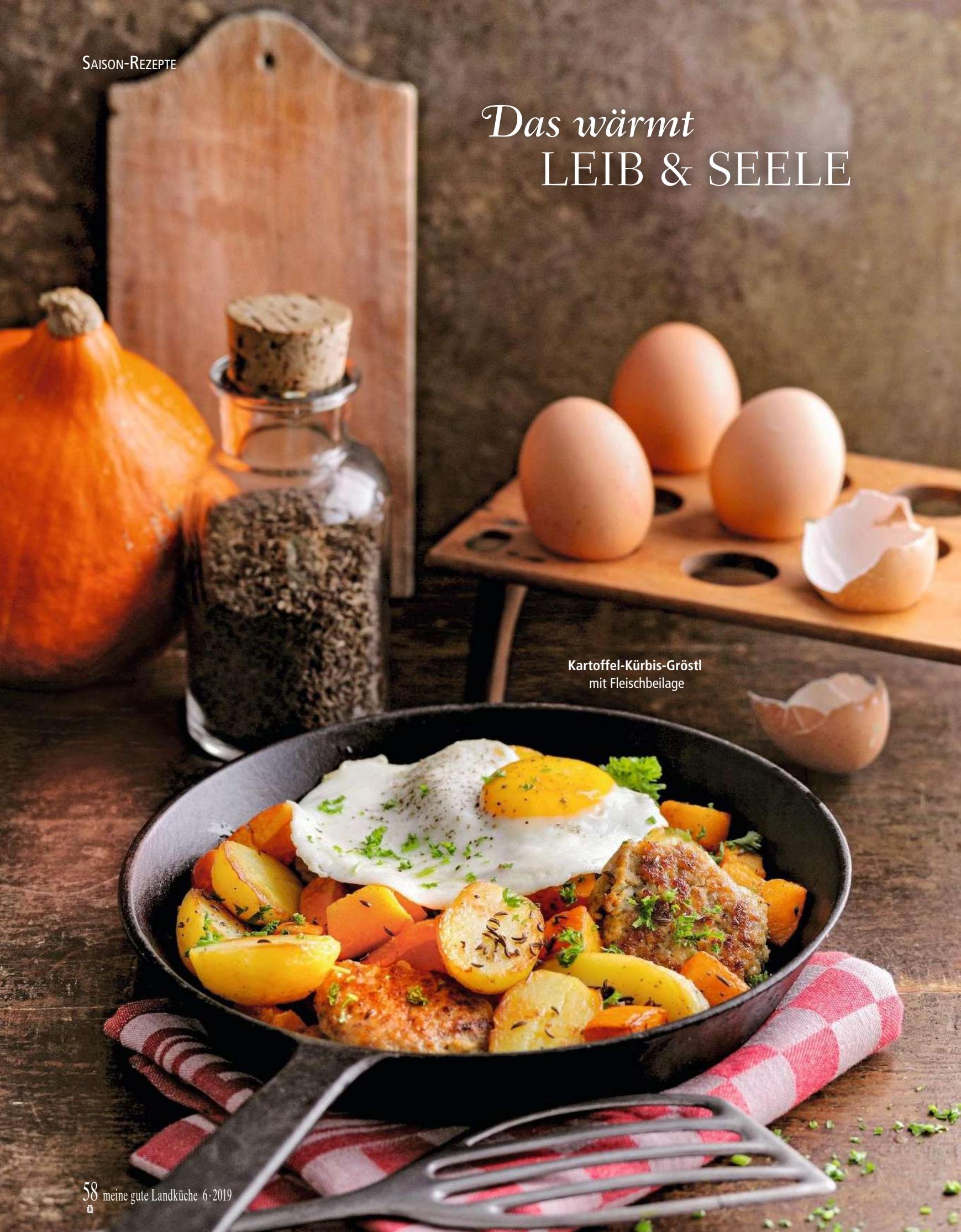
2. Speck in Streifen schneiden. Kürbis abbrausen, vierteln, entkernen und quer in Scheiben schneiden. Porree putzen, abbrausen und schräg in Scheiben schneiden. Kürbis in kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren, Porree nach 2 Minuten zufügen. Anschließend alles abgießen und abschrecken.

3. Für den Guss Eier, Milch, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen. Petersilie und Käse unterrühren.

4. Den Speck im heißen Öl ausbraten. Nudeln, Kürbis und Porree zufügen, 2 Minuten anbraten. Den Guss darübergießen und alles 2–3 Minuten braten. Die Pfanne abdecken, alles in 15 Minuten bei milder Hitze fertig garen, bis die Eiermasse gestockt ist. Die Kresse vom Beet schneiden und darüberstreuen.

Das wärmt LEIB & SEELE

Kartoffel-Kürbis-Gröstl
mit Fleischbeilage



Kartoffel-Kürbis-Gröstl

Für 4 Portionen

Für das Gröstl:

- 400 g gekochte Pellkartoffeln
- 300 g Hokkaido-Kürbis
- Salz • 2 rote Zwiebeln
- 20 g Butterschmalz
- Pfeffer • 1 TL Kümmel

Für die Frikadellen:

- 1 Zwiebel
- 300 g gemischtes Hackfleisch
- 1 EL Senf • 2 Eier
- 2 EL Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer
- 20 g Butterschmalz

Für die Spiegeleiер:

- 30 g Butter • 4 Eier • Salz, Pfeffer • mildes Paprikapulver

1. Für das Gröstl Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Kürbis putzen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch würfeln und in kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren. Dann abschrecken. Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
2. Für die Frikadellen die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Mit Hack, Senf, Eiern, Bröseln, Salz und Pfeffer mit den Knethaken des Handrührers glatt verkneten.
3. Aus der Hackmasse mit feuchten Händen kleine Frikadellen formen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin in 15–20 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun braten – dabei gelegentlich wenden.
4. Für das Gröstl ebenfalls das Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln und Kürbis darin rundherum 8 Minuten goldbraun braten. Dann mit Salz, Pfeffer sowie Kümmel würzen. Die Zwiebeln zufügen und 3 Minuten mitbraten.
5. Für die Spiegeleiер die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Eier hineinschlagen und zu Spiegeleiern braten. Dann mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
6. Das Gröstl mit den Frikadellen sowie den Spiegeleiern in einer Pfanne oder auf Tellern anrichten. Nach Wunsch mit Pfeffer übermahlen, mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Spitzkohlpfanne mit Mettbällchen



Für 4 Portionen

Für die Mettbällchen:

- 1 Zwiebel • 250 g Mett
- 1 EL Semmelbrösel • 1 Ei
- Salz, Pfeffer • 2 EL Öl

Für das Gemüse:

- 300 g Spitzkohl,
- 2 rote Zwiebeln
- 1 dicke Möhre
- 30 g Butter
- 250 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Kümmel
- 1 EL Soßenbinder

1. Für die Mettbällchen die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Mit Mett, Bröseln, Ei, Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig verkneten. Aus der Mettmasse mit feuchteten Hände ca. 16 Bällchen formen.
2. Für das Gemüse den Spitzkohl putzen und den Strunk keilförmig herausschneiden. Dann den Kohl in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Möhre schälen und grob raspeln.
3. Für die Mettbällchen das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Mettbällchen darin rundherum braun anbraten. Anschließend die Bällchen aus der Pfanne nehmen.
4. Für das Gemüse die Butter ins Bratfett geben und Spitzkohl sowie Zwiebeln darin 2–3 Minuten anrösten. Dann die Brühe angießen und die Mettbällchen zufügen. Alles abdecken und bei milder Hitze 6–8 Minuten garen. Dann $\frac{3}{4}$ der Möhren zufügen und alles mit Salz, Pfeffer sowie Kümmel würzen. Die Brühe mit Soßenbinder andicken. Dann alles mit den übrigen Möhren garnieren und nach Wunsch mit Schnittlauchrölchen bestreut servieren.

Geschnetzeltes mit Steinpilzen



Für 4 Portionen

Für die Pilze:

- 400 g Steinpilze
- 200 g Zwiebeln
- 600 g Kalbschnitzel
- 3 EL Öl • Salz, Pfeffer
- 30 g Butter
- 100 ml Weißwein
- 150 ml Brühe
- 200 g Sahne
- 1–2 EL Soßenbinder
- 1 Bund Petersilie

1. Die Pilze putzen, die Stiele in Scheiben schneiden, die Pilzkappen je nach Größe halbieren oder vierteln. Zwiebeln abziehen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

2. Die Schnitzel in 1 cm breite Streifen schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin portionsweise braun anbraten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

3. Die Butter ins Bratfett geben und die Pilze darin rundherum anbraten. Dann die Zwiebeln zufügen und glasig dünsten. Mit Wein und Brühe ablöschen und etwas einkochen lassen. Dann die Sahne hinzufügen, alles einmal aufkochen lassen und die Soße mit dem Soßenbinder andicken.

4. Das Fleisch in die Soße geben und kurz heiß werden lassen. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und hacken. Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Petersilie darüberstreuen und alles servieren. Dazu passen Spätzle.

Tipp: Das Geschnetzelte schmeckt auch mit Puten- oder Schweineschnitzel. Statt mit Soßenbinder können Sie die Soße auch mit etwas Speisestärke binden. Dafür die Stärke zuvor mit wenig kaltem Wasser anrühren.

Kasslerpfanne mit Äpfeln



Für 4 Portionen

Für die Beilage:

- 2 rote Äpfel • 1 EL Zitronensaft
- 200 g grüne Bohnen
- 1 TL getrocknetes Bohnenkraut
- Salz • 2 rote Zwiebeln
- 20 g Butter

Für das Fleisch:

- 4 Scheiben Kassler
- Pfeffer • 2 EL Öl

Für die Soße:

- 100 ml Weißwein
- 200 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer
- 30 g geriebener Meerrettich
- 4 Zweige Majoran

1. Für die Beilage die Äpfel abbrausen, in Achtel schneiden und die Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch mit dem Zitronensaft beträufeln.

2. Die Bohnen putzen, dritteln und mit dem Bohnenkraut in kochendem Salzwasser 5–8 Minuten kochen. Anschließend abgießen und abschrecken. Die Zwiebeln abziehen und vierteln.

3. Für das Fleisch das Kassler rundherum pfeffern Öl in einer Pfanne erhitzen und das Kasseler darin je Seite 2–3 Minuten braten. Dann das Kassler aus der Pfanne nehmen und warm halten.

4. Die Butter ins Bratfett geben. Apfelspalten, Zwiebeln und Bohnen darin 2–3 Minuten braten. Dann alles aus der Pfanne nehmen und warm halten.

5. Für die Soße den Wein in die Pfanne geben und kurz einkochen lassen. Crème fraîche einröhren und die Soße mit Salz, Pfeffer, Meerrettich und Majoran würzen. Das Kassler mit der Soße und dem fruchtigen Bohnen-Zwiebel-Mix servieren. Dazu schmecken Salzkartoffeln oder Baguette.



Arme Ritter mit Apfelspalten

Für 4 Portionen

- 3 Eier • 250 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 8 Scheiben Toastbrot
- 40 g Butterschmalz
- 2 Äpfel • 50 g Zucker
- 150 ml Apfelsaft
- 4 TL Zimtzucker

1. Die Eier mit der Milch und dem Salz in einem tiefen Teller verquirlen. Die Toastbrot-Scheiben darin wenden. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Brote darin nacheinander je Seite 2 Minuten braten.

2. Die Äpfel abbrausen, achtern und entkernen. Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren lassen, mit dem Apfelsaft ablöschen und sirupartig einkochen. Die Apfelspalten hineingeben und 2–3 Minuten darin garen.

3. Brote in einer Pfanne oder auf Tellern anrichten, mit Zimtzucker bestreuen und mit Apfelspalten servieren.

Fruchtig-Süßes für
GROSS & KLEIN

Pfannkuchen mit Quittenkompott

Für 6 Portionen

Für das Kompott:

- 1 Vanilleschote
- 500 ml Kombucha
(probiotisches Teegetränk, alternativ Weißwein)
- 150 g Quittengelee • 2–3 Quitten

Für die Pfannkuchen:

- je 4 Eigelb & Eiweiß (Größe M)
- 500 ml Milch • 60 g Zucker
- 300 g Mehl (Type 405) • 1 Prise Salz

Außerdem:

- 150 g Sauerrahm • brauner Zucker

1. Für das Kompott die Vanilleschote längs aufschlitzen. Mit Kombucha und Quittengelee in einen Topf geben und aufkochen.

2. Quitten abbrausen, achtern und entkernen. Das Fruchtfleisch ungeschält fein würfeln, in den Kombucha-Sud geben und offen ca. 20 Minuten einkochen.

3. Für die Pfannkuchen Eigelbe mit Milch und Zucker verrühren. Das Mehl hinzusieben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Diesen 10 Minuten quellen lassen.

4. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und unter den Teig heben.

5. Den Backofen auf ca. 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine beschichtete Pfanne mit Öl ausstreichen. So viel Teig in die Pfanne geben, dass der Boden bedeckt ist. Den Teig 2–3 Minuten backen, den Pfannkuchen wenden und nochmals 1 Minute backen. Auf diese Weise ca. 12 Pfannkuchen zubereiten. Fertige Pfannkuchen im Ofen warm halten.

6. Den Sauerrahm verrühren. Die Pfannkuchen mit je etwas Sauerrahm und Kompott auf Tellern anrichten, mit etwas braunem Zucker bestreuen und servieren.



Gut zu wissen

Tipps & Tricks für
Festtage und Winterzeit



Gebäck richtig aufbewahren

Leckeres auf Lager

Weihnachtsplätzchen sind am besten nach Sorten getrennt in gut schließenden Dosen (z. B. aus Metall) aufgehoben. So können sich keine Aromen überlagern und zarte Plätzchen werden nicht zerdrückt. Die Lagen jeweils mit Back- oder Butterbrotpapier trennen, das schont auch die Verzierungen. Hart gewordenes Gebäck wird wieder weich, wenn man einen Apfelschnitz mit in die Dose gibt. Diesen sollten Sie öfter austauschen, um Schimmel zu vermeiden. Plätzchen mit Cremefüllung sind nicht so lange haltbar wie „trockene“ Sorten, z. B. Butterplätzchen. Grundsätzlich gilt: Jedes Gebäck sollte vor dem Verpacken erkaltet und die Glasur fest sein. Honig- und Lebkuchen dürfen ruhig durchziehen, daher lässt man sie vor dem Verpacken einen Tag offen liegen. Vor dem Verpacken in Alufolie wickeln und vor dem Verstauen in Alufolie wickeln und vor dem Verzehr mind. eine Woche darin ruhen lassen.

Champagner, Sekt & Co.

Prickelndes im Glas

Prosecco, Spumante oder Champagner: Zu den Festtagen darf es gern ein edler Tropfen sein. In Deutschland und Österreich wird Schaumwein meist als Sekt bezeichnet. Ist von Perlwein die Rede, handelt es sich um Wein, dem Kohlensäure zugesetzt wurde. Champagner stammt aus der französischen Region Champagne. Crémant bezeichnet Schaumweine, die aus französischen Anbaugebieten außerhalb der Champagne stammen, wie Burgund oder Elsass, aber auch aus Luxemburg oder Belgien. Ebenso wie Champagner gärt Crémant in der Flasche. Spumante ist der Verwandte aus Italien. Auch er wurde ursprünglich nur in Flaschengärung hergestellt. Inzwischen darf die zweite Gärung auch im Tank erfolgen. Liegt der Kohlensäure-Druck des Spumante unter 2,5 bar, bezeichnet man das Getränk als Frizzante. Auch Prosecco ist ein italienischer Schaumwein. Er stammt aus neun Provinzen Venetiens.

„Arme-Leute-Spargel“ für den Winter

Schwarzwurzeln, die Aromastangen

Das Stangengemüse besticht durch einen erdigen, leicht süßlichen Geschmack. In der kalten Jahreszeit hat es als Suppe, Gemüsebeilage oder Chips seinen Auftritt. Die Stangen werden im Oktober und November geerntet, können aber auch den Winter über aus der Erde gezogen werden, solange diese nicht gefroren ist. Wer Schwarzwurzeln kauft, sollte auf möglichst gerade, unversehrte und nicht zu dünne Stangen achten. In Zeitungspapier gewickelt, halten sie sich im Kühlschrank einige Tage. Wer sie länger lagern möchte, kann sie in einer Kiste mit Erde oder Sand verbuddeln und im kühlen Keller mehrere Wochen aufbewahren. Die dunkle Schale ist von Milchröhrchen durchzogen. Werden diese beim Schälen oder Kleinschneiden verletzt, tritt ein milchiger Saft aus. Dieser ist klebrig und kann zu braunen Verfärbungen führen. Daher Einweghandschuhe tragen und das Gemüse nach dem Schälen in Wasser mit Essig oder Zitronensaft einlegen. Säure verhindert, dass der milchige Saft oxidiert und die Stangen braun anlaufen.





Mit feinem Aroma

Nussbutter

Das goldschimmernde Fett wird auch braune Butter oder Beurre noisette genannt. Eine Pfanne oder einen Topf erwärmen, die gewünschte Menge Butter darin zerlassen und bei mittlerer Hitze langsam goldgelb bräunen – dabei entwickelt sie ihr leicht nussiges Aroma. Anschließend das flüssige Fett durch ein Passiertuch oder durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb abseihen. Sofort verwenden oder in ein Schraubdeckelglas füllen und abkühlen lassen. Im verschlossenen Glas hält sich die Butter im Kühlschrank mehrere Wochen. Auch lecker: Salbeiblätter abbrausen, gut trocken tupfen und in der Nussbutter knusprig braten. Zu Nudeln oder Gnocchi servieren.



