

Für Sie entdeckt

Ist das aber lecker! Kleine Genuss-Ecke

Für Tag und Nacht

Das Glück kann man nicht zwingen, aber man kann es einladen. Mit der Tee-Serie „Happiness is...“ findet jeder Teeliebhaber garantiert „seine“ glücklich machende Sorte. Von Sonnentor. Preis pro Packung mit 18 Doppelkammer-Beuteln ca. 3,89 €. (www.sonnentor.com)



Feine Mini-Pralinen

In den Farben grau, taupe und rosé verbreiten die erlesenen Lindt-Weihnachtspralines dieses Jahr besonders viel Freude: die gemischten Weihnachtspralinen in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. kosten pro 175g-Packung ca. 9,99 € (www.lindt.de)



Stilvoller Genuss, ...

Ab Oktober gibt es die erlesenen After Eight Mint-tafelchen für kurze Zeit in attraktiven Geschenkverpackungen für besondere Momente und stilvollen Genuss. Das Herz kostet ca. 1,99 €.



Stimmungsvolle Deko-Ideen



▲ Edles Steinzeug zum Kombinieren

Nie mehr Langeweile auf dem Tisch dank der rustikalen „CreaTable“ Geschirr-Sets aus hochwertigem Steinzeug. Erhältlich sind die Sets in den Farben naturgrün, grau, blau und sand und lassen sich perfekt miteinander kombinieren. Ein Set (bestehend aus je 1 Speiseteller, Desserteller, Mehrzweckschale und Kaffeebecher) kostet 29,99 €. (www.baur.de)



▲ Mit Liebe schenken

Plätzchen aus der eigenen Backstube gehören zu den schönsten Geschenken – besonders, wenn sie nicht nur mit Liebe gebacken, sondern auch verpackt sind. Eine wertige Alternative zu Einmalverpackungen sind die Vorratsdosen von Le Creuset, die nach Weihnachten garantiert einen Lieblingsplatz in der Küche erhalten. Aus Keramik mit Holzdeckel. Preis ab 29,95 €. (www.lecreuset.de)



◀ Herziger Adventskalender

Was Süßes drin, was Süßes dran: diesen sehr dekorativen und individuellen Adventskalender können Sie ganz einfach selbst gestalten

Sie brauchen: 2,5 Packungen Lebkuchenherzen (z.B. Bahlens Akora Vollmilch) • 24 kleine Geschenke • weißer Zuckerstift (oder weiße Zuckerschrift) • 1 Rolle braunes Packpapier • Satinband zum Aufhängen • 24 Mini-Holzklammern • Klebefilm • Hanfzwirn • dicke Stopfnadel • Zweige und kleine Weihnachtskugeln zur Dekoration

So wird's gemacht: Zuerst alle Lebkuchenherzen mit Zuckerstift von 1 bis 24 durchnummerieren. Zum Trocknen auf Backpapier legen. Währenddessen alle Adventsgeschenke in Packpapier einpacken. Darauf achten, dass das Klebeband dabei nur hinten verwendet wird. Nun den Hanfzwirn mit einer dicken Stopfnadel vom unteren Ende des Herzes quer durch den Lebkuchen ziehen. Dem Zwirn hinten am Geschenk verknoten und die Päckchen der Reihe nach mit einer Mini-Holzklammer an mehreren Satinbändern festmachen. Mit Tannenzweigen und Weihnachtskugeln dekorieren. Fertig!

Praktische Helferlein rund ums Kochen & Backen

Fleischwolf & Reibe

Die Trommelreibe „Transforma“ von GEFU verarbeitet nicht nur Obst, Gemüse, Käse, Schokolade, Nüsse, etc. im Handumdrehen. In Kombination mit dem Fleischwolfvorsatz lässt sie sich im Nu zum Fleischwolf umbauen. Das Jubiläumssset kostet 119,95 €.



