



# Rezepte aus der Winterküche

Festliches Kochen in der kalten Jahreszeit



## WeihnachtsMENÜ

Festliche vier Gänge

S. 14



## SilvesterREZEPTE

Schmackhafter Jahreswechsel

S. 26



## KeksREZEPTE

Stückweise süße Versuchung

S. 23

**INHALTSVERZEICHNIS**

Selbstgemachte Vanille-Kakao-Kipferln ..... <b>Seite 3</b>	Spekulatius Cheesecake mit Mandarinen-Chili-Kompott.... <b>Seite 16</b>
Gebrannte Mandeln mit Mohn und Thymian Wintertraum-Cupcakes .... <b>Seite 4</b>	Saiblingsröllchen mit Rotkraut und Birnenkompott Lachsforellenfilets mit bunten Karotten und Wildreis ..... <b>Seite 18</b>
Haselnussöl ..... <b>Seite 5</b>	Scharfe Seeforellenbällchen auf Gemüsebett..... <b>Seite 19</b>
Überbackene Penne mit Süßkartoffeln und Maroni Winterliches Nudelgröstl mit Kraut und Speck..... <b>Seite 6</b>	Kochschule – Lachs beizen ..... <b>Seite 20</b>
Süßer Nudelaufauf ..... <b>Seite 7</b>	ichkoche.at Adventgewinne ..... <b>Seite 21</b>
Eintopf Winter-Eintopf..... <b>Seite 8</b>	Keksversuchung Nussherzerln ..... <b>Seite 22</b>
Petersilienwurzel-Schaumsüppchen ..... <b>Seite 9</b>	Kekse aus Einkorn-Vollkorn-Mürbteig Mandelstangerln ..... <b>Seite 23</b>
Glühgenuss Glühweingugelhupf..... <b>Seite 10</b>	Schoko-Walnuss-Kekse Punschhalbmonde ..... <b>Seite 24</b>
Glühwein-Zimt-Schnitten Glühwein mit Chili und Sternanis ..... <b>Seite 11</b>	Schneebusserln ..... <b>Seite 25</b>
Backschule – Mürbteig..... <b>Seite 12/13</b>	Silvesterfeuerwerk Glückskekse..... <b>Seite 26</b>
Festgenuss Gebeizter Lachs mit Linsensalat und Erdäpfel-Knusper..... <b>Seite 14</b>	Exotische Silvester-Gulaschsuppe Pikante Glücksschweinchen ..... <b>Seite 27</b>
Maronicremesuppe mit Pilztascherln ..... <b>Seite 15</b>	Antikater Anti-Kater-Tortilla ..... <b>Seite 28</b>
Entenbrust mit Rote-Rüben-Püree	Katerfrühstück mit Sardellen ..... <b>Seite 29</b>
	P(f)annenhilfe: Servietten falten..... <b>Seite 30</b>

**WINTERGRÜSSE**  
Liebe Leserin, lieber Leser!



Die Winterküche lädt zum kulinarischen Jahresausklang. In den Keksbäckstuben werden bereits fleißig Vanillekipferln, Nussherzerln oder Mandelstangerln produziert, selbst gemachter Glühwein wärmt mit warmen Gewürzduften, und große Menüs und verführerische Silvesterbuffets werden geplant.

Unser Motto „Aus Liebe zum Kochen“ passt zur Weihnachtszeit besonders gut. Denn mit Liebe selbst gemacht und hübsch verpackt, haben kulinarische Geschenke eine ganz persönliche Note. Von selbst gebrannten Mandeln bis zum traumhaft schönen Cupcake stellen wir Ihnen Rezepte vor, die das Herz der Beschenkten höherschlagen lassen.

Auch wenn wir alle gerne und ausgiebig feiern, manchmal ist der Morgen danach nicht besonders angenehm. Der Kopf brummt und der Magen rebelliert? Mit ein biss-

chen Vorbereitung können Sie mit dem perfekten Katerfrühstück dem Hangover ein Schnippchen schlagen.

Das Jahresende wollen wir auch dazu nutzen, ein herzliches „Danke“ zu sagen. Unsere Leserinnen und Leser sowohl online als auch in Zeitungsform haben uns mit der begeisterten Annahme unserer Kochschule in Wien und unseres neu eingeführten Treueprogramms auf der Website völlig überwältigt. Wir verstehen das als Auftrag, Sie auch 2014 nach besten Kräften zu verwöhnen!

*Maria Tutschek-Landauer*

**Maria Tutschek-Landauer & das ichkoche.at-Team**

**P.S. Auf [www.ichkoche.at](http://www.ichkoche.at) warten mehr als 150.000 kostenlose Rezeptideen auf Sie – schauen Sie gleich rein!**

**ichkoche.at**  
begleitet Sie  
kulinarisch durchs Jahr!

Jede Woche ein köstliches saisonales Rezept mit einfacher Zubereitung und passend zu jedem Anlass. Mit vielen Zubereitungstipps und appetitanregenden Food-Fotos ist der *ichkoche.at*-Kalender 2014 auch ein ideales Weihnachtsgeschenk für alle Hobbyköche.