Praktisch verpackt

Flasche mit duftem Filzmantel

Geschenkverpackung oder eher Flaschenkübler? Die Ummantelung ist beides in einem! Dafür einen dicken Filz (aus dem Bastelladen) auf die Größe einer Sekt- oder Weinflasche zuschneiden – der Filz sollte etwa so hoch

sein wie die Flasche, die kurzen Kanten des Filz' sollten beim Umwickeln der Flasche etwas überlappen. Sternanis oder Zimtstückchen auf einen Gold- oder Silberdraht ziehen. Auch Mini-Christbaumkugeln oder kleine Glöckchen eignen sich. Den Filz um die Flasche legen und mit Geschenkbändern fixieren. Dann die Girlande drum herumdrapieren und mit Nadeln am Filz feststecken. Tolle Zusatzidee bei einer Weinflasche: Drucken oder schreiben Sie ein Glühwein-Rezept auf ein hübsches Papier. Wickeln Sie dieses eng auf und befestigen Sie die Rolle ebenfalls mit Geschenkband am Filz.

Nichts klebt oder verrutscht

Teig ausrollen leicht gemacht

Mürbeteig für Plätzchen wird meist auf bemehlter Fläche ausgerollt. Weiche, leicht klebrige Teige können dabei haften bleiben. Plätzen Sie diese zwischen großen, aufgeschnittenen Gefrierbeuteln oder Frischhaltefolie. Auch Backpapier eignet sich gut. Breiten Sie dafür einen Bogen Papier auf der Arbeitsfläche aus, darauf kommt der Teig und wird mit einem weiteren Bogen abgedeckt. Damit das Papier nicht verrutscht, einen angefeuchteten Lappen unter den unteren Bogen legen. Das funktioniert auch direkt auf dem Blech.



Feines zum Dessert

Crème brûlée im Ofen karamellisieren

Die knackige Zuckerschicht der feinen Vanillecreme wird häufig mit einem Bunsenbrenner erzeugt – weil's schnell geht. Doch auch unter dem Backofen-grill gelingt Ihnen das i-Tüpfelchen wunderbar. Dafür die Förmchen mit der gut gekühlten Creme möglichst dicht unter den vorgeheizten Grill stellen und den Zucker unter Beobachtung schmelzen lassen. Sobald er eine goldbraune Karamellkruste bildet, ist die Nachspeise fertig. Achten Sie jedoch darauf, dass der Zucker nicht zu dunkel bräunt, sonst schmeckt er bitter.

Kerzen für den Vorrat

Papier schützt das Wachs

Kerzen sorgen für stimmungsvolles Licht. Damit die Vorräte, die Sie beim Schlussverkauf im Vorjahr gekauft haben, in der Schublade oder dem Schrank nicht zusammenkleben, können Sie die Kerzen einzeln in Seidenpapier einschlagen. Eine günstige Alternative: Wickeln Sie die Kerzen getrennt voneinander in etwas Küchenpapier ein.





Kochkünstler Alfons Schuhbeck
Übers Fernsehen, seine Bücher, seine Kochschule,
sein Eis & seine Gewürze kennt ihn fast jeder. Jetzt hat
der Starkoch aus dem bayerischen Waging am See
ein neues Buch mit Rezepten für feine
Kleinigkeiten herausgegeben
(siehe Seite 69)

Gebackene
Weißenwurstradln
mit Linsensalat.
Rezept Seite 69



Großes für den KLEINEN HUNGER

Kein anderer als Meisterkoch Alfons Schuhbeck
gibt diesen bayerischen Schmankerln neuen Pfiff



Rostbratwürstel auf Weißkrautsalat

Für 8 Portionen

Für den Salat:

- 1 kleiner Kopf junger Weißkohl (Weißkraut, ca. 500 g)
- ca. 1 TL Salz • ca. 1 TL Zucker
- 2 EL Weißweinessig
- 2 EL mildes Salatöl
- 1 EL gehackte Petersilienblätter
- mildes Chilisalz
- $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kümmel

Für die Würstel:

- $\frac{1}{2}$ TL Öl
- 16–24 Rostbratwürstel

1. Für den Salat vom Weißkohl die äußersten Blätter entfernen. Den Kohl vierteln und auf der Gemüsereibe in feine Streifen hobeln, dabei den Strunk übrig lassen und entfernen. Das Weißkraut in einer Schüssel mit Salz und Zucker bestreuen, locker untermischen und 10–15 Minuten ziehen lassen.

2. Essig und Öl untermischen, die Petersilie unterheben und den Salat mit Chilisalz und Kümmel abschmecken. Weitere 10–15 Minuten ziehen lassen und zum Servieren nochmals abschmecken.

3. Inzwischen für die Würstel eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Dann die Würstel auf beiden Seiten goldbraun braten. Zum Servieren den Krautsalat auf Tellern anrichten und die Würstel daraufsetzen.

Tipp: Wer den Salat variieren möchte, kann 5 Radieschen und 1 Möhre putzen und abbrausen bzw. schälen, dann auf der Gemüsereibe in Streifen hobeln und mit 1 EL Schnittlauchröllchen unter den Krautsalat mischen. Zum Würzen können Sie auch eine Mischung aus je $\frac{1}{2}$ TL Fenchelkörnern, schwarzen Pfefferkörnern, Korianderkörnern und ganzem Kümmel in eine Gewürzmühle füllen und den Salat damit anstelle des gemahlenen Kümmels würzen.



Rehpflanzerl auf Blaukrautsalat

Für 4–8 Portionen

Für den Salat:

- 600 g Rotkohl (Blaukraut)
- 2 EL Preiselbeeren (aus dem Glas; alternativ Johannisbeergelee)
- 100 ml Orangensaft • 5 EL Rotweinessig
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Zucker • 4 EL neutrales Öl

Für die Pflanzerl:

- 100 g entrindetes Toastbrot
- 100 ml Milch • 1 kleine Zwiebel
- 2 Eier • 2 TL scharfer Senf
- mildes Chilisalz • ½–1 TL Wildgewürz
- 1 Msp. abgeriebene Bio-Orangenschale
- 1 Msp. fein geriebener Ingwer
- 170 g Wildhackfleisch vom Reh (alternativ von Hirsch oder Wildschwein)
- 170 g Kalbshackfleisch

- 170 g Schweinehackfleisch
- 1 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)
- 1 EL Petersilienblätter (frisch geschnitten)
- Öl zum Anbraten

1. Für den Salat vom Blaukraut die äußeren Blätter entfernen, den Kohl mit einem Messer in feine Streifen schneiden oder auf der Gemüsereibe fein hobeln, dabei den Strunk übrig lassen und entfernen. Das Blaukraut in einer Schüssel mit den Preiselbeeren und dem Orangensaft mischen.

2. Für die Vinaigrette Essig, etwas Salz, Pfeffer, Zucker und Öl verrühren und mit dem Kraut mischen. Den Salat mind. 10 Minuten ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Inzwischen für die Pflanzerl das Brot in der Milch einweichen. Die Zwiebel abziehen und

in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel mit 80 ml Wasser in einer Pfanne weich garen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Die Eier mit dem Senf verquirlen und mit dem Chilisalz, dem Wildgewürz, der Orangenschale sowie dem Ingwer verrühren.

4. Das Hackfleisch mit dem eingeweichten Brot, den verquirten Eiern, Preiselbeeren, Zwiebelwürfeln und Petersilie mischen. Aus der Hackmasse mit angefeuchteten Händen 16–20 kleine Pflanzerl formen und in einer Pfanne in etwas Öl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten. Dann die Pflanzerl aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5. Zum Servieren das Blaukraut auf kleinen vorgewärmten Tellern anrichten und die Pflanzerl daraufsetzen.

Zünftiges für WURSTFREUNDE



Wurstsalat mit Pilzen
und buntem Gemüse.
Rezept Seite 69

HAUSGEMACHT

Das macht APPETIT AUF MEHR

Enten-Rillette mit
Orange & Birnengeist



Enten-Rillette

Für 8 Portionen

- 400 g fetter roher Schweinebauch (mit Schwarte)
- 2 Entenkeulen (à 350–400 g)
- 2 EL Öl • 650 ml Hühnerbrühe
- 150 g Knollensellerie
- je 2 kleine Möhren & Zwiebeln
- 3 Zweige Thymian
- 1 säuerlicher Apfel • 2 Lorbeerblätter • 1 TL Wacholderbeeren
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 Streifen Bio-Orangenschale
- 2 Scheiben Ingwer
- 1 Knoblauchzehe (in Scheiben)
- mildes Chilisalz • je einige Tropfen Weinbrand & Birnengeist

1. Den Schweinebauch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Entenkeulen abbrausen, trocken tupfen, mit dem Schweinebauch in einem Topf im Öl rundum anbraten. Das Öl abgießen, Brühe angießen, so dass alles gut bedeckt ist. Das Fleisch knapp unter dem Siedepunkt ca. 3½ Stunden mehr ziehen als köcheln lassen. Der Schweinebauch sollte sehr weich werden.

2. Inzwischen das Gemüse putzen, schälen, in grobe Stücke schneiden und nach ca. 2 Stunden Garzeit zum Fleisch geben.

3. Thymian abbrausen und trocken tupfen. Apfel schälen, achteln und entkernen. Etwa 20 Minuten vor Garzeitende mit Thymian, Lorbeer, Wacholder, Pfeffer, Orangenschale, Ingwer und Knoblauch zufügen.

4. Fleisch und Gemüse aus dem Sud nehmen, etwas abkühlen lassen. Entenfleisch von den Keulen lösen, mit Schweinebauch und Gemüse durch den Fleischwolf drehen (oder im Blitzhacker grob mixen).

5. Den Sud durch ein Sieb gießen, ca. 125 ml unter das durchgedrehte Fleisch röhren. Masse mit Chilisalz, Weinbrand und Birnengeist absmecken. In saubere Schraub- oder Weckgläser füllen, abkühlen lassen und mindestens 1–2 Stunden kühlen stellen.

6. Zum Servieren das Rillette auf Brotscheiben streichen, evtl. mit Birnen- oder Apfelscheiben, roten Zwiebeln und Schnittlauchröllchen garnieren. Das übrige Rillette bleibt gekühlt mehrere Wochen frisch.

Gebackene Weißwurstradln mit Linsensalat



Für 4–8 Portionen

Für den Salat:

- 200 g Berglinsen (kleine grüne Linsen) • 1 Zwiebel • 50 g Frühstücksspeck (in Scheiben)
- 1 TL Tomatenmark • 1 Lorbeerblatt • 400 ml Hühnerbrühe
- je 50 g Möhre, Knollensellerie & Porree • 1 Pr. getr. Majoran
- 4 EL Aceto balsamico
- 1 EL Öl • 2 EL braune Butter
- mildes Chilisalz • 1 Pr. Zucker
- je 1 Scheibe Ingwer & Knoblauch • 1 Streifen Bio-Orangenschale • 1 kl. Splitter Zimtrinde

Für die Wurst:

- 6 Weißwürste • 2 Eier
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 100 g doppelgriffiges Mehl (Instant- oder Spätzlemehl)
- 100 g Weißbrotbrösel
- Öl zum Frittieren

1. Für den Salat Linsen mit kaltem Wasser bedeckt ca. 2 Stunden einweichen. Inzwischen Zwiebel abziehen und wie den Speck in kleine Würfel schneiden.

2. Den Speck in einer tiefen Pfanne ohne Fett bei milder Hitze braten. Sobald etwas Fett austritt, Zwiebel zufügen, beides hell andünsten. Linsen in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen, zum Speck geben. Tomatenmark unterrühren etwas mitdünsten. Lorbeerblatt und Brühe zufügen und die Linsen noch ca. 20 Minuten köcheln lassen.

3. Inzwischen das Gemüse putzen, schälen bzw. abbrausen, separat klein würfeln. Möhren und Sellerie nach ca. 10 Minuten Garzeit unter die Linsen rühren, mit Majoran würzen. Porree wenige Minuten vor Garzeitende zufügen.

4. Linsen vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Mit Essig, Öl, Butter, Chilisalz und Zucker abschmecken. Ingwer, Knoblauch, Orangenschale und Zimt zufügen und im Salat 5–10 Minuten ziehen lassen, dann wieder entfernen.

5. Inzwischen die Würste pellen, schräg in 1½–2 cm dicke Scheiben schneiden. Eier in einem tiefen Teller verquirlen, salzen, pfeffern. Mehl und Brösel getrennt auf flache Teller geben. Die Wurstscheiben im Mehl wenden, durch die Eier ziehen, zuletzt mit Bröseln panieren.

6. Öl fingerhoch in einer Pfanne erhitzen. Wurstscheiben darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zum Servieren Linsensalat mit der Wurst auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Wurstsalat mit Pilzen und buntem Gemüse



Für 4–8 Portionen

- 1 rote Paprikaschote
- 1 rote Zwiebel
- 1 kleine Fenchelknolle
- 100 g kleine Pilze (z. B. Steinpilze, Pfifferlinge, Champignons)
- 100 g breite grüne Bohnen • Salz
- 6 grobe Regensburger Würste
- 50 ml Hühnerbrühe • Öl zum Braten • 3 EL Weißweinessig
- 2 EL mildes Olivenöl
- 1 Prise Zucker
- mildes Chilisalz • Pfeffer
- 1 EL Schnittlauchröllchen

1. Paprika längs vierteln, entkernen, abbrausen, in ca. 1½ cm große Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen, in 1–1½ cm große Blätter schneiden. Fenchel putzen, abbrausen, halbieren, den harten Strunk entfernen. Die Fenchelhälfte in ca. 1½ cm große Blätter schneiden.

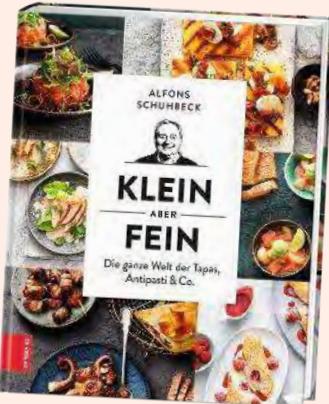
2. Die Pilze putzen und trocken abreiben, evtl. kleiner schneiden. Bohnen putzen, abbrausen und in Rauten schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten bissfest blanchieren. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Würste häuten, in dünne Scheiben schneiden und in eine Salatschüssel geben.

3. Zwiebel, Paprika und Fenchel mit der Brühe in einer Pfanne bei milder Hitze wenige Minuten dünsten. Weitere Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, ½–1 TL Öl mit einem Pinsel darin verstreicheln, die Pilze anbraten. Dann Bohnen, Gemüse und Pilze zu den Wurstscheiben geben.

4. Zum Servieren alle Zutaten mit Essig und Öl beträufeln und mit Zucker, etwas Chilisalz und Pfeffer würzen. Salat gut mischen, zuletzt den Schnittlauch unterheben.

Unser Buchtipp

Wo er recht hat, hat er recht:
Es sind die Schmankerln,
Tapas und Antipasti vorweg,
die für gute Stimmung am
Tisch sorgen und den Gästen
in Erinnerung bleiben.
Alfons Schuhbeck hat sich
weltweit leckere Rezepte
(mit Schwerpunkt Bayern,
natürlich) herausgepickt
und nochmals verfeinert.
Keine Bange: Was er in
seinem neuen Buch zusammengestellt hat, ist so unkompliziert, dass man auch mal an
ein Buffet denken kann. „Klein aber fein“, ZS Verlag, 19,99 Euro



Pannacotta mit Kaffee & Kirschen

Für 4 Portionen

Für die Pannacotta:

- 40 g Kaffeebohnen • 400 g Sahne
- 4 Blatt Gelatine • 1 Vanilleschote
- 200 ml Milch • 50 g Zucker

Für die Kirschen:

- ½ TL Speisestärke • 100 g Sauerkirschen (aus dem Glas; abtropfen lassen, dabei 125 ml Saft auffangen)
- 1 TL Puderzucker • 70 ml Rotwein
- 1 EL Zucker • 1 kl. Splitter Zimtrinde
- 1 Streifen Bio-Zitronenschale
- 1 Gewürznelke • 1 TL Honig
- 1 cl Kirschwasser

1. Für die Pannacotta am Vortag die Kaffeebohnen in einer Pfanne ohne Fett leicht erhitzen, bis sie anfangen zu duften. Mit der Sahne in eine Schüssel geben und abgedeckt ca. 12 Stunden, am besten über Nacht, kühl ziehen lassen.
2. Am nächsten Tag Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Kaffeesahne durch ein Sieb gießen.
3. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen. 200 g Kaffeesahne mit Milch, Vanilleschote und -mark sowie Zucker in einem kleinen Topf einmal aufkochen. Dann durch ein Sieb gießen. Die Gelatine ausdrücken und im heißen Sahnemix unter Rühren auflösen. Alles so lange abkühlen lassen, bis es zu gelieren beginnt.
4. Inzwischen die übrige Kaffeesahne halbsteif schlagen und mit einem Teigschaber unter die Masseheben. Diese in Dessertgläser füllen und abgedeckt ca. 2 Stunden kühl ziehen lassen.
5. Inzwischen Stärke mit etwas Kirschsaft glatt rühren. Puderzucker in einem Topf bei milder Hitze hell karamellisieren. Wein angießen, auf die Hälfte einkochen lassen. Dann übrigen Kirschsaft, Zucker und Gewürze zufügen und alles einmal aufkochen.
6. Die angerührte Stärke zum Gewürzsud geben und köcheln lassen, bis dieser sämig bindet. Alles durch ein Sieb gießen, Gewürze entfernen und Kirschen zufügen. Alles erneut aufkochen, vom Herd nehmen, mit Honig und Kirschwasser abschmecken. Abkühlen lassen.
7. Die Pannacotta mit Kirschen und evtl. Minze garnieren und servieren.

Nicht nur für KAFFEELIEBHABER



DIE BESTEN REZEPTE VOM LAND



AB 11. OKTOBER IM HANDEL



2 Ausgaben zum Kennenlernen für nur 6,30 Euro!

Bestellen Sie Ihr Schnupper-Angebot einfach per Telefon: 0 18 06/93 94 00 38 *

(*20 ct/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunknetz max. 60 ct/Anruf)

oder online: www.landrezepte-abo.de

Bitte Aktions-Nr. 641 329M angeben.

