

Mein LandRezept WEIHNACHTEN



Krustenbraten mit
Pfefflingen & Semmelknödeln



56 Schätze aus Omas Backstube

- ★ Lebkuchen, Spekulatius,
Vanillekipferl & mehr
- ★ Torten, die begeistern
- ★ Stollen zum Verlieben
- ★ Geschenke aus der Küche

FAMILIENZEIT
Weihnachtsmenüs
mit Gelinggarantie

Unsere besten Rezepte zum Fest



D: 4,99 EUR; AT: 5,70 EUR
I: 6,20 EUR; BENELUX: 5,85 EUR
CH: 9,90 CHF; E: 6,20 EUR; ISSN: 2198-0760

Inhalt 6/2020



97
CHRISTSTOLLEN



44
GEFÜLLTER ROLLBRATEN
MIT KLÖßEN UND ROTKOHL

VORSPEISEN

- 9** Linsensalat mit Roter Bete und Birne
- 10** Bruschetta mit würzigen Tomaten-Bohnen
- 11** Gefüllte Portobellopilze
- 12** Kürbissuppe mit gebratenen Garnelen und scharfen Knoblauch-Mandeln
- 13** Kalte Zucchini-Joghurt-Suppe mit Zitronen-Basilikum-Croûtons
- 14** Tomatensuppe mit Kräuter-Büffelmozzarella
- 15** Feine Steckenrübensuppe mit Salbei
- 16** Friséesalat mit Kürbis, Pancettadressing und Ciabattachips
- 17** Bohnensuppe mit Kräuter-Hähnchenspieß
- 18** Gemüsesuppe mit Geflügelklößchen
- 19** Gemüseartete mit Büffelmozzarella
- 20** Artischockensalat mit marinierten Zwiebeln und Jakobsmuscheln
- 21** Feldsalat mit gebratenem Kürbis und Ziegenkäse
- 22** Gefüller Chicorée
- 23** Pastinakencremesuppe mit Thymian-Croûtons
- 24** Rosenkohl mit Ahornsirup

HAUPTSPEISEN

- 27** Krustenbraten mit Wirsinggemüse und Kürbisstampf
- 28** Zitronen-Kaninchen mit Gemüse und Salbeignocchi
- 29** Wildgulasch mit Pilzen und Serviettenknödeln
- 30** Rindergulasch mit Spätzle
- 31** Geschmorte Kalbsbäckchen mit Gremolata auf Sellerie-Kartoffelstampf
- 32** Krustenbraten mit Pfifferlingen und Semmelknödeln
- 33** Roastbeef mit Mini-Röstitalern und Rosenkohl
- 34** Zartes Wildschweinragout mit Rigatoni
- 35** Rinderrouladen mit Sellerie-Kartoffelstampf und Bohnen
- 36** Rotkohlsteaks mit Sellerie-Kartoffelstampf und Pfifferlingssosse
- 37** Rouladen mit Salzkartoffeln
- 38** Kabeljau mit Kartoffelsternen auf Gemüsebett
- 39** Schweinebauch mit Wirsing-Birnen-Gemüse
- 40** Vegetarischer Braten mit Spätzle und Grünkohlpesto
- 41** Schweinebraten mit Fenchel
- 42** Rehrücken mit Polentatalern und Wirsing
- 43** Schweinefilet mit Zwiebel, Schnittlauch und Gnocchi

- 44** Gefüllter Rollbraten mit Klößen und Rotkohl
- 45** Gebratene Entenbrust mit Linsen und Aubergine
- 46** Karpfen mit Polenta, Wasabi-Soße und grünem Apfel
- 47** Lachsforelle im Kräutersud mit lauwarmem Fenchelsalat und Joghurtsoße
- 48** Pilzragout mit Blätterteighaube