Gleich online bestellen unter [www.ichkoche.at/kalender](http://www.ichkoche.at/kalender)



Impressum: Medieninhaber und Herausgeber, ichkoche.at GmbH & Co KG, 1060 Wien, Linke Wienzeile 4/3/8, Tel: +43 664 8144650, E-Mail: office@ichkoche.at. Diese unentgeltliche Kochzeitung wird 100.000 Mal „An einen Haushalt“ zugestellt. **Chefredaktion:** Maria Tutschek-Landauer. **Mitarbeiter dieser Ausgabe:** Aaron Waltl, Ruth Wagner, Anneliese Kainer, Christine Egger. **Fotos:** Blanka Kefer. **Anzeigenverkauf:** Daniel Greineder und Thomas Carpentari – sales@ichkoche.at. **Grafik:** M4! Mediendienstleistungs GmbH & Co KG, Schönaugasse 64, 8010 Graz, Robert Szekely. **Herstellung:** hm\_perfectprintconsult\_eu. **Vertrieb:** redmail™ Logistik & Zustellservice GmbH, Landstraßer Hauptstraße 97–101, „Galleria“, Bürozentrum 1, 2B, A-1030 Wien, **Firmenbuchnummer:** 292121 s. UID-Nummer: ATU 63354818. **Firmenbuchgericht:** Handelsgericht Wien. **Kammer:** Wirtschaftskammer Wien. **Anwendbare Vorschriften:** Österreichische Gewerbeordnung. **Offenlegung laut § 25 Mediengesetz unter:** <http://www.ichkoche.at/page/impresum>. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen gem. § 44 Abs. 1 u. 2 Urheberrechtsgesetz sind vorbehalten. Die nächste Ausgabe „Frühling 2014“ erscheint Mitte März.





# SELBSTGEMACHTES



Mit Liebe gemacht:  
Geschenke aus der  
eigenen Küche

**W**as ist persönlicher als ein Geschenk, das im wahrsten Sinne des Wortes den richtigen Geschmack trifft? Selbst gekochte oder gebackene Mitbringsel werden immer beliebter. Verständlich, denn sie schmecken nicht nur gut, sondern

sind auch garantiert keine Staubfänger. Ist das Geschenk gelungen, wird es nämlich einfach aufgegessen ...

### Auch das Auge isst mit

Bei selbst gemachten Präsenten aus der eigenen Küche liegt die

Verpackung ganz in Ihrer Hand: Mit schönen Gläsern, edlen Flaschen, bunten Schachteln und Dosen wird Ihr Geschenk auch optisch ein Gaumenschmaus. Hübsche Bänder und handgeschriebene Etiketten und Kärtchen machen die Gaben perfekt.

### Zutaten:

- | 125 g Mehl
- | 50 g Haselnüsse, gehackt
- | 25 g Kakaopulver
- | 1 EL Vanillezucker
- | 35 g Staubzucker
- | 120 g Butter, zimmerwarm

### Zum Wälzen:

- | 50 g Staubzucker
- | 20 g Kakaopulver

**1 Weckglas à 500 ml / Dauer: mehr als 60 Minuten**

## VANILLE-KAKAO-KIPFERLN / BACKMISCHUNG IM GLAS

### Zubereitung:

- Für die Vanille-Kakao-Kipferln die trockenen Zutaten mit der weichen Butter gut zu einem Teig verkneten. In Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Danach den Teig zu fingerdicken Rollen formen und diese in 5 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke zwischen den Fingern zu Kipferln wuzeln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C ca. 15 Minuten backen. Die

Kipferln leicht auskühlen lassen und in Staubzucker und Kakao wälzen.

### ichkoche.at-Tipp

Füllen Sie die trockenen Zutaten schichtweise in ein Weckglas. Staubzucker und Kakaopulver in ein Säckchen geben und obenauf legen. Das Glas gut verschließen und die Backmischung an liebe Freunde verschenken.

Dauer: 30 Minuten

## GEBRANNT MANDELN MIT MOHN UND THYMIAN

### Zutaten:

- | 200 g Mandeln, geschält
- | 200 g Zucker
- | 1 Pk. Vanillezucker
- | 1 Orange, unbehandelt
- | 50 g Mohn, gerieben
- | 20 g Thymian, frisch gerebelt oder getrocknet
- | 1 EL Rosenwasser

### ichkoche.at-Tipp

Eine ganz besonders würzige Variante der gebrannten Mandeln; die Beschenkten werden Sie dafür lieben!