Verantwortlicher und Kontakt: M.I.G. Medien Innovation GmbH, Hubert-Burda-Platz 1, 77652 Offenburg. Geschäftsführer Frank-Jörg Ohlhorst & Kay Labinsky

Datenschutzinfo: Kontakt zum Datenschutzbeauftragten: M.I.G. Verlag GmbH, Postfach 1223, 77602 Offenburg, Tel.: 0781-639 6100. Pflichtfelder zum Vertragsschluss erforderlich, andere Angaben freiwillig. Verarbeitung (auch durch Zahlungs- und Versanddienstleister) zur Vertragserfüllung sowie zu eigenen und fremden Werbezwecken (Art. 6 I b), f) DSGVO), solange für den Vertrag oder aufgrund von Aufbewahrungspflichten erforderlich. Sie haben Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung, auf Datenübertragbarkeit sowie auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde.

Unikat aus dem Rheinland

Sauerbraten gibt es in vielen Regionen Deutschlands, der bekannteste ist wohl der rheinische. Ursprünglich mit Pferdefleisch zubereitet, wird heute in der Regel Rind verwendet. Wie bei den meisten Varianten wird das Fleisch mehrere Tage in einer Marinade aus Essig, Wein und Gewürzen eingelegt. Das Besondere ist die Soße! Sie wird süßlich abgeschmeckt, z. B. mit Zuckerrübensirup oder Apfelkraut. Und natürlich dürfen Sultaninen oder Rosinen nicht fehlen. Wird die Soße angedickt, kommen fein zerbröckelter Lebkuchen oder Aachener Printen statt Mehl oder Stärke in den Topf.

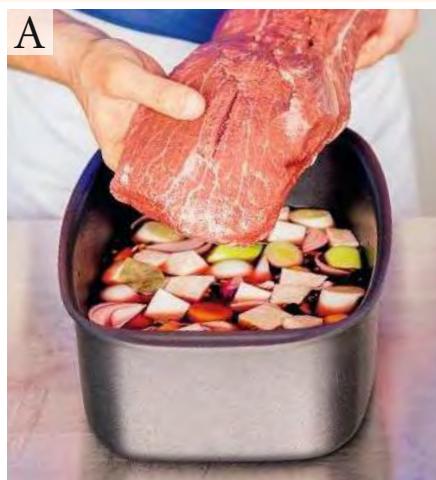


In guter Gesellschaft
Kartoffelknödel mit
Butterbröseln sowie
mit Lorbeer verfeinerter
Rotkohl passen gut
zum saftigen Braten

SAUERBRATEN

Fleisch mit besonderer Würze

In Essig und Rotwein darf das Rindfleisch ruhen und bekommt so sein feines Aroma. Sanftes Schmoren macht es schön zart



Klassischer Sauerbraten

Für 4 Portionen

- 2 Zwiebeln • 200 g Knollensellerie
- 2 Möhren • 100 ml Rotweinessig
- 500 ml Rotwein • 1 Lorbeerblatt
- je 1 TL Wacholderbeeren & Pfefferkörner
- 3–4 Gewürznelken • 1 ½ kg Rinderschmorbraten (z. B. aus der Schulter) • Salz, Pfeffer
- 1 EL Butterschmalz • 1 EL Tomatenmark

1. Die Zwiebeln abziehen, das Gemüse schälen und alles würfeln. Mit Essig, Wein, Gewürzen und ca. 250 ml Wasser aufkochen. Dann die Marinade in eine große Schale geben und abkühlen lassen.

2. Das Fleisch abbrausen, trocken tupfen und in die Schale geben (A), sodass es mit Marinade bedeckt ist. Das Fleisch ca. 2–3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen – dabei öfter wenden.

3. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und trocken tupfen. Salzen, pfeffern und im heißen Schmalz in einem Schmortopf rundum anbraten (B). Dann aus dem Topf nehmen.

4. Die Marinade durch ein Sieb abseihen und auffangen. Gemüse trocken tupfen und mit Tomatenmark im Bratfett rösten (C). Mit etwas Marinade ablöschen (D). Das Fleisch in den Topf legen (E) und so viel Marinade angießen, dass es etwa zur Hälfte im Sud liegt. Das Fleisch 2,5–3 Stunden bei geringer Hitze abgedeckt schmoren, dabei gelegentlich wenden, evtl. Flüssigkeit angießen.

5. Das Fleisch aus dem Topf nehmen, in Alufoliewickeln und ruhen lassen. Das Gemüse in ein Sieb geben (F), nach Belieben ausdrücken oder passieren. Die Soße etwas einköcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Soße servieren.

Tipp: Sie haben Lust auf rheinischen Sauerbraten? Dann geben Sie 50 g Sultaninen in die Soße und schmecken Sie diese mit 1–2 TL Zuckerrübelsirup, Salz und Pfeffer ab. Vor dem Servieren alles kurz aufköcheln lassen.



Strahlendes Orange und leuchtendes Rot, süßlicher Vanilleduft oder das Aroma von Zimt: Der Inhalt eines gut sortierten Gewürzregals spricht nahezu alle Sinne an, bereichert den Speiseplan und fördert auch noch die Gesundheit. Gewürze sind Pflanzenteile, etwa die Rinde des Zimtbaums, die Stempelfäden der Krokusse (Safran) oder die Früchte des Pfeffers. Mit Kamelkarawanen, später auch auf dem Seeweg, gelangten

die Kostbarkeiten einst aus Asien zunächst bis in den Mittelmeerraum. Erst mit den Römern schafften es die Exoten auch über die Alpen. Bis dahin wurde mit heimischen Wildkräutern gewürzt. Aber wie kommt man heute an gute Ware? Alle Gewürze, die bei uns angeboten werden, entsprechen den deutschen Qualitätsstandards. Stutzig sollten Sie auf Märkten im Ausland werden, wo Gewürze sehr günstig angeboten

werden. Dabei handelt es sich oft um gestreckte Ware. Eines der am häufigsten verfälschten Produkte ist Safran. Ein Qualitätsmerkmal sind lange Fäden, die gut durchgefärbt sind.

Gesundheitlich wertvoll sind vor allem die ätherischen Öle. Sie duften und schützen die Pflanze vor Fressfeinden. Jedes Öl wirkt anders, allen wird jedoch eine keimmindernde und entzündungshemmende Wirkung nachgesagt.

Faszinierende GEWÜRZWELT

Chili, Pfeffer oder Senf – Gewürze
geben jedem Gericht seine ganz eigene Note.
Und gesund sind sie außerdem



Chili

Von den kleinen roten Schoten gibt es fruchtige, aber auch Sorten mit rauchigem Aroma. In beiden steckt der Scharfmacher Capsaicin. Wer gemahlenen Chili kauft, sollte darauf achten, dass es sich nicht um eine Gewürzmischung handelt.



Fotos: MLK/Michael Gregorowits, StockFood/Great Stock!

Chili-Zitronen-Nudeln
mit Lachs
Rezept Seite 78

Für Fleisch & Fisch: GELIEBTE SCHARFMACHER



Pfeffer

Je nach Erntezeitpunkt und Behandlung sind die Früchte des Pfefferstrauchs grün, weiß, schwarz oder rot. Grüne und schwarze enthalten mehr ätherisches Öl und sind aromatischer, rote und schwarze sind scharf.

Rosa Beeren sind kein Pfeffer.



Rinderbraten mit
Pfefferrahmsoße

PREIS



Senf

Es gibt gelbe, braune oder schwarze Senfkörner. Je dunkler das Korn, umso intensiver sind Aroma und Schärfegehalt. Sie würzen nicht nur Fleisch- und Fischgerichte, sondern fördern mit ihren Senfölen auch noch den Appetit sowie die Verdauung.

Kabeljau in Senfsoße
Rezepte Seite 78

Chili-Zitronen-Nudeln mit Lachs



Für 4 Portionen

- 1 rote Chilischote
- 1 Handvoll Petersilie
- 1 Handvoll Koriandergrün
- 2 Bio-Zitronen
- 500 g Nudeln (z. B. Linguine)
- Salz • 400 g Lachsfilet (ohne Haut) • 4 EL Olivenöl
- Pfeffer • 80 g Parmesan

1. Die Chili abbrausen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Petersilie sowie den Koriander abbrausen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Zitronen heiß abbrausen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben. Die Früchte halbieren und auspressen.
2. Die Nudeln nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser bissfest garen. Anschließend die Nudeln abgießen und tropfnass zurück in den Topf geben.
3. Inzwischen den Fisch abbrausen und trocken tupfen, dann in mundgerechte Würfel schneiden.
4. Chili, Kräuter (bis auf ein wenig zum Garnieren), Zitronenschale und -saft sowie 2 EL Öl zu den Nudeln in den Topf geben. Alles gut vermengen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Die Nudeln warm halten.
5. Das übrige Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Den Lachs darin 2–3 Minuten unter vorsichtigem Wenden anbraten. Dann die Pfanne vom Herd ziehen, den Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und kurz gar ziehen lassen.
6. Den Parmesan fein reiben. Die Nudeln in tiefen Teller anrichten und den Lachs darauf verteilen. Alles mit den übrigen Kräutern sowie etwas Parmesan bestreuen und sofort servieren. Den übrigen Käse separat dazureichen.

Rinderbraten mit Pfefferrahmsoße



Für 4–6 Portionen

- je 2 Zweige Thymian & Rosmarin • 2 größere Blätter Salbei
- 2 Bund Petersilie • Salz, Pfeffer
- 1 kg Rinderbraten • 1 EL grüner Pfeffer (eingelegt, aus dem Glas)
- 1 Zwiebel • 1 EL Öl
- 2 EL Cognac • 250 g Sahne

1. Am Vortag Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Von Thymian, Rosmarin und Petersilie die Blättchen bzw. Nadeln abzupfen. Alle Kräuter fein hacken und mit Salz und Pfeffer mischen.
2. Das Fleisch abbrausen, trocken tupfen und mit dem Kräutermix einreiben. Das Fleisch 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Am nächsten Tag den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Einen Bräter mit Öl ausstreichen. Das Fleisch in den Bräter legen und an der dicksten Stelle mit einem Bratenthermometer versetzen. Das Fleisch ca. 2 Stunden garen – es sollte eine Kerntemperatur von ca. 62 Grad haben.
4. Inzwischen für die Soße den Pfeffer abtropfen lassen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Den Pfeffer zufügen und ebenfalls andünsten und zerdrücken. Die Zwiebel-Pfeffer-Mischung mit dem Cognac ablöschen. Dann die Sahne angießen und etwas einköcheln lassen. Die Soße mit Salz und evtl. Pfeffer würzen.
5. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in dünne Scheiben schneiden. Den Braten evtl. mit der Soße auf vorgewärmten Tellern anrichten oder diese separat dazurichten. Dazu passen geschmorte Tomaten, Kräuterspätzle sowie gedünstete Gemüsespaghetti.

Kabeljau in Senfsoße



Für 4 Portionen

- 2 EL Butter • 4 Möhren
- Salz, Pfeffer • 50 ml Gemüsebrühe • 650 g Kabeljaufilet (küchenfertig, ohne Gräten)
- 1 EL Mehl • 100 ml Milch
- 150 ml Fischfond
- ca. 2 EL Dijon-Senf
- frisch geriebene Muskatnuss
- 2 EL gehackte Petersilie

1. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eine (runde) Auflaufform mit 1 EL Butter fetten.
2. Die Möhren schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in der Form verteilen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Die Brühe angießen.
3. Den Fisch abbrausen, trocken tupfen, auf den Möhren verteilen und mit Salz würzen. Die Form mit Backpapier oder Alufolie abdecken und den Fisch 15–20 Minuten im Ofen garen.
4. Inzwischen für die Soße übrige Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl darin hell anschwitzen. Milch und Fond unter Rühren angießen und einige Minuten einköcheln lassen, dabei weiterrühren. Sollte die Soße zu sehr andicken, evtl. etwas Milch oder Fond angießen. Die Soße mit Senf, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
5. Den Fisch aus dem Ofen nehmen und die Soße darübergießen. Alles mit der Petersilie bestreuen und servieren. Dazu passt Hirse.

Tipp: Dijon-Senf schmeckt würzig bis scharf. Wer mag, kann die Soße auch mit mildem Senf zubereiten. Aufpeppen lässt sich die Soße, indem Sie zusätzlich ca. 1 TL gelbe Senfkörner hinzufügen oder einen Teil des Dijon-Senfs durch eine körnige Sorte ersetzen.

NACHGEFRAGT

bei Gewürzexpertin
Dr. Manuela Mahn

Wie sollten Gewürze verwendet werden?

Am besten sollten sie im Ganzen gekauft und nach Bedarf gemahlen bzw. gemörsernt werden. Denn je kleiner das Produkt verarbeitet wurde, umso größer ist seine Oberfläche, die wertvollen ätherischen Öle können schneller entweichen. Nach etwa einem Jahr sind sie und damit die Würzkraft verflogen. Ganze Gewürze halten etwa drei Jahre.

Was ist das Besondere?

Ihre Geschmacksvielfalt. So schmeckt z. B. Pfeffer je nach Anbaugebiet und Klima immer anders. Und sie lassen sich vielseitig einsetzen: Vanille passt z. B. zu Spargel und Pfeffer zu Erdbeeren.

Worauf sollte man bei der Lagerung achten?

Schützen Sie Gewürze vor Licht, Feuchtigkeit sowie Wärme (max. 25 Grad). Gläser mit Schraubdeckel, die Sie im Küchenschrank aufbewahren, sind ideal. Testen Sie bei abgelaufener Ware, wie intensiv Duft, Farbe und Würzkraft sind. Danach entscheiden Sie, ob das Gewürz noch zu verwenden ist.



Ihr Wissen teilt die Expertin auch gern unter www.gewuerzakademie.de



Kardamom

Um frischen Kardamom zu mahlen, müssen Sie die äußere Kapsel entfernen. Die Samen dann für pikante und süße Speisen im Mörser fein zerstoßen. Wer Zeit sparen möchte, kauft ihn gemahlen.

Preiselbeereis mit Kardamom & Pfannküchlein

Für 6–8 Portionen

Für das Eis:

- 200 g Naturjoghurt • 80 g Puderzucker
- 1 TL gemahlener Kardamom
- 1 EL Zitronensaft
- 250 g Preiselbeermarmelade
- 400 g Sahne

Für die Pfannkuchen:

- 3 Eier • ca. 320 ml Milch • 130 g Mehl
- 40 g flüssige Butter • 1 TL Vanilleessenz
- 30 g Puderzucker

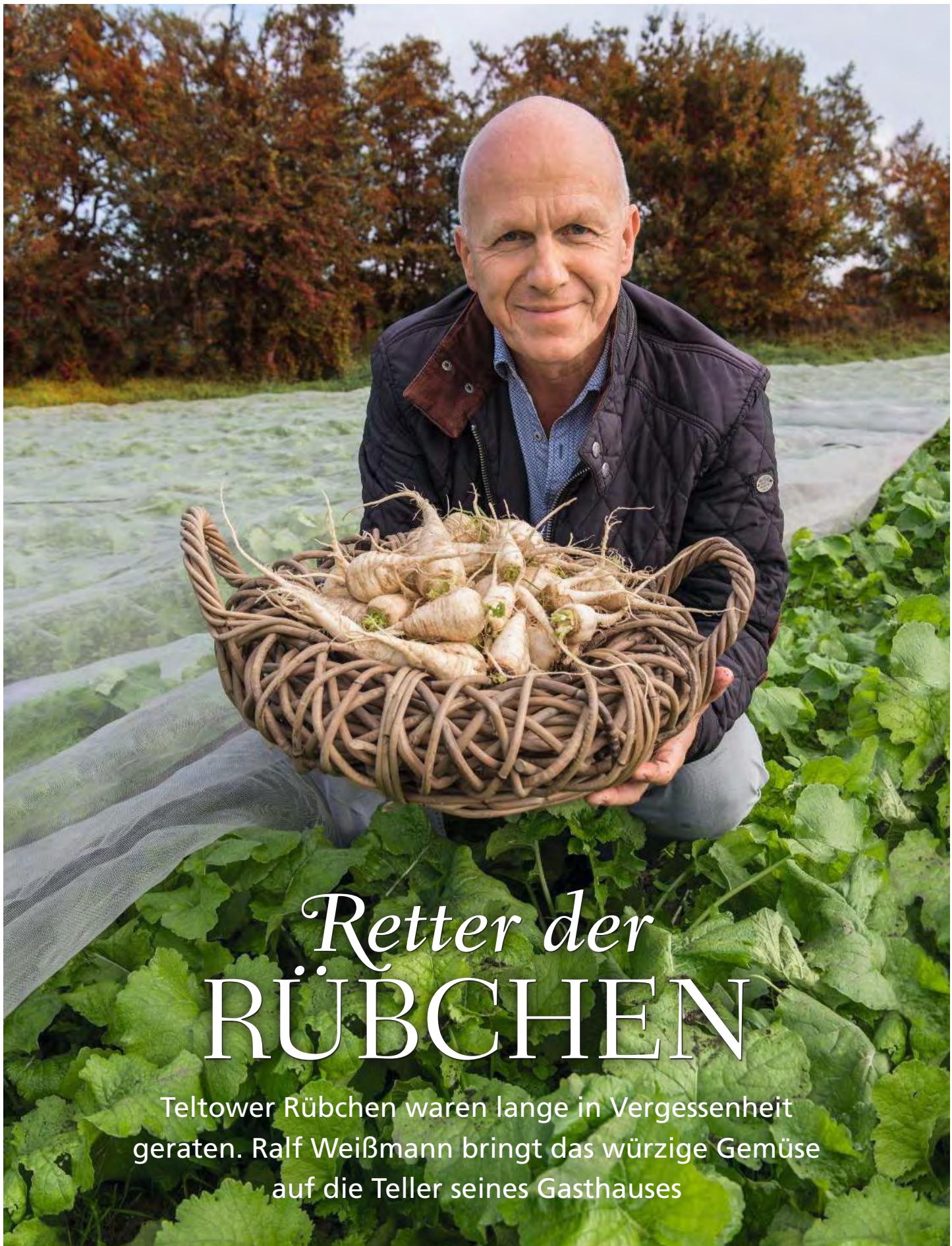
1. Für das Eis Joghurt, Puderzucker, Kardamom und Zitronensaft glatt rühren. Die Marmelade unterrühren. Die Sahne cremig aufschlagen und unterheben. Die Masse in der Eismaschine cremig gefrieren, dann in einer Gefrierbox mind. 4–5 Stunden durchfrieren lassen.