Geteiltes Glück

Mit der verstellbaren Multisize Backform von Cynthia Barcomi können gleichzeitig mehrere Küchlein gebacken werden. Mithilfe von vier Seiten- und Mittelteilen lässt sich das quadratische Kuchenblech in viele verschiedene Größen unterteilen. Preis 49,90 €. (www.onekitchen.com)



Im Trend

Er ist der Klassiker der Kaffeetafel: der Gugelhupf. Jetzt erhalten die Kaiser Bundformen ein attraktives Facelifting und werden mit ihren neuen Dekoren Backfans begeistern. Preis pro Alu-Backform ca. 34,95 €.



Für Sie entdeckt

Ist das aber lecker! Kleine Genuss-Ecke

Für Tag und Nacht

Das Glück kann man nicht zwingen, aber man kann es einladen. Mit der Tee-Serie „Happiness is...“ findet jeder Teeliebhaber garantiert „seine“ glücklich machende Sorte. Von Sonnentor. Preis pro Packung mit 18 Doppelkammer-Beuteln ca. 3,89 €. (www.sonnentor.com)



Feine Mini-Pralinen

In den Farben grau, taupe und rosé verbreiten die erlesenen Lindt-Weihnachtspralines dieses Jahr besonders viel Freude: die gemischten Weihnachtspralinen in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. kosten pro 175g-Packung ca. 9,99 € (www.lindt.de)



Stilvoller Genuss, ...

Ab Oktober gibt es die erlesenen After Eight Zettelfchen für kurze Zeit in attraktiven Geschenkverpackungen für besondere Momente und stilvollen Genuss. Das Herz kostet ca. 1,99 €.



Stimmungsvolle Deko-Ideen



▲ Edles Steinzeug zum Kombinieren

Nie mehr Langeweile auf dem Tisch dank der rustikalen „CreaTable“ Geschirr-Sets aus hochwertigem Steinzeug. Erhältlich sind die Sets in den Farben naturgrün, grau, blau und sand und lassen sich perfekt miteinander kombinieren. Ein Set (bestehend aus je 1 Speiseteller, Desserteller, Mehrzweckschale und Kaffeebecher) kostet 29,99 €. (www.baur.de)



▲ Mit Liebe schenken

Plätzchen aus der eigenen Backstube gehören zu den schönsten Geschenken – besonders, wenn sie nicht nur mit Liebe gebacken, sondern auch verpackt sind. Eine wertige Alternative zu Einmalverpackungen sind die Vorratsdosen von Le Creuset, die nach Weihnachten garantiert einen Lieblingsplatz in der Küche erhalten. Aus Keramik mit Holzdeckel. Preis ab 29,95 €. (www.lecreuset.de)



◀ Herziger Adventskalender

Was Süßes drin, was Süßes dran: diesen sehr dekorativen und individuellen Adventskalender können Sie ganz einfach selbst gestalten

Sie brauchen: 2,5 Packungen Lebkuchenherzen (z.B. Bahlens Akora Vollmilch) • 24 kleine Geschenke • weißer Zuckerstift (oder weiße Zuckerschrift) • 1 Rolle braunes Packpapier • Satinband zum Aufhängen • 24 Mini-Holzklammern • Klebefilm • Hanfzwirn • dicke Stopfnadel • Zweige und kleine Weihnachtskugeln zur Dekoration

So wird's gemacht: Zuerst alle Lebkuchenherzen mit Zuckerstift von 1 bis 24 durchnummerieren. Zum Trocknen auf Backpapier legen. Währenddessen alle Adventsgeschenke in Packpapier einpacken. Darauf achten, dass das Klebeband dabei nur hinten verwendet wird. Nun den Hanfzwirn mit einer dicken Stopfnadel vom unteren Ende des Herzes quer durch den Lebkuchen ziehen. Dem Zwirn hinten am Geschenk verknoten und die Päckchen der Reihe nach mit einer Mini-Holzklammer an mehreren Satinbändern festmachen. Mit Tannenzweigen und Weihnachtskugeln dekorieren. Fertig!