DESSERTS

- 51** Karamell-Bratäpfel mit Vanillesoße
- 52** Lebkuchenparfait-Tannenbäume
- 53** Tartelettes mit Schoko-Espresso-Ganache
- 54** Marzipan-Kirsch-Tiramisu mit gebrannten Mandeln
- 55** Espressogranita mit Sahnehaube
- 56** Birne im Schlafrock
- 57** Zwetschgen mit Espresso-streuseln
- 58** Mandel-Salzkaramell-Eis
- 59** Tiramisu im Glas
- 60** Stollen-Tiramisu mit Himbeeren
- 61** Zimt-Parfait mit Kirschen
- 62** Quarkdessert mit Spekulatius und Himbeeren



69
SPITZBUBEN



18
GEMÜSESUPPE
MIT GEFLÜGELKLÖSSCHEN



113
APFEL-CIDER

PLÄTZCHEN

- 65** Schoko-Marzipan-Doppeldecker
- 66** Pfeffernüsse
- 67** Schokoplätzchen mit Kaffee
- 68** Nussecken mit Zimt
- 69** Spitzbuben
- 70** Vanillekipferl
- 71** Tannenbaumkekse
- 72** Finnische Joulutorttu
- 73** Heidesand
- 74** Orangenkekse
- 75** Florentiner mit Ingwer
- 76** Bethmännchen
- 77** Schwarz-Weiß-Mürbeteiggebäck
- 78** Süßkartoffelkekse
- 79** Punschsterne
- 80** Brezelkekse
- 81** Erdnuss-Knusperkringel
- 82** Lebkuchenmänner
- 83** Kokosmakronen
- 84** Zimtsterne
- 85** Spekulatius mit Gewürzen

KUCHEN, TORTEN UND STOLLEN

- 87** Zimttorte mit Vanillesahne
- 88** Kirschkuchen mit Hirse
- 89** Adventliche Mokkatorte
- 90** Brombeer-Schokoladentorte
- 91** Birnenkuchen mit Streusel

- 92** Winterapfel-Torte
- 93** Quarkstollen mit Cranberrys
- 94** Zwetschgente mit Amarettinibröseln
- 95** Mohnstollen mit Birne
- 96** Erdnusstorte mit Salzkaramell
- 97** Christstollen
- 98** Norwegischer Mandelkuchen
- 99** Weihnachtstorte mit Apfelkompott
- 100** Spekulatius-Mousse-Torte
- 101** Himbeerstollen
- 102** Früchtekuchen
- 103** Glühwein-Cheesecake
- 104** Wintertorte mit Mohn
- 105** Gedeckter Apfelkuchen

GETRÄNKE

- 109** Rosa Martini
- 110** Heiße Zimtschokolade
- 111** Kürbis-Spice-Latte
- 112** Kinderpunsch
- 113** Apfel-Cider
- 114** Eierpunsch
- 115** Weißer Punsch
- 116** Apfel-Zimt-Limonade mit Ingwer und Rosmarin
- 117** Glühwein mit Amaretto
- 118** Glögg
- 119** Feuerzangenbowle
- 120** Trinkschokolade mit Schuss

GESCHENKE AUS DER KÜCHE

- 125** Kokos-Aufstrich
- 126** Blüten-Badesalz
- 127** Karamellsirup
- 128** Glühweinsirup
- 129** Bratapfel-Likör
- 130** Schnelle Zimtbällchen
- 131** Karamellcreme
- 132** Karamell-Trinkschokolade am Stiel
- 133** Punschpralinen
- 134** Schokoriegel mit Espresso
- 135** Kleine Stollen im Glas
- 136** Pflaumen-Cranberry-Chutney
- 137** Beeriger Zitronenlimes
- 138** Thymian-Honig-Essig

SERVICE

- 3** Editorial
- 6** Menüs zum Kombinieren
- 25** Stressfreie Vorbereitung
- 63** Unsere Buchtipps
- 106** Gewürzkunde
- 122** Neue Geschenkideen
- 139** Geschenkanhänger
- 142** Impressum