2. Für die Pfannkuchen Eier mit 80 ml Milch schaumig schlagen. Das Mehl dazusieben und unterrühren. Die übrige Milch, Butter, Vanilleessenz und Puderzucker untermischen.

Alles zu einem glatten Teig verrühren und ca. 20 Minuten ruhen lassen.

3. Das Eis antauen lassen. Je etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Jeweils 1 kleine Kelle Teig einfüllen, in 2–3 Minuten zu goldgelben dünnen Pfannkuchen ausbacken. Die Pfannkuchen wenden und kurz weiterbacken.

4. Jeweils 3 Pfannküchlein mit 1 Kugel Eis auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit (TK-) Himbeeren garnieren, mit Puderzucker bestäuben und mit Ahornsirup beträufeln.



Retter der **RÜBCHEN**

Teltower Rübchen waren lange in Vergessenheit geraten. Ralf Weißmann bringt das würzige Gemüse auf die Teller seines Gasthauses

Das Teltower Rübchen galt lange als Königin der Wurzelgemüse. Selbst Goethe schwärzte vom würzigen Aroma der robusten Rübe. Ralf Weißmann bringt die vergessene Majestät zurück auf den Thron – und lecker zubereitet auf die Teller seines Gasthauses.

Ihre Wurzeln haben die bis fünf Zentimeter langen, graugelben Rüben buchstäblich in der kleinen märkischen Stadt Teltow und ihrer Umgebung. Hier, südlich des Berliner Speckgürtels, begann die Rübe, die wohl ursprünglich aus Polen und Finnland kam, vor über 300 Jahren ihre Karriere. Ihr eigenwilliges Aroma, eine pikante Mischung aus Kohlrabi und Rettich, faszinierte Köche am französischen Königshof, die von den winzigen „navets de Teltow“ schwärzten, ebenso wie die märkischen Bauern. Diese schätzten besonders die gute Haltbarkeit des Gemüses. In sauberem Sand eingelagert, ernährten sie oft den ganzen Winter über die Familien. Doch mit Beginn der industriellen Landwirtschaft geriet die regionale Spezialität in Vergessenheit. Mit ihren verzweigten Nebenwurzeln sind die Rübchen schwer zu ernten – bis heute müssen sie von Hand ausgegraben werden – und mühsam zu putzen. Dass sie mit ihrem besonderen Geschmack und ihrer langen Vergangenheit trotzdem eine Zukunft haben, verdanken sie unter anderem Ralf Weißmann.

Dass er einmal zum Retter der Rübe würde, hätte sich der heute 53-Jährige nicht träumen lassen. Zwar war Koch immer sein Traumberuf, denn solche Sonntagsbraten wie seine Oma wollte er auch zaubern können. Doch um eine Lehrstelle zu bekommen, brauchte man in der damaligen DDR gute Beziehungen und eine Portion Glück. Ralf Weißmann fehlte beides. So nahm er etliche Kurven und Umwege, wurde Dachdecker, „Diskoassistent“, saß aus politischen Gründen sogar im Gefängnis. Dann fiel die Mauer und Weißmann öffneten sich neue Horizonte: Als ihn ein Kumpel in den Schwarzwald einlädt, zögert Weißmann nicht und macht sich auf die Reise. Wenige Tage später schmiert er bereits in der Küche eines Gastrohofs Schnittchen – so erfolgreich, dass er kurz darauf das Silvester-Menü für die Gäste arrangieren soll. Mit Geschick und Engagement stellt Weißmann ein Küchenteam auf die Beine und leckere Menüs auf den Tisch. Dass der frischgebackene Küchenchef keine Ausbildung hat, stört niemanden. Am wenigsten Weißmann selbst:



Frisch von Axels Acker

Axel Szilleweit ist Rübchenbauer der ersten Stunde. Auf seinem Bio-Obst- und Gemüsehof in Teltow verkauft er die eigene Ernte – als einziger Anbauer im Haupterwerb. Ralf Weißmann ist einer seiner besten Kunden (rechts). Auf Anfrage wird, je nach Jahreszeit, auch versendet. Beim Rübchenanstich im Herbst (Foto oben) ist ganz Teltow auf den Beinen. Selbstverständlich auch der jährlich neu gekrönte Rübchenkönig oder die -königin



„Kochen ist Berufung, das hat man im Herzen.“ Als er genug Geld erkocht hat, um ein Auto zu kaufen, kehrte er nach Brandenburg zurück. Im Örtchen Wildenbruch, damals tiefste Provinz, obwohl nur eine halbe Autostunde vom Berliner Südwesten entfernt, entdeckt er ein verfallenes Landgasthaus. Es regnet durch, ein Teil der Kneipe wird als Lager genutzt. Nicht einmal die Plumpsklos wirken sonderlich romantisch. Aber die Lage!

Die „Linde“, so heißt der Gasthof, liegt direkt am alten Dorfanger, gegenüber der historischen Feldsteinkirche. Kurz entschlossen pachtet Ralf Weißmann das Gehöft. Zunächst kommen die Gäste zur Disco, doch Weißmann kümmert sich bald nicht nur um die Musik, sondern auch ums Essen. Freilich, wenn er heute an damals denkt, lacht er über sich selbst: „Wir begannen mit einer Fritteuse, da >



Leckeres aus der „Linde“

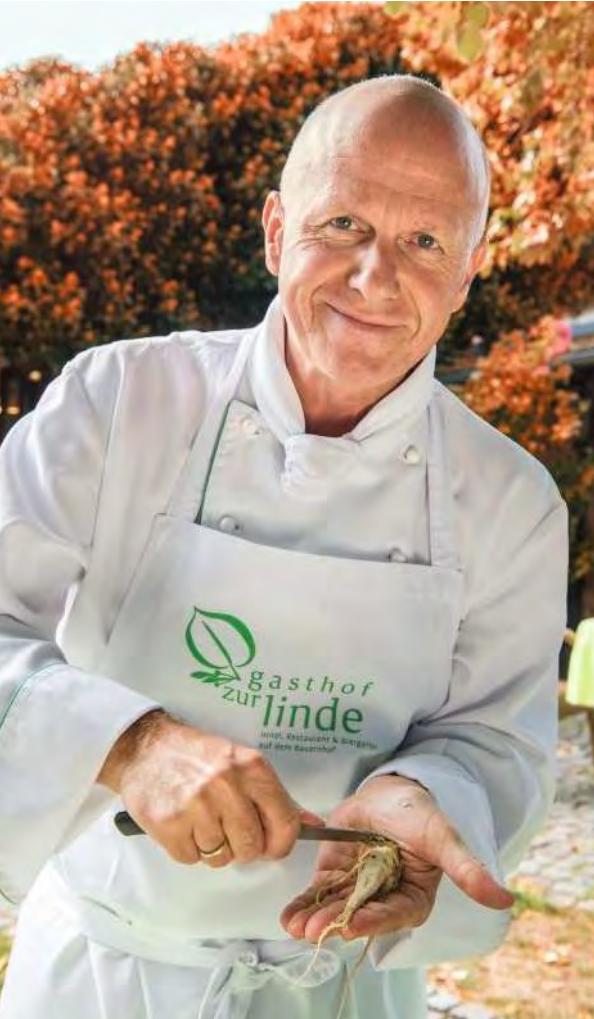
In Ralf Weißmanns Gastrohöf kann man nicht nur gut essen, auch für Familienfeiern und Tagungen bietet er sich an: „Hotel & Gastrohöf Zur Linde“, Ralf und Bärbel Weißmann, Kunersdorfer Straße 1, 14552 Wildenbruch, ☎ 033205/23020, www.linde-wildenbruch.de

MENSCHEN UNSERER HEIMAT



Lebenskünstler & Quereinsteiger

Ralf Weißmann kocht meisterhaft – obwohl er zunächst Quereinsteiger ohne Ausbildung war. Die holte er später nach. In Wildenbruch südlich von Berlin entdeckte er vor 19 Jahren einen verfallenden Landgasthof und machte aus ihm mit Herz und Kopf eine Perle der regionalen Gastronomie. Auch Köstlichkeiten zum Mitnehmen wie Müsli, Brot-Hippen und Kekse (oben) gibt es natürlich. Wer mag, kann hier auch immer mal wieder kleine Konzerte genießen



> kam alles rein. Und ‚Steak Hubertus‘ hielten wir für den Gipfel kulinarischer Kunst.“ Doch so wie sich bald der Speiseplan ändert – die Küche wird regionaler, saisonaler und raffinierter –, wandelt sich auch die „Linde“. Der Chef mauert selbst, baut eine Sickergrube, gestaltet den Hof. 1990 lernt er seine Frau Bärbel kennen (er wirft eine Münze um sie und gewinnt – bis heute sind die beiden im Gasthof und im Leben ein unschlagbares Team) und macht auf der Suche nach regionalen Spezialitäten eine ähnlich folgenschwere Eroberung: die Teltower Rübchen.

Die einst berühmten Rüben sind Anfang der 1990er-Jahre fast vergessen. Lediglich einige Kleingärtner bauen das Wurzelgemüse noch an. Aber es hat alles, was Ralf Weißmann für seine Küche sucht: Geschmack, innere Werte (viele Vitamine, reichlich Mineralstoffe) sowie eine lange regionale Tradition. Als Meister des Marketings fährt Weißmann mit einer Kiste voller Rübchen – mehr ist auf die Schnelle nicht zu bekommen – nach Berlin zur „Grünen Woche“. Statt Schokolade oder Kugelschreiber verschenkt er dort Rübchen und versucht, Gärtner, Bio-Bauern und Verbraucher auf den Geschmack zu

bringen. Mit Erfolg: Der Teltower Heimatverband und Agrarförderverbände nehmen sich des Rübchens an, 1993 wird der Name „Teltower Rübchen“ beim Patentamt geschützt. Knapp sechs Jahre später gründet sich ein Förderverein, der für die Renaissance der Rübe kämpft. Heute gibt es in jedem Jahr Ende September/Anfang Oktober den traditionellen Rübchenanstich, bei dem die ersten Rüben vom Feld geholt werden, und ein Rübchenfest. Längst landen die kleinen Wurzeln nicht nur auf dem Herd, sondern auch in Senf, Salami, Likör und sogar in Torten, Tees, Marzipan und Eis. Mit Weißmanns Hilfe hat eine ganze Region (nämlich die Kreise Teltow-Fläming und Potsdam-Mittelmark, Anbaugrenze ist der Teltowkanal) ihre Wurzeln neu entdeckt.

Klar, dass im Herbst und Winter die Rübchen auch auf den Tellern der „Linde“ landen. Weißmann bekommt sie frisch von Axel Szilleweits Acker. Der Teltower Gemüse- und Obstspezialist ist Rübchenbauer der ersten Stunde. Jährlich erntet der 57-Jährige bis zu 15 Tonnen und verkauft sie in seinem Hofladen. „Ich habe noch nie nach Axels Preisen gefragt, denn seine Rüben sind jeden Euro wert“, sagt

MIT HERZ & Hand zum Erfolg

Weißmann. Der steht heute nur noch selten selbst am „Linden“-Herd. Statt dessen verwandelt Küchenchef Guido Rehs – der mehr Glück hatte als einst sein künftiger Chef und das Kochen im noblen Potsdamer „Interhotel“ lernte – das Gemüse in außergewöhnliche Menüs wie den „Teltower Rübentopf“ oder die „Tarte vom Teltower Rübchen“. Sogar selbst gemachtes Rübcheneis kommt zur Verblüffung der Gäste auf den Tisch.

Überhaupt ist manches ungewöhnlich hinter der hübsch restaurierten Fassade des alten Gasthofs. Nicht nur, dass der Chef mit spannenden Geschichten und flotten Sprüchen seine Gäste unterhält. Als ein älterer Herr mit leichtem Pathos fragt: „Wo dürfen wir uns setzen, wenn wir Ihre Gäste sein möchten?“, entgegnet Weißmann augenzwinkernd: „Auf einen Stuhl!“ In der „Linde“ kommen nur Zutaten von lokalen Lieferanten in die Töpfe, die Weißmann persönlich kennt. Motto des Chefs: „Ich habe keine Geschäftsbeziehungen, sondern Beziehungsgeschäfte.“ Die originell komponierten Gerichte wie Ochsenbacke in Burgunderjus oder vegane Linsenbratlinge mit süssaurem Quinoa-Wirsing sind gleichzeitig raffiniert und bodenständig. Es stehen übrigens nie mehr als zehn Hauptgerichte auf der Karte, denn, so Weißmann: „Kein Koch hat mehr als zehn Finger.“

Dass das Team der „Linde“ eine eingeschworene Truppe ist, spürt man nicht nur am perfekten Service, dem gemütlichen Ambiente und der herzlichen Atmosphäre, sondern auch an den vielen liebevollen Details: Vor der Tür gibt es einen Pferdeparkplatz und Ladestationen für Elektro-Autos, im großzügigen Garten warten Bagger, Trecker und Sandkästen auf spielende Kinder. Am Tresen kann man kostenlos sein Handy aufladen, auf der Toilette bringt ein Plakat mit der Frage „Was haben andere Menschen davon, dass es mich gibt?“ den Gast ins Grübeln. Sogar kostenlose Lesebrillen gibt es. Auch Goethe wäre darüber begeistert.

Lars Herde

Fotos: MILK/Margit Wild; Karte: MLK/Claudine Panagopoulos



Kreativ kochen kommt an
In der gemütlichen Gaststube werden ganze Menüs mit Teltower Rübchen serviert. In der „Linde“ kommen nur Zutaten von lokalen Lieferanten, die Weißmann persönlich kennt, in die Töpfe

Teltower Rübentopf

Für 6 Portionen

- 2 Zwiebeln • evtl. 100 g durchwachsener Speck
- 1 kg Teltower Rübchen
- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 2 Möhren • $\frac{1}{2}$ –1 EL Butter
- ca. 2 $\frac{1}{2}$ l Fleisch- oder Gemüsebrühe • $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
- Salz, Pfeffer

1. Die Zwiebeln abziehen und ebenso wie den Speck fein würfeln. Rübchen, Kartoffeln sowie Möhren schälen, evtl. abbrausen und in 1–1½ cm große Würfel schneiden.

2. Den Speck in einem großen Topf anbraten, sodass das Fett etwas austritt. Dann die Butter zufügen und zerlassen. Die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze andünsten. Das Gemüse zufügen und ebenfalls kurz anschwitzen. Dann so viel Brühe angießen, dass das Gemüse sehr gut bedeckt ist. Das Gemüse in ca. 20 Minuten weich köcheln – dabei evtl. Brühe nachgießen.

3. Die Petersilie abbrausen und fein hacken. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die Petersilie unterrühren. Den Eintopf nach Wunsch mit Kresse und gedünsteten, grünen Spargelspitzen (in der Saison) garnieren und servieren. Nach Wunsch etwas saure Sahne dazureichen.





Teltower-Rübchen-Kartoffel-Gratin

Für ca. 4 Portionen

- 1 Knoblauchzehe • 400 g festkochende Kartoffeln
- 400 g Teltower Rübchen • ca. 200 g Sahne
- 100–150 ml Milch • 2 EL Sahne-Meerrettich (Glas)
- Salz, Pfeffer • frisch geriebene Muskatnuss
- 100 g geriebener Käse (z. B. Emmentaler)

1. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform buttern. Knoblauch abziehen, Zehe andrücken und die Form damit ausreiben.

2. Kartoffeln und Rüben schälen, abbrausen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Beides dachziegelartig abwechselnd in die Form schichten.

3. Sahne, Milch und Meerrettich verrühren, mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen und über das Gemüse gießen. Das Gratin mit Käse bestreuen und 30–40 Minuten backen. Sollte es zu braun werden, die Form evtl. mit Alufolie abdecken. Das fertige Gratin aus dem Ofen nehmen und sofort servieren. Dazu passt ein grüner Salat.

Tipp: Wenn Sie keine Teltower Rübchen bekommen, können Sie das Gratin auch mit Steckrüben zubereiten.

Teltower Rübchen mit Petersilie

Für 4–6 Portionen

- 800 g Teltower Rübchen (möglichst länglich; mit Grün) • Salz • 60 g Butter • 50 g Zucker
- 125–250 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
- $\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie • Pfeffer • Honig

1. Die Rübchen in kaltem Wasser gut abbürsten. Das Grün, bis auf die kleinen jungen Blätter, entfernen. Die Rübchen schälen oder mit einem kleinen Messer abschaben und tournieren (in Form schneiden) oder je nach Größe längs halbieren bzw. vierteln.

2. Die Rübchen in einen Topf mit Salzwasser einmal aufkochen lassen. Dann die Rübchen abgießen, in Eiswasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.

3. Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen. Den Zucker einstreuen und leicht karamellisieren. Mit der Brühe ablöschen (Vorsicht, Spritzgefahr!) und loskochen. Die Rübchen zufügen und abgedeckt köcheln lassen, bis sie bissfest sind – evtl. etwas Brühe nachgießen.

4. Inzwischen die Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken.

5. Die Rübchen aus dem Fond heben, auf einer Platte anrichten und warm halten. Den Fond sirupartig einkochen und mit Salz, Pfeffer sowie Honig abschmecken. Die Rübchen mit etwas Fond beträufeln, mit Petersilie bestreuen und servieren. Dazu schmecken Frikadellen und Salzkartoffeln.





Confite Entenkeule mit dreierlei Rüben

Für 4 Portionen

- 4 Entenkeulen (à ca. 350 g) • Salz, Pfeffer
- 2 Zwiebeln • 3 Knoblauchzehen
- 1 kg Gänsefett (alternativ Schweinefett) • 2 Sternanis • 5 Gewürznelken
- 200 g Teltower Rüben • 200 g Herbstrüben oder kleine Steckrüben • 150 g Möhren

1. Den Ofen auf ca. 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Entenkeulen abbrausen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einen Bräter legen.

2. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, in kleine Würfel schneiden und um das Fleisch verteilen.

Das Schmalz in einem Topf zerlassen und mit den Gewürzen in den Bräter zu den Entenkeulen geben. Das Fleisch 1,5–2 Stunden im Ofen garen – dabei sollte das Schmalz nicht heißer als 100 Grad werden.