Praktische Helferlein rund ums Kochen & Backen

Fleischwolf & Reibe

Die Trommelreibe „Transforma“ von GEFU verarbeitet nicht nur Obst, Gemüse, Käse, Schokolade, Nüsse, etc. im Handumdrehen. In Kombination mit dem Fleischwolfvorsatz lässt sie sich im Nu zum Fleischwolf umbauen. Das Jubiläumssset kostet 119,95 €.



Geteiltes Glück

Mit der verstellbaren Multisize Backform von Cynthia Barcomi können gleichzeitig mehrere Küchlein gebacken werden. Mithilfe von vier Seiten- und Mittelteilen lässt sich das quadratische Kuchenblech in viele verschiedene Größen unterteilen. Preis 49,90 €. (www.onekitchen.com)



Im Trend

Er ist der Klassiker der Kaffeetafel: der Gugelhupf. Jetzt erhalten die Kaiser Bundformen ein attraktives Facelifting und werden mit ihren neuen Dekoren Backfans begeistern. Preis pro Alu-Backform ca. 34,95 €.





Gefüllter Rollbraten mit Maronen-Speckfüllung

Zutaten für 6 Portionen:

- 250 g geräucherter durchwachsender Speck
- 400 g gegarte Maronen • 2 Bund Petersilie
- 170 g Frühstückskuchen • Pfeffer
- 1 Schweinerollbraten ohne Schwarte (ca. 2 kg; beim Fleischer vorbestellen) • Salz • 3 EL Öl
- 2 EL Honig • 750 g Möhren • 500 g Rosenkohl
- 1 Bio-Orange • 4 EL Butter • 500 g frische Spätzle (Kühlregal) • 50 g Haselnüsse, gehobelt

1 Für die Füllung Speck in grob würfeln, ohne Fett knusprig auslassen. Maronen grob hacken. Petersilieblätter von den Stielen zupfen und grob hacken. 100 g Frühstückskuchen grob zerbröseln. Speck, $\frac{3}{4}$ Petersilie, Maronen und Kuchen vermengen. Mit Pfeffer würzen.

2 Ofen auf 175 Grad vorheizen. Schweinerollbraten ausbreiten, salzen, pfeffern. Füllung darauf verteilen, andrücken. Braten aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden, in Öl rundherum scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Braten auf die Fettpfanne des Ofens legen. Bratsatz mit 700 ml Wasser aus dem Bräter lösen. Braten im Ofen 2 Std. garen. Mit Bratfond angießen. Ca. 20 Min. vor Ende der Garzeit mit Honig einstreichen.

3 Möhren der Länge nach halbieren, schräg in 3 cm große Stücke schneiden. Rosenkohl waschen, Stielansätze kreuzweise einritzen, in kochendem Salzwasser 15 Min. garen. 8 Min. vor Ende Garzeit Möhren zugeben. Rosenkohl und Möhren abgießen. Orangenschale fein abreiben. Orange halbieren, auspressen. 2 EL Butter erhitzen. Orangensaft und -schale zugeben. Rosenkohl und Möhren zugeben, durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.

4 Spätzle und Haselnussblättchen in 2 EL Butter anbraten. Restl. Petersilie zugeben, mit salzen, pfeffern, warm halten. Braten aus dem Ofen nehmen Küchengarn entfernen, mit buntem Pfeffer bestreuen. In Alufolie wickeln. 500 ml Bratensatz abmessen, aufkochen. 70 g Frühstückskuchen zerbröseln, Bratensatz damit binden. Gemüse anrichten. Braten daraufsetzen. Nuss-Spätzle in einer Schüssel anrichten.

Zubereitung: 60 Min.

Garen: 2 Std.