3. Inzwischen die beiden Rübsorten sowie die Möhren schälen, abbrausen und in Stücke (2–3 cm) schneiden. Das Gemüse zum Fleisch geben und alles weitere 20–30 Minuten garen, bis das Gemüse bissfest ist.

4. Anschließend Fleisch und Gemüse aus dem Schmalz heben. Das Gemüse warm halten. Das Fleisch unter dem Backofengrill oder in einer Pfanne knusprig braten.

5. Das Gemüse auf Tellern anrichten und mit etwas gehackter glatter Petersilie bestreuen. Die Keulen darauf anrichten und alles servieren. Dazu passen Salzkartoffeln oder Kartoffelstampf.

Tipp: Der Begriff „confieren“ geht auf das französische „confit“ (eingemacht bzw. eingelegt) zurück und beschreibt eine traditionelle Konservierungsmethode. Es handelt sich dabei außerdem um eine schonende Garmethode, insbesondere von Fleisch. Durch das langsame Garen bei niedriger Temperatur im Fett wird das Fleisch schön zart und saftig.

Rehkeule mit Rahm-Pfifferlingen.

Rezept Seite 91



Saison für WILDGERICHTE

Richtig gewürzt und mit den passenden Beilagen werden
Reh, Wildschwein, Fasan oder Hirsch zu köstlichen Leckerbissen

Rehfrikadellen mit Birnen-Wirsing-Gemüse

Für 4–6 Portionen

Für die Frikadellen:

- 2 Schalotten • 1 Knoblauchzehe
- 600 g Rehfleisch (aus der Schulter)
- 1 Ei • 1 TL gehackter Thymian
- 1 TL gehackter Rosmarin
- Salz, Pfeffer • 6 EL Semmelbrösel
- 2 EL Butterschmalz

Für das Gemüse:

- 1 Wirsing (ca. 1 kg) • 1 Zwiebel
- 4 Birnenhälften (Dose, ungesüßt)
- 1 EL Butter • 300 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer • frisch geriebener Muskat

1. Für die Frikadellen die Schalotten sowie den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Das Fleisch abbrausen, trocken tupfen und Sehnen entfernen. Dann das Fleisch in kleine Stücke schneiden und durch die feine Scheibe eines Fleischwolfs drehen.

2. Schalotten, Knoblauch und Ei zum Fleisch geben. Mit Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer kräftig würzen und alles gut vermengen. Dann 3 EL Semmelbrösel unterkneten.

3. Die übrigen Brösel auf einen flachen Teller streuen. Aus der Masse 12 kleine Frikadellen formen und diese in den Bröseln wälzen.

4. Für das Gemüse den Wirsing putzen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Die Viertel in Streifen schneiden, in ein Sieb geben, abbrausen und abtropfen lassen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Birnen abtropfen lassen und in Spalten schneiden.

5. Die Butter zerlassen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Wirsing zufügen und 2–3 Minuten dünsten. Die Brühe angießen, den Wirsing ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten.

6. Inzwischen das Schmalz in einer Pfanne erhitzen, die Frikadellen darin langsam braun braten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

7. Den Wirsing mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Birnen unterheben. Das Gemüse mit den Frikadellen auf vorgewärmten Tellern anrichten und evtl. mit frischen Kräutern garniert servieren. Dazu passen Salzkartoffeln.



Wildschweinbraten mit Maronenpüree

Für 8–12 Portionen

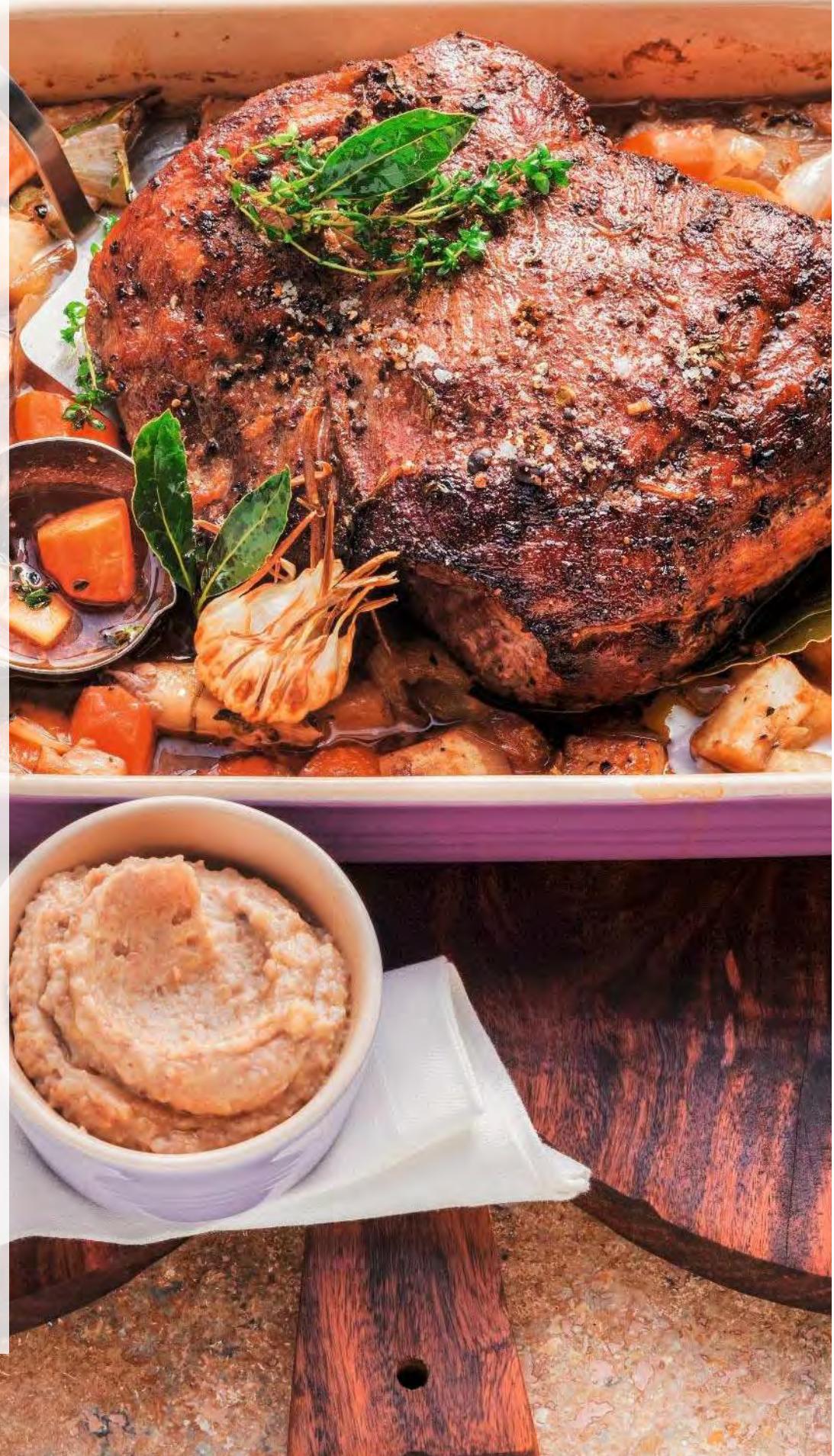
Für das Fleisch:

- 1 Knoblauchknolle & 2 Knoblauchzehen
- 1 TL getrockneter Thymian • 10 Wacholderbeeren • 1 TL grob gem. schwarzer Pfeffer
- 4 EL Olivenöl • 2 kg Wildschweinbraten (Schulter oder Keule) • 1 Zwiebel
- 2 Möhren • 1 Selleriekopf • Salz
- 800 ml Wildfond • 2–3 Zweige Thymian
- 1 Lorbeerblatt • 2 EL Johannisbeergelee
- Pfeffer • evtl. 3 EL Gin

Für das Püree:

- 500 g Maronen (vakuumiert, vorgegart)
- 350 ml Milch • 100 g Sahne • Salz, Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss

1. Knoblauchzehen abziehen, fein würfeln. Mit Thymian, Wacholderbeeren und Pfeffer im Mörser zerstoßen, mit 1 EL Öl verrühren.
2. Das Fleisch abbrausen, trocken tupfen, von Häutchen und Sehnen befreien und mit der Würzmischung einreiben. Bei Zimmertemperatur 1 Stunde abgedeckt ziehen lassen.
3. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Knoblauchknolle waagerecht halbieren. Übriges Gemüse putzen, abbrausen, evtl. schälen und in grobe Würfel schneiden. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Fleisch rundherum kräftig salzen. Einen Bräter mit 3 EL Öl auspinseln. Das Fleisch hineinlegen, in den Ofen stellen und rundherum ca. 10 Minuten anbraten. Gemüse hinzufügen, ca. 3 Minuten mitbraten und kurz umrühren. Die Ofentemperatur auf 120 Grad reduzieren.
5. Den Fond angießen und das Fleisch in ca. 2,5 Stunden gar schmoren. Dabei öfter wenden und ab und zu mit etwas Fond begießen.
6. Thymian abbrausen, trocken schütteln. 30 Minuten vor Ende der Garzeit Thymian und Lorbeerblatt in den Bratensaft geben.
7. Inzwischen für das Püree die Maronen in einen Topf geben, mit der Milch bedecken, einmal aufkochen lassen. Bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten abgedeckt köcheln lassen.
8. Die Sahne steif schlagen. Die Maronen mit einem Stabmixer fein pürieren und die Sahne unterziehen. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
9. Den Bräter aus dem Ofen nehmen und das Fleisch aus dem Bräter nehmen. Gelee in den Bratensaft rühren, alles mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Gin abschmecken.
10. Das Fleisch wieder in den Bräter setzen, servieren. Das Maronenpüree dazureichen.



Mit frischen Kräutern EIN GENUSS

Fasanenragout mit Pilzen.
Rezept Seite 91

Fotos: MSL/Kramp + Gölling, StockFood/Eising Studio-Food Photo & Video

Hirsch-Rollbraten mit Pilzen & Wirsingnocken

Für 6 Portionen

Für das Fleisch:

- 1 Zwiebel • 1 Knoblauchzehe • 2 Möhren
- 200 g Sellerie • 1 kg Hirschrollbraten (aus der Schulter) • Salz, Pfeffer
- 3 EL Pflanzenöl • 1 EL Tomatenmark
- 250 ml Rotwein • ca. 500 ml Wildfond
- 1 Lorbeerblatt • je $\frac{1}{2}$ TL Pfefferkörner & Wacholderbeeren • 1 Zweig Rosmarin
- 4 Zweige Thymian • 2–3 EL Cassislikör
- Balsamicoessig • 20 g Zartbitterschokolade

Für die Nocken:

- 500 g Wirsing • 1 Schalotte • 1 EL Butter
- 200 g Sahne • Salz • frisch geriebener Muskat

Für die Pilze:

- 250 g Pfifferlinge (oder kleine Champignons)
- 2 EL Butter • 1 EL frisch gehackte Petersilie

1. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Gemüse schälen, alles grob würfeln. Fleisch abbrausen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Fleisch in 2 EL heißem Öl in einem Topf rundherum scharf anbraten, dann aus dem Topf nehmen. Gemüse mit übrigem Öl im Topf braun anbraten. Tomatenmark unterrühren, mit 125 ml Wein ablöschen, diesen einreduzieren lassen. Übrigen Wein und etwas Fond angießen. Fleisch, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Wacholder, Rosmarin und Thymian zufügen. Das Fleisch abgedeckt ca. 2 Stunden sanft schmoren lassen, dabei nach und nach Fond angießen, umrühren, Braten wenden.
3. Für die Nocken Wirsing putzen und klein hacken. Schalotte abziehen, fein würfeln. Beides in heißer Butter anschwitzen. Mit Sahne ablöschen, mit Salz und Muskat würzen. Alles ca. 10 Minuten sanft köcheln, bis die Sahne sämig eingeköchelt und der Wirsing weich ist.
4. Pilze putzen, evtl. klein schneiden. In heißer Butter 1–2 Minuten braten. Petersilie unterschwenken, mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Braten aus dem Fond nehmen, mit Alufolie abgedeckt ruhen lassen. Fond passieren, evtl. einköcheln lassen. Cassis, Essig und Schokolade einröhren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit etwas Soße und Pilzen anrichten. Den Wirsing in Nocken daraufsetzen und alles servieren. Die übrige Soße und nach Wunsch Semmelknödel dazureichen.



Mit Pilzen & Gemüse EXTRAFEIN

Rehkeule mit Rahm-Pfifferlingen



Für 4–6 Portionen

Für das Fleisch:

- 1 Rehkeule (ca. 1,8 kg)
- Salz, Pfeffer • 6 Lorbeerblätter
- 1 EL Wacholderbeeren
- 80 g Butter

Für die Pilze:

- 250 g Pfifferlinge (alternativ z.B. Champignons) • 4 Schalotten
- 50 g Butter • 150 g Crème fraîche • 100 g steif geschlagene Sahne • ½ Bund gehackte Petersilie
- 4 Zweige gehackter Liebstöckel
- Salz, Pfeffer

1. Einen Bräter mit Backpapier auslegen. Das Fleisch abbrausen,

trocken tupfen und von Fett und Sehnen befreien. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In die Oberfläche 6 kleine Schlitze schneiden, Lorbeerblätter hineinstecken. Das Fleisch in den Bräter setzen.

2. Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Wacholderbeeren im Mörser grob zerstoßen und mit der Butter einmal aufschäumen. Das Fleisch damit bepinseln, dann im Ofen auf unterer Schiene 2 Stunden garen.

3. Inzwischen die Pilze putzen und evtl. feucht abreiben. Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Butter zerlassen und die Schalotten darin andünsten. Die Pilze hinzufügen und so lange braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Crème fraîche, Sahne Petersilie sowie Liebstöckel einrühren und die Soße mit Salz sowie Pfeffer würzen.

4. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und mit Rahm-Pfifferlingen servieren. Dazu passen Salzkartoffeln oder Kartoffelstampf.

Fasanenragout mit Pilzen



Für 4–6 Portionen

- 30 g getrocknete Steinpilze
- 2 Fasane (à 750 g; küchenfertig)
- Salz, Pfeffer • 50 g weiche Butter
- 300 ml Weißwein
- 200 ml Geflügelfond
- 2 Lorbeerblätter • 3 Nelken
- 1 EL Wacholderbeeren
- 300 g kleine Champignons
- 150 g Schalotten
- 1 Knoblauchzehe • 3 EL Öl
- 30 g Mehl • 1 Bund Schnittlauch (in feine Röllchen geschnitten)

1. Steinpilze in 200 ml warmem Wasser einweichen. Den Backofen auf 225 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

2. Fasane abbrausen und trocken tupfen. Innen und außen salzen und pfeffern. Mit der Brust nach oben in einen Bräter setzen und mit Butter eipinseln. Im Ofen auf der unteren Schiene 30 Minuten

braten. Nach 20 Minuten Wein und Fond angießen.

3. Die Fasane aus dem Bräter nehmen, Keulen abtrennen, alles zurück in den Bräter geben, weitere ca. 15 Minuten garen. Das Fleisch von Brust und Keulen von den Knochen lösen, dabei die Haut entfernen. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

4. Bratensaft mit Lorbeer, Nelken und Wacholder in einem Topf zum Kochen bringen. Steinpilze aus dem Einweichwasser nehmen und ausdrücken. Das Wasser durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb zum Bratensaft gießen. Alles offen in ca. 10 Minuten auf ca. 700 ml einkochen lassen. Dann durch ein Sieb gießen.

5. Die Steinpilze fein hacken, die Champignons putzen und halbieren. Schalotten abziehen, evtl. vierteln. Knoblauch abziehen, fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Pilze darin rundherum braun anbraten. Schalotten und Knoblauch zufügen, kurz andünsten. Mit Mehl bestäuben, mit Fond ablöschen, offen 10 Minuten köcheln lassen.

6. Das Fleisch in der Soße kurz heiß werden lassen. Mit Salz sowie Pfeffer würzen und mit Schnittlauch garniert servieren. Dazu passt Kartoffel-Möhren-Stampf.

Wildschweinragout mit Steckrüben

Für 4 Portionen

- 150 g geräucherter Bauchspeck (in Scheiben) • 800 g Wildschwein (aus der Schulter; küchenfertig)
- 300 g Schalotten
- 300 g Steckrübe
- 1 EL gehackter Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- 1 TL Tomatenmark
- 200 ml trockener Rotwein
- 350 ml Wildfond • Salz, Pfeffer • 2 EL Johannisbeergelee

1. Den Speck in Streifen schneiden. Das Fleisch abbrausen, trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Steckrüben

schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.

2. Den Speck in einer Pfanne aussiedeln. Das Fleisch zufügen und rundherum scharf anbraten. Schalotten, Kräuter und Gewürze unterrühren. Tomatenmark zufügen und kurz Farbe nehmen lassen. Mit Wein ablöschen, Fond angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze 1–1,5 Stunden schmoren lassen.

3. Etwa 20 Minuten vor Ende der Garzeit des Fleischs die Steckrüben sowie das Gelee untermischen und alles weitergaren.

4. Das Ragout abschmecken, nach Wunsch mit frischen Kräutern garnieren und servieren. Dazu passen Kartoffelklöße.



Ländlich, köstlich, EINFACH GUT

Ganz ohne Schnörkel und doch
mit großer Raffinesse – so kochen Landfrauen



Kürbiscremesuppe mit
Ingwer. Rezept Seite 96



Gefüllter Gockel mit Kürbis
und Rotkohl-Orangen-Salat.
Rezept Seite 96





**Wildkräutersalat mit
Schweinebäckchen.**

Rezept Seite 96

Delikate Würze mit FRUCHTIGER NOTE



Schokocremē und
Spekulatiuskuchen.
Rezept Seite 97

Kürbiscremesuppe mit Ingwer



Für 4 Portionen

- ½ Hokkaido-Kürbis
- ca. 20 g Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- Salz, weißer Pfeffer
- Zucker
- 1 Schuss trockener Riesling
- 100 g geschlagene Sahne
- 1–2 TL Kürbiskernöl

1. Den Kürbis mit einem Löffel entkernen, das Fruchtfleisch evtl. schälen, in kleine Stücke schneiden. Den Ingwer schälen, den Knoblauch abziehen und beides in feine Würfel schneiden.