Pro Portion: 1107 kcal

E: 95 g, **F:** 41 g, **KH:** 77 g



Rinderfiletbraten mit Rotweinsauce & Rosenkohl

Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g Rinderfilet (dickes Mittelstück) • Salz
- Pfeffer • 2 Knoblauchzehen • 6 Schalotten
- 50 g getrock. Tomaten • 1 Zweig Salbei • $\frac{1}{2}$ l Rotwein • 4 EL Öl • 3 EL Saucenbinder • 500 g Rosenkohl • Salz • 1 EL Butter • 2 EL Pinienkerne

1 Rinderfilet mit Salz und Pfeffer kräftig einreiben. Knoblauch und Schalotten abziehen und vierteln, Tomaten längs vierteln. Rinderfilet mit Knoblauch, Schalotten, Tomaten und Salbei in einen großen Gefrierbeutel geben. Rotwein angießen. Beutel gut verschließen und das Fleisch über Nacht im Kühlschrank marinieren.

2 Fleisch aus der Marinade nehmen, trockentupfen. Marinade sieben. Filet in 2 EL Öl anbraten. Rotwein angießen und das Filet zugedeckt 30-40 Min. bei mäßiger Hitze garen.

3 Rosenkohl putzen, in Salzwasser 15 Min. garen. Rosenkohl abgießen. Pinienkerne in Butter anrösten, Rosenkohl darin schwenken.

4 Fleisch aus Fond nehmen, 10 Min. ruhen lassen. Tomaten-Schalotten-Mischung in restl. Öl einige Sek. anbraten. Saucenbinder einstreuen, aufkochen lassen. Fleisch mit Sauce und Rosenkohl anrichten. Dazu passen Spätzle.

Zubereitung: 40 Min.

Marinieren: über Nacht; **Garen:** 30-40 Min.

Pro Portion: 464 kcal

E: 49 g, **F:** 23 g, **KH:** 14 g



Knusper-Schweinebraten mit Honig & Paprika

Zutaten für 4 Portionen:

- 5 Knoblauchzehen • 5 EL Honig
- 80 ml Schwarzbier
- Salz • Pfeffer
- 8 Gewürznelken
- 1,2 kg Schweinebauch ohne Knochen
- bunte Paprika- und Zwiebelspalten

1 Knoblauchzehen abziehen, durch eine Knoblauchpresse drücken. Mit Honig und Bier verrühren, mit Salz, Pfeffer würzen. Fleisch waschen, trocken tupfen, Schwarte rautenförmig einschneiden. Nelken in die Einschnitte stecken. Fleisch in die Marinade legen und zugedeckt am besten über Nacht im Kühlschrank marinieren.

2 Backofen auf 200 Grad (Umluft 175 Grad) vorheizen. Fleisch aus der Marinade nehmen, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 1 1/2 Std. garen. Ofen auf 225 Grad (Umluft 200 Grad) hochschalten. Restl. Marinade auf der Schwarte verteilen und weitere 10 Min. im Ofen kross werden lassen. Fleisch in Stücke schneiden und mit bunten Paprika- und Zwiebelspalten garniert servieren. Dazu schmecken Mini-Semmelknödel.

Zubereitung: 20 Min.

Marinieren: über Nacht

Garen: 1 Std. 40 Min.

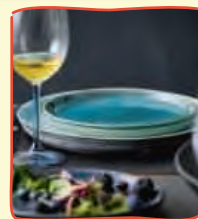
Pro Portion: 912 kcal

E: 54 g, **F:** 63 g, **KH:** 31 g

Im Trend: kräftige Blautöne bereichern Küche & Tafel

Kombi-Geschirr

Weiß war gestern. Der Trend geht wieder hin zu farbintensiven Geschirr-Serien. So auch die neuen Produkte von Christian Bitz. Der dänische Designer und Ernährungsprofi hat seine Geschirrkollektion um farbig glasierte Teller und Schalen erweitert. Sie sind aus robustem Steinzeug, und in den Farben Türkis, Grün, Blau und Grau erhältlich, so dass sie nach Lust und Laune, immer wieder neu kombiniert werden können. Preis ab ca. 14,95 Euro.



Der Spaß beginnt beim Kochen!