2. Die Butter in einem Topf erhitzen. Kürbis, Ingwer und Knoblauch darin andünsten. Etwa ¼ l Wasser dazugießen und alles ca. 15 Minuten weich köcheln lassen.

3. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, ½ l Wasser dazugießen, unter Rühren nochmals erhitzen. Sollte die Suppe zu dick sein, noch etwas Wasser hinzufügen.

4. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Den Wein dazugeben und die Suppe nochmals mit Zucker abschmecken. Die Suppe in Suppentassen oder tiefen Tellern anrichten.

5. Die Sahne mit dem Kürbiskernöl verrühren, jeweils etwas Sahne auf der Suppe verteilen. Oder das Öl getrennt darüberträufeln. Die Suppe nach Wunsch mit gerösteten Kürbiskernen, Chilifäden und Bortenschlügen garnieren.

Tipp: Die Schale des Hokkaido-Kürbis ist essbar, daher können Sie diese Kürbissorte auch einfach gut abbrausen und ungeschält verwenden – das verleiht auch der Suppe eine besonders schöne leuchtend orange Farbe.

Gefüllter Gockel mit Beilagen



Für 6 Portionen

Für das Hähnchen:

- 1 küchenfertiges Hähnchen (mit Leber; ca. 1 ½ kg)
- 1 TL Kräutersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- ca. ½ TL edelsüßes Paprikapulver
- 2–3 Brötchen (vom Vortag)
- 2 kleine Zwiebeln
- 3 kleine Möhren
- 1 Bund Petersilie
- 2–3 EL Öl • 2 Eier
- 100–150 ml lauwarme Milch
- Salz • frisch gerieb. Muskatnuss
- ½ TL Majoran
- 100 g Knollensellerie
- ½ Flasche dunkles Bier

Für den Salat:

- ½ kleiner Kopf Rotkohl
- Salz • 2 Orangen
- 4 EL Aceto balsamico
- 3 EL Oliven-Orangen-Öl (alternativ Olivenöl gemischt mit fein abgeriebener Schale von 1 Bio-Orange)
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Agavendicksaft

Für den Kürbis:

- 1 Kürbis (am besten Butternut)
- Salz • ca. 6 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 2–3 Zweige Rosmarin

1. Für das Hähnchen einen Römer-topf mindestens 15 Minuten vor Gebrauch wässern. Das Hähnchen innen und außen abbrausen und trocken tupfen. Das sichtbare Fett entfernen und die Leber herausnehmen. Die Leber klein schneiden. Das Hähnchen mit Kräutersalz, Pfeffer und Paprikapulver gut einreiben.

2. Die Brötchen in dünne Scheiben oder Würfel schneiden. 1 Zwiebel abziehen, fein würfeln. 2 Möhren putzen, schälen und fein würfeln.

Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebeln, Möhren und Petersilie im Öl in einer Pfanne andünsten. Alles mit Leber, Brötchen, Eiern und Milch verkneten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran würzen.

3. Das Hähnchen mit der Brötchenmasse füllen und die Öffnung verschließen. Das Hähnchen in den Römer-topf legen. Den Deckel auflegen und das Hähnchen auf die mittlere Schiene in den nicht vorheizten Backofen schieben. Dann das Hähnchen ca. 2 Stunden bei 140 Grad garen.

4. Die übrige Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Die übrige Möhre sowie Sellerie putzen, schälen und klein schneiden. Nach ca. 1 Stunde das klein geschnittene Gemüse zum Hähnchen geben und mit dem Bier aufgießen.

5. Für den Salat den Kohl vierteln, den Strunk entfernen. Den Kohl ganz fein hobeln, etwas Salz zugeben und mit einem Holzkochlöffel ca. 5 Minuten stampfen, sodass das Kraut weich und saftig wird.

6. Die Orangen großzügig schälen, sodass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, den austretenden Saft auffangen und den Rest der Orangen gut ausdrücken. Diesen Saft, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Agavendicksaft verrühren. Das Dressing über den Rotkohl geben, gut mischen und ca. 30 Minuten durchziehen lassen. Dann die Hälfte der Orangenfilets unter den Salat mischen, diesen auf Tellern anrichten und mit den übrigen Filets garnieren.

7. Für den Kürbis den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Kürbis schälen, vierteln, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz würzen und im Öl wenden. Auf ein Blech geben.

8. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden, den Rosmarin abbrausen und trocken schütteln, beides auf dem Kürbis verteilen. Den Kürbis im Ofen auf der mittleren Schiene 30 Minuten backen. (Alternativ die Kürbisscheiben im Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze 5 Minuten anbraten.) Dann

den Knoblauch und die Rosmarinnadeln dazugeben und alles weitere 5 Minuten braten.

9. Den Backofen auf Grillfunktion umstellen. Das Hähnchen auf ein Blech geben und bei ca. 200 Grad unter dem Backofengrill knusprig braten, dabei den Gockel im Blick behalten.

10. Den Bratensud durch ein Sieb in einen Topf passieren, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Hähnchen tranchieren, mit Füllung, Kürbis und Rotkohl-Orangen-Salat servieren.

Wildkräutersalat mit Schweinebäckchen



Für 4 Portionen

Für die Bäckchen:

- 8 Bio-Schweinebäckchen (à 150–200 g)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 Bund Suppengemüse (Porree, Möhren, Sellerie)
- 2 weiße Zwiebeln
- 3–4 rote Zwiebeln
- 2–3 EL Rapsöl
- 3 EL Tomatenmark
- ca. 500 ml Kalbsfond
- 1 Flasche guter trockener Rotwein (ca. 750 ml)
- 3 Lorbeerblätter
- Thymianzweige nach Geschmack

Für den Salat:

- 5 festkochende Kartoffeln • Salz
- 4–6 Handvoll Wildkräutersalat (alternativ Blattsalat)
- 1–2 Bio-Orangen
- 4 Feigen
- 5 Kräuterseitlinge
- 1–2 Knoblauchzehen
- 4–6 Frühlingszwiebeln
- 3–4 Thymianzweige
- Butterschmalz zum Braten
- Meersalz
- 1–2 Vanilleschoten
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Granatapfel

1. Für die Bäckchen den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Bäckchen abbrausen, trocken tupfen und dann kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Das Gemüse putzen, abbrausen bzw. schälen und in Stücke schneiden. Die Zwiebeln abziehen und ebenfalls in Stücke schneiden.

3. Das Öl in einem Bräter erhitzen und die Bäckchen darin kräftig anbraten. Herausnehmen. Das Gemüse sowie die Zwiebeln in das Bratfett geben und andünsten. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten. Die Bäckchen wieder dazugeben und mit so viel Fond und Wein ablöschen, bis alles bedeckt ist. Die Lorbeerblätter dazugeben. Den Thymian abbrausen, trocken tupfen und dazugeben. Die Bäckchen abgedeckt im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 3 Stunden schmoren. Die Bäckchen sollten immer mit Flüssigkeit bedeckt sein, evtl. noch etwas Fond und Wein hinzufügen.

4. Für den Salat die Kartoffeln mit der Schale gründlich abbrausen und in Salzwasser weich garen. Dann die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und möglichst heiß pellen. Anschließend die Kartoffeln abkühlen lassen.

5. Die Wildkräuter verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Orangen heiß abbrausen, trocken

reiben und die Schale fein abreiben. Die Frucht auspressen. Die Feigen abbrausen, vierteln oder halbieren. Die Pilze putzen, trocken abreiben und je nach Größe ganz lassen oder längs halbieren.

6. Den Knoblauch abziehen. Die Frühlingszwiebeln putzen, abbrausen und in Stücke schneiden. Danach den Thymian abbrausen und trocken schütteln.

7. Die Kartoffeln halbieren und im heißen Butterschmalz in einer Pfanne anbraten. Dann mit Meeressalz kräftig würzen, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

8. In der gleichen Pfanne Pilze und Feigen vorsichtig andünsten, mit Orangensaft ablöschen. Orangeschale, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Thymian und Vanilleschoten dazugeben und kurz mit aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Vanilleschoten vor dem Servieren wieder entfernen, den Knoblauch und den Thymian ebenfalls grob entfernen. Alternativ alles durch ein Sieb passieren.

9. Die Bäckchen aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Die Granatapfelkerne aus der Schale lösen. Wildkräutersalat und die Granatapfelkerne auf Tellern anrichten und die Kartoffeln dazugeben. Die Schweinebäckchen, die Feigen und die Pilze mit dem Sud daraufgeben.

Schokocreme und Spekulatiuskuchen



Für 4 Portionen

Für die Creme:

- 200 g Zartbitterschokolade
- 200 g weiße Schokolade
- 8 Blatt Gelatine
- 1 Vanilleschote
- ½ l Milch
- 100 g Zucker
- 8 Eigelb
- 8 EL Rum
- 8 EL Himbeergeist
- 4 Eiweiß
- 500 g Sahne

Für den Kuchen:

- 350 g Spekulatius
- 125 g Butter
- 8 Blatt Gelatine
- 400 g Mascarpone
- 500 g Naturjoghurt
- 2 Msp. Zimtpulver
- 2 EL Honig
- 400 g Sahne

Für den Fruchtspiegel:

- 6 Blatt Gelatine
- 90 ml Himbeersirup
- 1 Tasse Glühwein

und unter Rühren darin auflösen. Die Masse in 2 Portionen teilen. Unter eine Hälfte die dunkle und unter die andere Hälfte die weiße Schokolade rühren. Rum in die dunkle Masse, Himbeergeist in die weiße Masse einrühren.

4. Eiweiße und Sahne getrennt steif schlagen. Wenn die Schokocremes zu gelieren beginnen, Eischnee und die Sahne je zur Hälfte unter die dunkle bzw. weiße Masse ziehen.

5. Die dunkle Schokomasse in eine Schüssel füllen, dann die weiße Masse daraufgeben. Die Cremes vorsichtig mit einer Gabel durchziehen, sodass eine Marmorierung entsteht. Anschließend die Creme 1½–2 Stunden kühl stellen.

6. Für den Kuchen die Spekulatius fein zerkleinern. Die Butter in einem Topf zerlassen und mit den Spekulatius zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Auf den Boden einer Springform (ø ca. 28 cm) geben und glatt drücken.

7. Die Gelatine ca. 10 Minuten in einer kleinen Schüssel in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone, Joghurt, Zimt und Honig zu einer Creme verrühren. Die Gelatine mit den Händen gut ausdrücken und in einem kleinen Topf unter Rühren auflösen. Dann ca. 2 EL der Mascarponecreme zur Gelatine geben und gut verrühren. Anschließend diese Mischung unter die übrige Creme rühren und ca. 1 Stunde kühl stellen.

8. Die Sahne steif schlagen. Wenn die Mascarponecreme zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Dann die Mascarponecreme auf den Spekulatiusboden geben und glatt verstreichen.

9. Für den Fruchtspiegel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sirup und Glühwein erhitzen und vom Herd nehmen. Die Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Flüssigkeit auflösen. Den Spiegel auf den Kuchen geben, diesen weitere 1–2 Stunden kühl stellen.

10. Von der Schokocreme Nocken abstechen und auf Tellern anrichten. Den Kuchen in Stücke schneiden und zufügen. Die Creme und den Kuchen nach Wunsch mit pürierten Himbeeren servieren.

Unser Buchtipp

Wir kennen sie aus dem Fernsehen, etwa von der Sendung „Land & Lecker“ (WDR) oder der „Landfrauenküche“ (BR). Nun haben Käserinnen, Öko-Bäuerinnen, Schnapsbrennerinnen und Ziegenhalterinnen ihre Lieblingsrezepte für die Festtage verraten und in dem Buch „Weihnachten mit den Landfrauen“ veröffentlicht. Winterlich Köstliches mit Rüben, Kohl, Feigen oder Walnüssen ist ebenso dabei wie himmlische Desserts. Dazu gibt's stimmungsvolle Deko-Ideen samt Anleitungen.

Freuen Sie sich auf ein Buch mit tollen Rezepten vom Land quer durch Deutschland!
(ZS Verlag, 19,99 €)



1. Für die Creme beide Schokoladensorten getrennt hacken und in jeweils einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Gelatine ca. 10 Minuten in einer kleinen Schüssel in kaltem Wasser einweichen.

2. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Milch mit Vanilleschote und -mark in einen Topf geben und erhitzen. Dann die Vanilleschote wieder entfernen.

3. Den Zucker mit den Eigelben schaumig rühren, zur Milch geben und darin abschlagen. (Den Mix so lange mit einem Schneebesen über einem warmen Wasserbad verrühren, bis eine homogene, cremige Masse entsteht.) Die Gelatine ausdrücken, in die heiße Milch geben



WILLKOMMEN *im Oberallgäu*

Die Region verführt mit einer märchenhaften Landschaft, einer deftig-leckeren Küche, traditionellem Handwerk & magischem Zauber



Wie gemalt! Von der Oberrieder Kapelle hat man einen Traumblick auf Sonthofen und die Allgäuer Alpen. In Oberstaufen empfiehlt sich die „Altstaufner Einkehr“ mit deftigen Schmankerln, nach Zimt duftenden Apfelküchle und Weihnachtsdekoration



Wie Puderzucker hat sich der Schnee über das Land gelegt. Die weiße Pracht setzt sich gegen den stahlblauen Himmel ab. Touristen wie Einheimische haben Wanderstiefel oder Schneeschuhe angezogen oder pflügen auf Skibern durch das Oberallgäu und genießen die südlichste Landschaft Deutschlands, die sich von Kempten bis hinter Oberstdorf erstreckt. Welch ein Panorama! Alles wirkt überirdisch schön. Und doch kommen dem Wanderer nach Stunden ganz irdische Gedanken: Wo kehre ich am besten ein, um leckere örtliche Spezialitäten zu genießen? Und wo lernt man Land und Leute am besten kennen? Da bietet sich zum Beispiel eine Adresse in Oberstaufen an: die „Altstaufner Einkehr“.

Inhaber Michael Schmid legt in seinem Wirtshaus Wert auf Geselligkeit: „An einem Tisch, an dem sechs Leute Platz haben, sitzen bei uns auch sechs.“ Das mag auf Menschen, die mit der bayrischen Wirtshaus-Tradition nicht vertraut sind, zunächst etwas ruppig klingen. Doch wenn sie abends in einer der drei holzvertäfelten Stuben beim „Michl“ sitzen, wo ausgelassen geschlemmt, geplaudert und gefrotzelt wird, fühlen sie sich alle „sauwohl“. So was schreibt man ja eigentlich nicht. Über ein Wirtshaus wie dieses, zumal es ein bayerisches ist, aber schon – denn so ist es nun mal.

Zum „Michl“ gehen die Gäste noch gar nicht lange. Davor gingen sie nämlich zum Leo, so heißt der Vater von Michael Schmid, der den ehemaligen, 350 Jahre alten Bauernhof von der letzten Bäuerin geerbt hatte. Heute steht das Gebäude mitten in der Altstadt. Vor 35 Jahren hatte es Leo eigenhändig saniert und anschließend als Wirtschaft eröffnet. Sein Sohn, wie der Vater ein Oberstaufener, reiste >

Tradition hinter Schindeln

Seit 350 Jahren steht das Bauernhaus, das heute die „Altstaufner Einkehr“ beherbergt, mitten in Oberstaufen. Zum Wirtshaus hat es Leo Schmid gemacht, der das Gebäude von der letzten Bäuerin geerbt hat. Heute führt es sein Sohn Michael (rechts). „Der Michl“ hat das Kochen auf der ganzen Welt gelernt, was der bayrischen Küche (rechts das gut bestückte Brotzeit-Brett) in der „Einkehr“ gut tut. Der alte Ofen (ganz rechts) ist nicht mehr in Betrieb. Dafür bietet er Platz für die Adventsdeko

Wirtsleut sorgen fürs LEIBLICHE WOHL





Allgäuer Kässpätzle

Für 4 Portionen

- 500 g Mehl • Salz
- 5 Eier (Größe M)
- 150–200 ml Wasser
- 250 g Allgäuer Emmentaler
- 3 Zwiebeln
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 EL Butter • Pfeffer

1. Für den Spätzleteig Mehl, 1 TL Salz, Eier und Wasser mit einem Holzkochlöffel zu einem zähflüssigen, glatten Teig verrühren. Den Teig schlagen, bis er Blasen wirft, und anschließend ruhen lassen.
2. Inzwischen den Käse reiben. Die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
3. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Den Teig durch eine Spätzlepresse oder einen Spätzlehobel portionsweise ins Wasser drücken oder schaben, dann die Temperatur reduzieren und die Spätzle im siedenden Wasser gar ziehen lassen. Sobald die Spätzle an die Oberfläche kommen, diese mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser heben und im Ofen bei ca. 70 Grad warm halten.
4. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin goldbraun rösten und nach Wunsch mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Spätzle und den Käse abwechselnd in eine Pfanne oder Form schichten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einer Schicht Käse abschließen und die Röstzwiebeln darauf verteilen. Alles mit Pfeffer übermahlen, mit Schnittlauch bestreuen und sofort servieren. Dazu passt grüner Blattsalat.



> derweil durch die ganze Welt und verfeinerte seine Kochkünste. Seit 2003 ist er zurück in der Heimat, mittlerweile führt er die „Einkehr“ allein. Und sorgt mit geschultem Auge für die richtigen Gäste an den richtigen Tischen: „Meine Aufgabe ist es, die Leute gut zu platzieren.“ Mit einem „Servus“, begrüßt er am Abend einen Gast, der allein gekommen ist. Er nimmt ihn mit zum Tisch am Kachelofen, wo eine launige Gruppe aus dem Rheinland hockt. „Darf er sich zu euch setzen?“, fragt der Michl in die Runde. „Na, klar!“, kommt es zurück. Und schon nach wenigen Augenblicken ist man im Gespräch.