Le Creuset hat das Farbenspiel des Ozeans zu einem neuen Farbton angeregt: „Deep Teal“ nennt sich das satte, intensive Petrol, das zwischen Blau und Grün oszilliert. Ein echter Blickfang – nicht nur in der Küche, denn das französische Traditionsunternehmen taucht sowohl seine Poterie-Serie als auch seine gusseisernen Kochgeschirre und -accessoires in die neue Farbe. Der Bräter Signature (ø 22 cm, siehe Foto) kostet ab ca. 235 Euro.





Gefüllter Rollbraten mit Maronen-Speckfüllung

Zutaten für 6 Portionen:

- 250 g geräucherter durchwachsener Speck
- 400 g gegarte Maronen • 2 Bund Petersilie
- 170 g Frühstückskuchen • Pfeffer
- 1 Schweinerollbraten ohne Schwarte (ca. 2 kg; beim Fleischer vorbestellen) • Salz • 3 EL Öl
- 2 EL Honig • 750 g Möhren • 500 g Rosenkohl
- 1 Bio-Orange • 4 EL Butter • 500 g frische Spätzle (Kühlregal) • 50 g Haselnüsse, gehobelt

1 Für die Füllung Speck in grob würfeln, ohne Fett knusprig auslassen. Maronen grob hacken. Petersilieblätter von den Stielen zupfen und grob hacken. 100 g Frühstückskuchen grob zerbröseln. Speck, $\frac{3}{4}$ Petersilie, Maronen und Kuchen vermengen. Mit Pfeffer würzen.

2 Ofen auf 175 Grad vorheizen. Schweinerollbraten ausbreiten, salzen, pfeffern. Füllung darauf verteilen, andrücken. Braten aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden, in Öl rundherum scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Braten auf die Fettpfanne des Ofens legen. Bratsatz mit 700 ml Wasser aus dem Bräter lösen. Braten im Ofen 2 Std. garen. Mit Bratfond angießen. Ca. 20 Min. vor Ende der Garzeit mit Honig einstreichen.

3 Möhren der Länge nach halbieren, schräg in 3 cm große Stücke schneiden. Rosenkohl waschen, Stielansätze kreuzweise einritzen, in kochendem Salzwasser 15 Min. garen. 8 Min. vor Ende Garzeit Möhren zugeben. Rosenkohl und Möhren abgießen. Orangenschale fein abreiben. Orange halbieren, auspressen. 2 EL Butter erhitzen. Orangensaft und -schale zugeben. Rosenkohl und Möhren zugeben, durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.

4 Spätzle und Haselnussblättchen in 2 EL Butter anbraten. Restl. Petersilie zugeben, mit salzen, pfeffern, warm halten. Braten aus dem Ofen nehmen Küchengarn entfernen, mit buntem Pfeffer bestreuen. In Alufolie wickeln. 500 ml Bratensatz abmessen, aufkochen. 70 g Frühstückskuchen zerbröseln, Bratensatz damit binden. Gemüse anrichten. Braten daraufsetzen. Nuss-Spätzle in einer Schüssel anrichten.

Zubereitung: 60 Min.

Garen: 2 Std.

Pro Portion: 1107 kcal

E: 95 g, **F:** 41 g, **KH:** 77 g



Rinderfiletbraten mit Rotweinsauce & Rosenkohl

Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g Rinderfilet (dickes Mittelstück) • Salz
- Pfeffer • 2 Knoblauchzehen • 6 Schalotten
- 50 g getrock. Tomaten • 1 Zweig Salbei • $\frac{1}{2}$ l Rotwein • 4 EL Öl • 3 EL Saucenbinder • 500 g Rosenkohl • Salz • 1 EL Butter • 2 EL Pinienkerne

1 Rinderfilet mit Salz und Pfeffer kräftig einreiben. Knoblauch und Schalotten abziehen und vierteln, Tomaten längs vierteln. Rinderfilet mit Knoblauch, Schalotten, Tomaten und Salbei in einen großen Gefrierbeutel geben. Rotwein angießen. Beutel gut verschließen und das Fleisch über Nacht im Kühlschrank marinieren.