In der Küche steht der Gastgeber nur am Nachmittag, wenn das Abendessen vorbereitet wird. Abends schlüpft er dann in

Hier gibt's immer EBBAS BSONDERS

die Lederhose, den Janker zieht er meistens gar nicht erst an. Denn es ist ziemlich warm in einem Wirtshaus voller Leut – und voll ist es immer, man sollte reservieren. Aus der Küche kommt auch ohne den Chef nur Gutes, während der Michl kaum zu bremsen ist: Er begrüßt, serviert, witzelt und setzt sich auch mal ein paar Minuten dazu: „Alter Schwede, du warst aber auch schon lange nicht mehr da!“

Währenddessen tanzen auf den Händen der zünftig in Dirndl gekleideten Kellnerinnen Wurstsalate in die Stuben, Zwiebel-

rostbraten und gegrillte Enten, die Spezialität in der Adventszeit. Oder „Ebbas Bsonders“: das Brotzeit-Brett mit Hirschschinken und -salami. Das Wild, das Fleisch und der Fisch stammen aus der Region, die Nudeln und die Spätzle sind – wie fast alles – hausgemacht. Und während man so dahockt, am späteren Abend beim Michl, von einem Walnusseis mit Zimt-Honig-Kirschen als Nachtisch beglückt, und den Blick über das lebhafte Treiben in den 350 Jahre alten Stuben schweifen lässt, ja, dann fühlt man sich so richtig wohl. >

Museumsreif Die holzvertäfelten Stuben sind ebenso alt wie das gesamte Haus – rund 350 Jahre. Ein barocker Engel wacht über das Wohl seiner Gäste. Herzstück des unter Denkmalschutz stehenden Hauses ist die alte Küche. Sie wird nicht mehr benutzt, strahlt aber, weihnachtlich geschmückt, Behaglichkeit aus. Gleches gilt für die dicken Kissen und die Reservierungsschildchen. Die Vornamen beweisen: Hier kennt jeder jeden. So liegt auch die Heimat dem Gastwirt am Herzen. Er ist Mitglied in der Vereinigung „LandZunge“ – zur Förderung qualitätsorientierter Gastronomie und zur Vermarktung regionaler Produkte



Kaiserschmarrn

Für ca. 4 Portionen

- 8 EL Butter • 8 Eier (Gr. M) • 240 g Mehl • 500 ml Milch
- 4 EL Zucker • 2 Prisen Salz • Puderzucker

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. 4 EL Butter in einem Topf zerlassen. Die Eier trennen. Mehl und Milch in einer Schüssel glatt rühren. Eigelbe, flüssige Butter, 2 EL Zucker und Salz zufügen und alles glatt rühren.
2. Die Eiweiße mit dem übrigen Zucker steif schlagen. Den Eischnee mit einem Schneebesen vorsichtig unter den Teig ziehen.
3. 1 EL Butter in einer ofenfesten Pfanne zerlassen. Die Hälfte des Teigs hineingeben und evtl. glatt streichen. Den Teig auf der Unterseite 3–4 Minuten bei mittlerer Hitze langsam bräunen lassen.
4. Die Pfanne in den Ofen schieben und den Teig darin in 5–10 Minuten goldgelb backen. Anschließend den Pfannkuchen mit zwei Pfannenwendern in Stückchen zupfen.
5. 1 EL Butter zum Schmarrn geben. Die Teigstücke mit 2 TL Puderzucker bestreuen und fertig garen, bis die Pfannkuchenstückchen rundum leicht gebräunt sind, dabei gelegentlich wenden.
6. Den Kaiserschmarrn warm halten. Den übrigen Teig ebenso zubereiten. Den Kaiserschmarrn auf Teller verteilen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Dazu passt ein Fruchtkompott.

Tipp: Kaiserschmarrn schmeckt auch mit Rumrosinen fein. Dafür 4 EL Rosinen mit 2–4 cl Rum (alternativ Orangen- oder Apfelsaft) übergießen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Rosinen abtropfen lassen. Wenn Sie den Teig in der Pfanne verteilt haben, die Rosinen aufstreuen.



Apfelküchlein im Bierteig

Für ca. 4 Portionen

- 2 Eier (Gr. M) • 30 g Zucker • 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz • evtl. Zimt • ca. 50 ml helles Bier
- ca. 100 ml Wasser • 175 g Mehl
- 2–3 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop, Cox Orange)
- evtl. Zitronensaft • ca. 400 ml Pflanzenöl (z. B. Sonnenblumenöl)

1. Für den Teig Eier, Zucker, Vanillezucker, Salz und nach Belieben etwas Zimt mit einem Handrührer in ca. 5 Minuten cremig rühren. Erst das Bier und das Wasser, dann das Mehl zufügen. Alles zu einem glatten, nicht zu flüssigem Teig verrühren. Den Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen.
2. Die Äpfel abbrausen und trocken reiben. Die Früchte schälen und die Kerngehäuse mit einem Apfelausstecker entfernen. Die Äpfel in dicke Scheiben (ca. 1,5 cm) schneiden, sodass sie mittig ein Loch aufweisen. Die Apfelscheiben mit etwas Zitronensaft beträufeln.
3. Den Backofen auf ca. 70 Grad vorheizen. Das Öl in einem hohen Topf oder in einer Pfanne mit hohem Rand auf etwa 160 Grad erhitzen. Den Teig nochmals gut durchrühren. Die Apfelscheiben mithilfe einer Gabel portionsweise durch den Teig ziehen und dann vorsichtig in das heiße Öl geben. Die Äpfel in 4–6 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken – dabei einmal wenden.
4. Die fertigen Apfelküchlein kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann im vorgeheizten Backofen warm halten.
5. Die Apfelküchlein auf Tellern anrichten und evtl. mit Puder- oder Zimtzucker bestäubt servieren. Dazu passt Vanillesoße oder -eis.



> Traditionverbunden sind die Allgäuer, so viel ist sicher. Das betrifft auch die Lust am Schauder, sie ist unglaublich alt. Es geht um Geister, Heilige, Wiedergänger, ein Teil der Allgäuer Sagenwelt hat christliche Wurzeln, der andere heidnische. Und wenn man bedenkt, dass die Region eigentlich seit ungefähr 1700 Jahren christlich ist, bekommt man eine Vorstellung davon, wie alt mancher „Aberglaube“ wirklich ist. So sollten sich zum Beispiel an den Abenden des 5. und 6. Dezember in den meisten Städten und Gemeinden des Oberallgäus nur Furchtlose ins Freie wagen. Denn dann gehen lärmend die Klausen um. Manche von ihnen haben sich schreckliche Fratzen schnitzen lassen, aus denen sie Feuer spucken, wieder andere stülpen sich riesige behörnte Fellkappen über, die ihr ganzes Erscheinungsbild schächerhaft gesichtslos werden lassen. Sie alle tragen Schellen um den Bauch, um damit den Geistern und Dämonen der Winternächte läutend zu zeigen: Schaut, es wandeln noch schrecklichere Wesen, als ihr es seid, umher!

Gerhard Bertele schmiedete sich vor 32 Jahren eine solche Schelle selbst: „Fürs Klausen wollte ich meine eigene haben“,

Der Hammer! 15 000 Mal muss er niedersausen, bevor Gerhard Bertele die Hälfte einer Schelle fertig geschmiedet hat. Eine von ihnen trägt der Traditionshandwerker dann selbst, wenn es mit behörnten Fellkappen zum Klausen im Dezember auf die Straßen geht

Tradition & Mystik gehen HAND IN HAND

erinnert er sich. Die Steinkohle glüht in der Esse seiner Schmiede in Blaichach-Bihlerdorf bei Sonthofen und lässt ein Stück Eisen weich werden, bevor er es mit wuchtigen Hammerschlägen ins Schellen-Gesenk treibt. So heißt die Form für eine Hälfte der Schelle. Fünf- bis sechsmal kehrt das Eisen in die Esse zurück, wird auf bis zu 1200 Grad erhitzt und dann abermals getrieben, 15 000 Mal saust der Hammer pro Hälfte herab. Anschließend wird sie fein säuberlich mit der anderen Schellenhälfte verschweißt. Eine weitere Schweißarbeit erfordert der Kallenbügel im Inneren, an dem schließlich der Kallen hängt. So wird der Klöppel in der Schelle genannt. „Glocken werden gegossen, Schellen werden geschmiedet“, erklärt Gerhard Bertele. Weshalb die meisten Kühe auf der Alp im Sommer keine Glocken, sondern eben Schellen um den Hals tragen.

Diese Weiden bevölkern die Kühe aber noch nicht lange, wenngleich der Allgäuer Käse mittlerweile weltberühmt ist. Erst vor 200 Jahren etablierte sich in der Region die Grünlandwirtschaft. Bis dahin hatten die Bauern Kühe nur für den Eigenbedarf gehalten. Es war die Zeit, als das heute grüne Allgäu noch ein blaues war. In

dieser Farbe blühte der Flachs vom Alpenvorland bis in die Täler des Hochgebirges, seine Fasern verarbeiteten die Bauern zu Leinen. Die Industrialisierung und eine damit einhergehende Globalisierung veränderten den Stoffmarkt jedoch, also stellten die Bauern im Allgäu auf Milchwirtschaft um. Und im Winter, wenn das Vieh im Stall stand, verwandelten sich die Höfe hier und dort in Nagelschmieden oder kleine Webereien. Deren beliebtestes Produkt waren die „Bändlbladen“, bunte Teppiche aus Stoffresten, wie Albert Vogler, langjähriger Vorsitzender des Museumsvereins, im Oberstdorfer Heimatmuseum erklärt. Auf rund 700 Quadratmetern Fläche zeigt es neben altem Handwerk und regionalen Künstlern auch die Geschichte des Allgäuer Wintersports, den größten Lederskischuh der Welt sowie original erhaltene Wohnräume. Über dem Ofen hängen die Strümpfe zum Trocknen. „An dieser Tradition hat sich bis heute nichts >



Bewahrer alter Zeiten Viele Jahre amtierte Albert Vogler (oben) als Vorsitzender des Museumsvereins des Oberstdorfer Heimatmuseums. Auf 700 Quadratmeter Fläche zeigt es neben altem Handwerk diese original erhaltene Stube. Wie eh und je hängen die Strümpfe zum Trocknen beim Ofen



Leberknödelsuppe

Für 4 Portionen

- 200 g altbackenes Weißbrot • 120 ml lauwarme Milch • 2 Schalotten • 1 EL Butterschmalz
- ½ TL getr. Majoran • 1 EL gehackte Petersilie
- 250 g Rinderleber • 2 Eier (Gr. M)
- Salz, Pfeffer • frisch geriebene Muskatnuss
- 1,2 l Fleischbrühe • 2 EL Schnittlauchröllchen

1. Das Brot würfeln und mit Milch übergießen, dann ca. 20 Minuten ziehen lassen. Schalotten abziehen und fein würfeln, im heißen Schmalz glasig dünsten. Majoran und Petersilie untermischen, anschließend vom Herd nehmen.

2. Leber abbrausen, trocken tupfen, von Sehnen und Häutchen befreien und klein schneiden. Im Blitzhacker (oder Fleischwolf) fein zerkleinern. Das eingeweichte Brot leicht ausdrücken. Eier verquirlen, beides mit Schalotten-Kräuter-Mix und Leber mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und ca. 2 Stunden abgedeckt kühlen.

3. Die Lebermasse gut durchmischen. Mit angefeuchteten Händen zu ca. 12 Knödeln formen. In siedendes Salzwasser geben, Hitze reduzieren und die Knödel bei niedriger Temperatur in ca. 25 Minuten gar ziehen lassen.

4. Brühe in einem Topf erhitzen. Knödel mit der Brühe anrichten, mit Schnittlauch bestreuen.



Alles Handarbeit Dietmar Martin vor seiner Schreinerei in Tiefenbach bei Sonthofen. Im Hintergrund steht ein nagelneuer, von ihm aus Eschenholz gefertigter Hornschlitten. Für die Herstellung alter Türen, Betten und Bauernschränke hält er eine Palette an Schablonen bereit. Er fertigt auch individuelle Möbel an, von der Designer-Bank bis zur kompletten Küche. Das Holz für seine Arbeiten stammt von Fichten, die oberhalb von 1000 Metern wachsen und im Februar bei abnehmendem Mond gefällt werden. Es soll, so der Volksgrau, hart, rissfrei und unempfindlich sein

> geändert“, sagt Albert Vogler schmunzelnd und wird dann gleich wieder ernst: Denn mit dem Ende der Industrialisierung verschwanden auch die Nagelschmieden und Webereien – und damit die beiden winterlichen Verdienstmöglichkeiten. Doch Hoffnung nahte: 1888 kam die erste Eisenbahn in Oberstdorf an und brachte unter anderem den Alpintourismus mit. Trotzdem konnte sich manch althergebrachtes Handwerk behaupten. Dietmar Martin steht, genüsslich eine Pfeife schmauchend, vor seiner Schreinerei am

Rande von Tiefenbach bei Sonthofen und zeigt hinauf in die Bergwälder ringsum. Dort oben, oberhalb von 1000 Metern, schlage er demnächst wieder seine Fichten, den „Brotbaum der Region“, sagt er. Das Holz sei in der Höhe besser, im Winter habe es außerdem weniger Saft. Es bleibt dann bis zum Frühjahr liegen, wird geborgen, gesägt und zwei bis vier Jahre gelagert, ehe es in die Schreinerei kommt. Schreinermeister Martin fertigt daraus Betten an, Schränke, Küchen und Schlitzen – diese allerdings aus Eschenholz.



Weisse Pracht im FESTLICHEN KLEID

Fotos: Elena Alger/Tourismus Oberstdorf, Fotolia, Fotostudio Heimhuber/Wolfgang Kleiner, MSL/Michael Gregorowits (2), StockFood/Heribert Lehmann

Es sind kleine und große Hornschlitten, wie sie früher gebaut wurden, um damit im Winter das Holz oder das Heu aus den Schobern am Berghang ins Tal zu transportieren. „Rodeln kann ich hier überall“, sagt er und weist abermals ins bergige Rund, „dafür brauche ich keinen Lift.“ Vielleicht ist es die unergründliche Macht der Berge, die den „Mirakelglauben“ der Einheimischen zu jeder Zeit nährte – bis heute. Natürlich werden im Allgäu auch die christlichen Traditionen gepflegt. Ab dem 19. November verwandelt sich etwa Bad Hindelang in eines der schönsten Weihnachtsdörfer der Republik, in eine Welt voller Magie und Märchenzauber. Pünktlich zum 6. Glockenschlag der Kirchturmuhr erscheint das Christkind im goldenen Gewand. Von Engeln begleitet, eröffnet es mit einer ergreifenden Ansprache den Weihnachtsmarkt. 150 Figuren aus der Märchen- und Sagenwelt ziehen

dann jeden Freitag und Sonntag durch die Gassen. Auch in Kempten verwandelt der Weihnachtsmarkt den Ort in ein Lichtermeer. Der Duft von Glühwein und gebrannten Mandeln liegt dann über dem Rathausplatz. Und wer dort an den glitzernden Ständen mit Krippen, Kerzen und Keramik entlangschlendert, ahnt: Weihnachten steht vor der Tür. Letzte Wünsche ans Christkind dürfen dann noch schnell im örtlichen Weihnachtspostamt abgegeben werden.

Florian Wachsmann

Traditionen fest verhaftet
Pferdeschlittenfahrten gehören im Winter in den Oberstdorfer Seitentälern zum größten Vergnügen. Die Karten sind beim Kutscher erhältlich. Rechts: Wie Butter hergestellt wird, kann man im Sommer auf den Alpen beobachten und bei einem Vesper erschmecken. Unten: der stimmungsvolle Weihnachtsmarkt in Bad Hindelang





DAS OBERALLGÄU

Die perfekte Entspannung Im Sommer ist es Wanderparadies, im Winter eine Wintersportregion mit zahlreichen Liftanlagen. Sanft steigt das Land südlich von Kempten an, um sich dann in der Region um Oberstdorf hochalpin zu präsentieren. Eindrucksvoll umringen die Zweitausender der Allgäuer Alpen die Stadt in ihrem Talkessel. Zu den bekanntesten Gipfeln gehören das Fell- (2037 m) und das Nebelhorn (2224 m). Besonders erwandernswert ist der Naturpark Nagelfluhkette mit seinen urigen Alphütten, wo oft bei traumhafter Aussicht eine deftige Brotzeit und hauseigener Kuchen gereicht werden. Einen Einblick darauf, was einen erwartet, gibt das „Naturparkzentrum AlpSeeHaus“. Das „Allgäuer Bergbauernmuseum“ in Immenstadt wiederum erzählt vom Buttern, Käsen, der Allgäuer Küche und serviert auch noch eine g'scheite Brotzeit. Wer möchte, kann bei einer Kur oder in Wellnesshotels mit Heu, Kräutern & Moor tiefenentspannen.

ADRESSEN

① Café Blaues Haus, Freibadweg 2, 87534 Oberstaufen, ☎ 0 83 86 / 44 76, www.blaueshaus-oberstaufen.de
Café mit nordischem Flair und feinen Schmankerln, exzellenten Kaffeesorten sowie schönem Laden mit Deko-Artikeln.

② Altstaufner Einkehr, Bahnhofstr. 4, 87534 Oberstaufen, ☎ 0 83 86 / 71 93, www.altstaufnereinkehr.de
In der Nähe des Bahnhofs gelegen, der beste kulinarische Einstieg in den Urlaub: In Dirndl gekleidete Kellnerinnen servieren in 350 Jahre alten Stuben regionale Küche.

③ Sennalpe Mittelberg, Steigbachtal 1, 87509 Immenstadt im Allgäu, ☎ 0 83 23 / 49 20, www.alpe-mittelberg.de
Jeden Samstag gibt's in der Winterzeit ab 18 Uhr Kässpatzen-Essen. Mitte Oktober bis Mitte März nur an den Wochenenden geöffnet, von Weihnachten bis Dreikönig durchgehend. Übernachtungen für bis zu zwölf Personen möglich.

④ Landgasthof Sonne, Wollmuths 50, 87448 Waltenhofen, ☎ 0 83 79 / 72 87 35, www.sonne-niedersonthofen.de
Vom Schweinefilet mit Bergkäsekruste bis zur Kalbshüfte in Zirbenkiefermarinade findet man Regionales in bester Qualität zu moderaten Preisen. Reservierung empfohlen.

⑤ Gerhard und Lorenz Bertele, Dorfstr. 6, 87544 Blaichach-Bihlerdorf, ☎ 0 83 21 / 8 68 01
Neben üblichen Metallbauteilen bieten sie auch Geschenkartikel aus Messing an.

⑥ Brauereigasthof Hirsch, Hirschstraße 2, 87527 Sonthofen.

☎ 0 83 21 / 6 72 80, www.brauereigasthof-hirsch.com
Im Gastraum kann man zusehen, wie das Hirschbräu der benachbarten Brauerei gebraut wird. Natürlich kann man jede Sorte auch zu Allgäuer Spezialitäten genießen.

⑦ Der Allgäuschreiner Dietmar Martin, Tiefenbach 19, 87527 Sonthofen, ☎ 0 83 21 / 8 78 12, www.allgaeuschreiner.de

Von der Nachbildung alter Bauernschränke bis zu Einbau-Küchen und Designer-Möbeln erfüllt der Schreinermeister alle Wünsche in gediegener, qualitätvoller Handarbeit.

⑧ Café Breitenberg, Am Breitenberg 1, 87561 Oberstdorf, ☎ 0 83 22 / 44 90

Oberhalb des Wintersportorts werden bei schöner Aussicht deftige Brotzeiten und hausgemachte Kuchen serviert.

WEIHNACHTSMÄRKTE

Weihnachtsmarkt Kempten

Händler und Kunsthändler stellen in der Altstadt aus. Weihnachtsmarktbühne mit festlicher Musik. Vom 29.11. bis 22.12.2019

Erlebnisweihnachtsmarkt Bad Hindelang

Mit Weihnachtsumzug und weiteren Veranstaltungen einer der schönsten im Allgäu. Vom 29.11. bis 8.12.2019

Christkindlesmarkt Immenstadt

Viel Kunsthandwerk & Allgäuer Schmankerln. Am 30.11. und 1.12.2019

Sonthofener Klausenmarkt

Mit Ständen & Klausentreiben, Ballonfahrt vom Nikolaus am 2. Adventssonntag. Am 4.12 bis 6.12.2019, 8.12.2019

Weihnachtsmarkt Oberstdorf

Mit Volksmusik und Märchenstunde. Am 30.11. sowie am 7., 14. und 21.12.2019

Urig muss es sein! In Sonthofen können Sie im „Hirsch“ (links) Frischgebrautes trinken und Allgäuer Spezialitäten genießen. Beim Klausentreiben (rechts) sind skurrile Masken gefragt



Die Entdeckung der geglückten Zeit



EXTRA: Nostalgischer Advents-Kalender

Auch als E-Paper



S. 12, 13 Lebkuchen & gefüllte Zitronenherzen



S. 14 Mandelknöpfchen & nussige Busserln



S. 15 Johannisbeer-kringel & Schokobusserln



S. 15 Knusprige Schoko-Zimt-Kekse



S. 17 Pfaffenhut-Plätzchen



S. 17 Schwedische Zuckerkekse



S. 18 Nussplätzchen mit Karamell



S. 21 Orangen-Grieß-Plätzchen



S. 21 Basler Läckerli

S. 20 Cantuccini mit Haselnüssen
S. 20 Knuspertaler mit Cranberries

S. 21 Mohnblüten mit Gelee



S. 21 Kakaoplätzchen



S. 32 Linzer Torte



S. 33 Mascarpone-Amarena-Torte



S. 34 Spekulatius-torte



S. 35 Schokokwürfel mit Pistazien & Pinienkernen



S. 36 Gewürzstern mit Schokoboden



S. 37 Fruchtige Weihnachtsküchlein



S. 38 Sterntürmchen



S. 39 Butterstollen-Sterne

meine gute Landküche 6/2019



S. 106 Leberknödelsuppe



S. 10 Salat mit Chicorée, Obst & Ei



S. 24 Geröstete Schwarzwurzeln mit Feldsalat



S. 28 Fenchelsuppe mit Lachsfilet



S. 68 Enten-Rillette

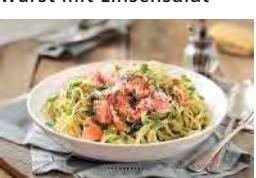


S. 84 Zweierlei vom Teltower Rübchen



S. 92 Kürbiscremesuppe mit Ingwer

				
S. 26 Mandarinen-Zimt-Mousse	S. 30 Quarknocken auf Ananas	S. 60 Arme Ritter mit Apfelspalten	S. 61 Pfannkuchen mit Quittenkompost	S. 113 Glühwein-Likör
				
S. 70 Pannacotta mit Kaffee & Kirschen	S. 79 Preiselbeereis mit Kardamom	S. 95 Schokocreme und Spekulatiuskuchen	S. 103 Kaiserschmarrn, Apfelküchlein im Bierteig	

				
S. 9 & 11 Zweierlei mit Chicorée	S. 25 Gefüllte Bauernente mit Beilagen	S. 29 Zander auf Porree-Kartoffel-Schnee	S. 48 Tomaten spätzle S. 49 Linsen mit Spätzle	S. 52 Spitzkohlpfanne mit Mettbällchen
				
S. 53 Geschnetzeltes S. 54 Kasslerpfanne	S. 55 Hähnchenkeulen mit Paprika	S. 56 Omelett mit Zucchini nudeln	S. 56 Geschmortes Lamm mit Kichererbsen	S. 57 Nudelpfanne mit Speck & Kürbis
				
S. 58 Kartoffel-Kürbis-Gröstl mit Fleischbeilage	S. 64 Gebackene Weißwurst mit Linsensalat	S. 65 Rostbratwürstel auf Weißkrautsalat	S. 66 Rehpflanzerl auf Blaukrautsalat	S. 67 Wurstsalat mit Pilzen & Gemüse
				
S. 72 Sauerbraten	S. 75 Chili-Zitronen-Nudeln mit Lachs	S. 76 Rinderbraten mit Pfefferrahmsoße	S. 77 Kabeljau in Senfsoße	S. 83 Teltower Rübentopf
				
S. 85 Confierte Entenkeule mit dreierlei Rüben	S. 86 Rehkeule mit Rahm-Pfifferlingen	S. 87 Rehfrikadellen mit Birnen-Wirsing-Gemüse	S. 88 Wildschweinbraten mit Maronenpüree	S. 89 Fasanenragout mit Pilzen
				
S. 90 Hirsch-Rollbraten mit Wirsingnocken	S. 91 Wildschweinragout mit Steckrüben	S. 93 Gefüllter Gockel mit Beilagen	S. 94 Wildkräutersalat mit Schweinebäckchen	S. 101 Allgäuer Kässpätzle

meine gute Landküche

erscheint in der M.I.G. Medien Innovation GmbH
Hubert-Burda-Platz 1, 77652 Offenburg

Kontakt zur Redaktion: Laura Henning
☎ 0781/842030 Fax: 0781/843522
E-Mail: laura.henning@burda.com
Abonenten-Service meine gute Landküche,
Postfach 072, 77649 Offenburg
☎ 01806/93940077 Fax: 01806/93940079
(20 Cent/Anruf aus dem deutschen Festnetz.
Aus den Mobilfunknetzen max. 60 Cent/Anruf)
Abo-Bestellungen: www.landkueche-abo.de

Geschäftsführung:
Frank-J. Ohhorst, Kay Labinsky
Chefredaktion Land: Marie-Luise Schebesta

Chefredakteurin: Susanne Peters (V.i.S.d.P.)
Redaktion: Sarah Hein, Sybille Schuh
Autoren: Kathrin Auer, Lars Herde,
Florian Wachsmann
Grafik: Manuela Bornell
Bildredaktion: Michael Gregorowits (Fotograf)
Schlussredaktion:
Kresse & Discher GmbH, Offenburg
Produktion: Hardy Metasch (Ltg.), Gabriele
Bürkle, Katharina Jehle, Stefan Schledorn
Managing Director: Nina Winter
Senior Brand Management: Jasmin Hasel
Verantwortlich für den Anzeigenteil:
Alexander Hugel,
AdTech Factory GmbH & Co. KG,
Hauptstraße 127, 77652 Offenburg
Es gilt die aktuelle Preisliste,
siehe bcn.burda.de



Vertrieb: MZV GmbH&Co.KG,
85716 Unterschleißheim
Vertriebsleiter: Timo Wenzlawski
Aktuelle Ausgabe per Post:
MZV Onlineshop, www.mzv.de
Repro: Werner Kugler; Pixel4Media – Burda
Magazine Holding GmbH
Druck: Quad/Graphics

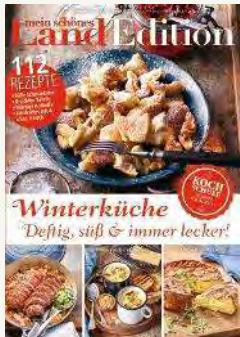
meine gute Landküche erscheint 2-monatlich.
Einzelpreis in Deutschland: 4,95 € inkl. 7 % MwSt.,
Abonnementpreis: 29,70 € pro Jahr inkl. 7 % MwSt.;
Auslandskonditionen auf Anfrage unter
☎ +49/83 82/96 31 80
Datenschutzanfrage: ☎ 0781/6396100
Fax: 0781/6396101 **E-Mail:**
meinegutelandkueche@datenschutzanfrage.de
Einzelheft-Bestellung: Pressevertrieb Nord KG,
www.meine-zeitschrift.de
E-Mail: einzelheftbestellung@pvn.de

Internet: www.mein-schoenes-land.de
www.burda-foodshop.de
www.facebook.com/meinegutelandkueche

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

**Mit dem Wort ANZEIGE gekennzeichnete
Seiten sind vom Werbetreibenden gestaltet
und nicht Teil des redaktionellen Inhalts.**

JETZT AM KIOSK



Wenn die Tage kürzer und kälter werden, kommt Wärmendes gut an. Deshalb gibt's in der neuen „mein schönes Land Edition“ leckere Aufläufe mit oder ohne Fleisch. Auch Suppen und Eintöpfe sind jetzt genau das Richtige, etwa die Klassiker Erbsen- und Linsensuppe. Da der Vitaminbedarf nun hoch ist, dürfen Salate mit knackigem Gemüse, Nüssen und Zitrusfrüchten nicht fehlen. Außerdem wartet Süßes mit Früchten, Gewürzen und Schokolade auf Sie. Die „mein schönes Land Edition“ erhalten Sie jetzt für 4,95 € bei Ihrem Zeitschriftenhändler oder unter www.meine-zeitschrift.de.



Wie Sie gesund durch Herbst und Winter kommen, erfahren Sie in der aktuellen „mein schönes Land – Grüne Apotheke“. Tees und Tinkturen aus Wurzeln und Wildfrüchten stärken die Abwehr, Königskerzen lindern Husten und Rosskastanien fördern die Durchblutung. Zudem gibt's im Heft hilfreiche Tipps gegen Verspannungen, niedrigen Blutdruck und vieles mehr. Die „mein schönes Land – Grüne Apotheke“ erhalten Sie jetzt für 4,95 € bei Ihrem Zeitschriftenhändler oder unter www.meine-zeitschrift.de.

Kleinanzeigen

Bring deinen Kuchen in Form! Unglaubliche Backformen von www.dek-design.de

Bread&Cake – Die patentierte Backplatte macht Brot wie aus dem Holzbackofen. DENK, Tel. 09563-513320. Weitere Modelle und Bestellung: www.denk-keramik.de



Brottopf – aus atmungsaktiver Keramik mit Leinenabdeckung. So bleiben Ihre Backwaren lange frisch. DENK, Tel. 09563-513320, www.denk-keramik.de



Joghurtmacher – ohne Strom und kinderleicht, nur mit warmer Milch und etwas Startjoghurt. Auch zur Herstellung von Sojajoghurt. DENK, Tel. 09563-513320, www.denk-keramik.de



INTERESSE AN EINER KLEINANZEIGE?

Wir beraten Sie gerne!
Telefon: 0781/84-3680
E-Mail: mediасales@burda.com
www.mein-schoenes-land.com/kleinanzeigen

Was Süßes
zum Schluss

Glühwein-Likör

Für 1 Flasche (ca. 750 ml)

- 1 Bio-Orange • ½ Vanilleschote
- 1–2 Nelken • 2 Kardamomkapseln
- 1 Sternanis • 3 Pimentkörner
- 1 Zimtstange • 300 ml roter Traubensaft
- 100 g Kandis (z. B. Diamant Zucker)
- 1 EL Zitronensaft
- 250 ml trockener Rotwein
- 150 ml weißer Rum (40 Vol.-%)

1. Die Orange heiß abbrausen, halbieren. Eine Hälfte in dünne Scheiben schneiden, die zweite Hälfte auspressen und den Saft abseihen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen.
2. Nelken, Kardamom, Sternanis und Piment im Mörser leicht anstoßen. Mit der Zimtstange in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze leicht anrösten, bis die Gewürze anfangen zu duften.
3. Die Gewürze mit dem Traubensaft ablöschen. Orangenscheiben, Vanilleschote und -mark sowie Kandis zufügen und abgedeckt bei kleiner Hitze 10–15 Minuten ziehen lassen. Dann abkühlen lassen.
4. Orangen- und Zitronensaft, Wein sowie Rum in den Ansatz rühren. Die Mischung in ein großes, verschließbares Gefäß füllen und ca. 1 Woche ziehen lassen.
5. Anschließend durch ein Sieb abseihen, die Gewürze entfernen. Den Likör in eine Flasche füllen und diese gut verschließen.

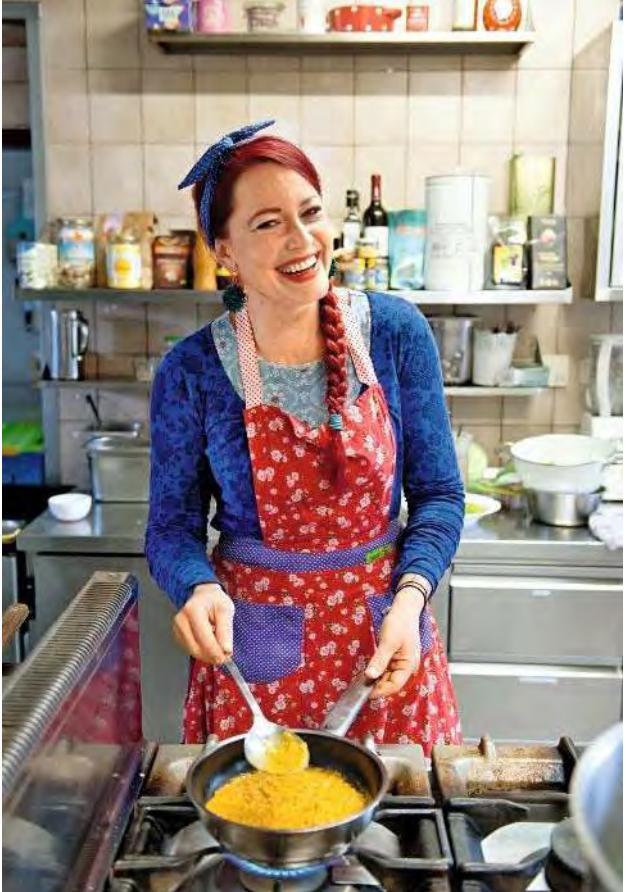


„meine gute Landküche“ gibt es auch als E-Paper

■ Das „meine gute Landküche“-E-Paper ist über den Apple App Store und den Google Play Store erhältlich, und zwar innerhalb der App von „mein schönes Land“. Einfach App installieren und E-Paper herunterladen.

Einzelhefte kosten je 3,99 Euro, das Halbjahresabo 10,99 Euro und das Jahresabo 22,99 Euro. ■





Köstlich vegetarisch

Manja Wolf-Voit ist im Chiemgau für ihre bodenständige fleischlose Küche bekannt. Für uns hat sie unter anderem Wirsingrouladen mit Grünkern und Datteln zubereitet



Würzig und gesund

Ingwer peppt mit seiner frischen Schärfe viele Gerichte auf und tut auch der Gesundheit viel Gutes – besonders in der kalten Jahreszeit. Bei uns gibt's Rezepte und wertvolle Tipps

Geliebte Alpenküche

Topfen-Grieß-Schmarrn mit Marillenröster, süße und pikante Knödel oder köstliche Schlutzkrapfen: In den Bergen schätzt man unkompliziertes Wohlfühl-Essen



VORSCHAU

Zum Start ins neue Jahr servieren wir Leckeres mit herrlich aromatischem Wurzel- und Knollengemüse: bunten Salat mit Möhren, zweierlei Beten und Nüssen, würzige Steckrübenschnitzel oder saftigen Schwarzwurzelauflauf. Sie haben die Wahl! Frisch aus dem Ofen kommen herzhafte Quiches und Tartes mit viel Gemüse sowie Raffiniertes mit Käse. Und unsere fruchtigen Kuchen können Sie sich nach einem Winterspaziergang schmecken lassen!

*Das nächste Heft erscheint
am 27. Dezember*



mein schönes UNSER Landkalender FÜR 2020

Der Landkalender möchte Sie durchs neue Jahr begleiten: Monat für Monat, Woche für Woche und Tag für Tag. Hier finden Sie **köstliche Rezepte** und wohltuende Heilpflanzen ebenso wie wunderschöne **Landschafts-Impressionen**, Dekorationen und **Kreativ-Ideen** immer passend zur Saison. Und natürlich praktische Tipps für den **Zier- und Nutzgarten**. Der **Mondkalender** zeigt darüber hinaus, wie Sie im Rhythmus der Natur pflanzen und ernten können. Es gibt aber auch genug Platz für eigene Notizen, Adressen oder Termine. So wird dieser Kalender zu Ihrem persönlichen Tagebuch für 2020.



Ab 28.8.2019 im Buch- und Zeitschriftenhandel, bei Amazon und online bestellbar unter: www.produkte-land.de

Das neue Sonderheft von Mein schönes Land

•WEIHNACHTEN•



Ab 4. Oktober im Zeitschriftenhandel!