2 Fleisch aus der Marinade nehmen, trockentupfen. Marinade sieben. Filet in 2 EL Öl anbraten. Rotwein angießen und das Filet zugedeckt 30-40 Min. bei mäßiger Hitze garen.

3 Rosenkohl putzen, in Salzwasser 15 Min. garen. Rosenkohl abgießen. Pinienkerne in Butter anrösten, Rosenkohl darin schwenken.

4 Fleisch aus Fond nehmen, 10 Min. ruhen lassen. Tomaten-Schalotten-Mischung in restl. Öl einige Sek. anbraten. Saucenbinder einstreuen, aufkochen lassen. Fleisch mit Sauce und Rosenkohl anrichten. Dazu passen Spätzle.

Zubereitung: 40 Min.

Marinieren: über Nacht; **Garen:** 30-40 Min.

Pro Portion: 464 kcal

E: 49 g, **F:** 23 g, **KH:** 14 g



Knusper-Schweinebraten mit Honig & Paprika

Zutaten für 4 Portionen:

- 5 Knoblauchzehen • 5 EL Honig
- 80 ml Schwarzbier
- Salz • Pfeffer
- 8 Gewürznelken
- 1,2 kg Schweinebauch ohne Knochen
- bunte Paprika- und Zwiebelspalten

1 Knoblauchzehen abziehen, durch eine Knoblauchpresse drücken. Mit Honig und Bier verrühren, mit Salz, Pfeffer würzen. Fleisch waschen, trocken tupfen, Schwarte rautenförmig einschneiden. Nelken in die Einschnitte stecken. Fleisch in die Marinade legen und zugedeckt am besten über Nacht im Kühlschrank marinieren.

2 Backofen auf 200 Grad (Umluft 175 Grad) vorheizen. Fleisch aus der Marinade nehmen, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 1 1/2 Std. garen. Ofen auf 225 Grad (Umluft 200 Grad) hochschalten. Restl. Marinade auf der Schwarte verteilen und weitere 10 Min. im Ofen kross werden lassen. Fleisch in Stücke schneiden und mit bunten Paprika- und Zwiebelspalten garniert servieren. Dazu schmecken Mini-Semmelknödel.

Zubereitung: 20 Min.

Marinieren: über Nacht

Garen: 1 Std. 40 Min.

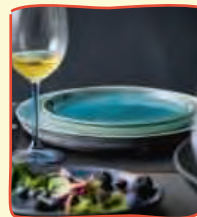
Pro Portion: 912 kcal

E: 54 g, **F:** 63 g, **KH:** 31 g

Im Trend: kräftige Blautöne bereichern Küche & Tafel

Kombi-Geschirr

Weiß war gestern. Der Trend geht wieder hin zu farbintensiven Geschirr-Serien. So auch die neuen Produkte von Christian Bitz. Der dänische Designer und Ernährungsprofi hat seine Geschirrkollektion um farbig glasierte Teller und Schalen erweitert. Sie sind aus robustem Steinzeug, und in den Farben Türkis, Grün, Blau und Grau erhältlich, so dass sie nach Lust und Laune, immer wieder neu kombiniert werden können. Preis ab ca. 14,95 Euro.



Der Spaß beginnt beim Kochen!

Le Creuset hat das Farbenspiel des Ozeans zu einem neuen Farbton angeregt: „Deep Teal“ nennt sich das satte, intensive Petrol, das zwischen Blau und Grün oszilliert. Ein echter Blickfang – nicht nur in der Küche, denn das französische Traditionsunternehmen taucht sowohl seine Poterie-Serie als auch seine gusseisernen Kochgeschirre und -accessoires in die neue Farbe. Der Bräter Signature (ø 22 cm, siehe Foto) kostet ab ca. 235 Euro.