### Zubereitung:

- Die Orange heiß waschen, trocknen und die Schale abreiben. Mohn und Thymian mit dem Abrieb vermischen.
- 150 ml Wasser und Rosenwasser

in einem Topf zum Kochen bringen. Mandeln und Zucker dazugeben und so lange köcheln, bis das Wasser verdunstet ist.

- Nun den Vanillezucker über die Mandeln streuen und leicht ka-

ramellisieren lassen. Danach die Mandeln im Orangen-Mohn-Thymian-Gemisch wälzen.

- Gebrannte Mandeln auf Backpapier auflegen und abkühlen lassen.

Dauer: mehr als 60 Minuten

## WINTERTRAUM- CUPCAKES

### Für die Cupcakes:

- | 125 g Butter, zimmerwarm
- | 2 Eier
- | 200 g Zucker, 250 g Mehl
- | 250 ml Buttermilch
- | 3 TL Backpulver, 4 EL Rum

### Für das Topping:

- | 125 ml Schlagobers
- | ½ Pk. Sahnesteif
- | 30 g weiße Schokolade, zerlassen
- | 50 g Mascarpone, ½ Vanilleschote
- | weiße Schokoraseln

### Zubereitung:

- Butter schaumig rühren. Eier einzeln einrühren, danach Zucker und Buttermilch untermengen.
- Mehl mit Backpulver versieben und abwechselnd mit dem Rum in die Teigmasse einrühren. In Muffinsförmchen füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 25 Minuten backen. Danach vollständig auskühlen lassen.
- Für das Topping Schlagobers mit



Sahnesteif schlagen. Schokolade mit Mascarpone und Vanillemark glatt rühren und unter das Obers mengen. In einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und auf die Cupcakes dressieren.

- Zum Schluss mit weißen Schokoraseln dekorieren.

### Rezept von ichkoche.at-Userin Renate Philipp

Wir bedanken uns herzlich mit einem Kochkurs-Gutschein!

**Wollen Sie auch ein Rezept einsenden?**

[www.ichkoche.at/rezept-einsenden](http://www.ichkoche.at/rezept-einsenden)







Dauer: mehr als 60 Minuten  
**HASELNUSSÖL**

**ichkoche.at-Tipp**

Passt zu jedem Salat als Dressing, zu Desserts und Kuchen, zu kurz gebratenem Fleisch wie Kalb oder zu jedem Süßwasserfisch.

**Zutaten:**

- | 100 g Haselnüsse
- | 200 ml Sonnenblumenöl

**Zubereitung:**

- Die Haselnüsse auf ein Backblech legen und im Backrohr bei 160 °C 15 Minuten backen.
- Pflanzenöl in einen Topf leeren und die Haselnüsse einlegen. Kurz erhitzen.

- Die Haselnüsse im Öl auskühlen lassen, danach Öl und Nüsse in ein verschließbares Gefäß füllen.
- 3 Wochen gut verschlossen an einem dunklen und kalten Ort durchziehen lassen.

- Anschließend das Öl durch ein Sieb leeren und in eine dekorative, sorgfältig gereinigte Flasche füllen.
- Im Kühlschrank gelagert, hält das Haselnussöl ca. 3 Monate.



**ichkoche.at-Geschenktipp**

Kochkursgutscheine online bestellen unter:  
[www.ichkoche.at/kochkurs-gutschein](http://www.ichkoche.at/kochkurs-gutschein)

**4 Personen**  
**Dauer: mehr als 60 Minuten**  
**ÜBERBACKENE PENNE**  
**MIT SÜSSKARTOFFELN**  
**UND MARONI**

**Zutaten:**

- | 300 g Recheis Variation Bunte Penne
- | 5 Maroni, gebraten und geschält
- | 1 kleine Süßkartoffel
- | 1 Schalotte
- | 200 g Frischkäse
- | 1 EL Preiselbeeren aus dem Glas
- | 1 EL Petersilie, gehackt
- | 1 Ei
- | 100 g Bergkäse, gerieben
- | Sonnenblumenöl
- | Salz, Pfeffer



**Zubereitung:**

- Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abschrecken und zur Seite stellen.
- Die Maroni grob hacken. Süßkartoffel schälen, in kleine Würfel schneiden, auf ein Backblech

legen und mit etwas Sonnenblumenöl beträufeln. Im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C ca. 15 Minuten braten.

- Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. In 2 EL Sonnenblumenöl langsam an-

braten. Danach von der Herdplatte nehmen und mit Preiselbeeren, Maroni, Süßkartoffeln, Frischkäse, Petersilie und dem Ei vermengen. Zum Schluss die Nudeln untermischen.

- Mit Salz und Pfeffer abschme-

cken und das Ganze in eine feuerfeste Form füllen. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C ca. 45 Minuten backen.

- Aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

**4 Personen / Dauer: 25 Minuten**  
**WINTERLICHES**  
**NUDELGRÖSTL MIT**  
**KRAUT UND SPECK**

**Zutaten:**

- | 350 g Recheis Variation Feine Bandnester
- | ¼ Krautkopf
- | 1 Apfel
- | 1 Zwiebel
- | 5 Scheiben Speck
- | 2 Msp. Kümmel, gemahlen
- | 3 EL Butter
- | etwas Nudelkochwasser
- | Sonnenblumenöl
- | 1 Bund Schnittlauch
- | Salz
- | Pfeffer



**Zubereitung:**

- Krauthappel vom Strunk befreien und in kleine Würfel schneiden. Den Apfel schälen, entkernen und in schmale Spalten schneiden.

- Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Abschrecken.

- Währenddessen die Zwiebel kleinwürfelig, den Speck in Streifen schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwie-

beln und Speck anbraten. Kraut und Kümmel dazugeben, kurz weiterbraten, danach ca. 10 EL vom Nudelkochwasser, Nudeln, Butter und Apfelspalten dazugeben. Kurz aufkochen lassen,

dabei öfters umrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

- In vorgewärmten Tellern anrichten und mit frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren.





4 Personen  
Dauer: mehr als 60 Minuten  
**SÜSSER  
NUDELAUFLAUF**

**Zutaten:**

- | 400 g Recheis Variation Bunte Dralli
- | 5 getrocknete Marillen
- | 5 getrocknete Zwetschken
- | 100 g weiße Schokolade
- | 100 g Brioche
- | 150 g Topfen
- | 3 EL Rum
- | 50 g Staubzucker

**Zubereitung:**

- Die Nudeln in reichlich gezuckertem Wasser weich kochen, abgießen und kalt abschrecken.
- Marillen, Zwetschken und weiße Schokolade fein hacken.
- Brioche in einer Küchenmaschine zu feinen Bröseln mahlen und mit den restlichen Zutaten vermischen.

- Die Nudeln darunterheben und das Ganze in eine ausgebutterte, feuerfeste Backform füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C ca. 40 Minuten backen. Wird der Auflauf zu knusprig, in den letzten 10 Minuten mit Alufolie abdecken.
- Den Nudelauflauf aus dem Rohr nehmen, mit etwas Staubzucker bestreuen und sofort servieren.



Variation

Es lebe die  
Abwechslung!



Mehr Variation unter  
[www.recheis-variation.at](http://www.recheis-variation.at)



# EINTOPF



Dampfende Eintöpfe und heiße Suppen: Energie für kalte Wintertage

**W**eihnachtseinkäufe, Firmenfeiern, hektische Menschen wohin man blickt und dann auch noch komplizierte Gerichte kochen? In den Wochen vor den großen Festtagen

sind einfache und unkomplizierte Rezepte gefragter denn je. Ein wärmender, leicht vorzubereitender Eintopf kommt da gerade recht. Ob Klassiker oder etwas Außergewöhnliches – Eintöpfe ma-

chen satt und sind das ideale Wintergericht. Auch eine heiße Suppe zeigt ihre Qualitäten: schnell zubereitet, wärmt wunderbar von innen und lässt noch genug Platz für Kekse und Kuchen.

## Zutaten:

- | 1 kg Geselchtes, küchenfertig
- | 1 Zwiebel
- | 3 Paprikaschoten
- | 2 Stangen Lauch, in feine Ringe geschnitten
- | 5 Karotten, geputzt und klein geschnitten
- | 1 Fenchelknolle, geputzt und in kleine Würfel geschnitten
- | 50 g Fisolen, geputzt und geschnitten
- | ½ Knoblauchzehe, fein gehackt
- | 400 g Paradeiser, gewürfelt
- | 2 EL Paradeismark
- | 200 g Maiskörner aus der Dose
- | 400 g Kidneybohnen
- | 120 g Haferflocken
- | 1 l Gemüsesuppe
- | Salz und Pfeffer, Öl

**4 Personen / Dauer: 35 Minuten**  
**WINTER-EINTOPF**

## Zubereitung:

- Zwiebel schälen und fein hacken. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und mit dem übrigen Gemüse in kleine Würfel schneiden.
- Öl in einem großen Topf erhitzen, Paprikawürfel und Zwiebeln darin anrösten. Das restliche Gemüse, Knoblauch und Paradeismark dazugeben und ebenfalls anrösten. Zum Schluss die Paradeiser, gut

abgetropfte Maiskörner und Bohnen einrühren.

- Die Haferflocken darüberstreuen und mit der Suppe aufgießen. Gut umrühren und den Eintopf etwas köcheln lassen.
- Das Geselchte in mundgerechte Stücke schneiden, dazugeben und so lange mitköcheln, bis es warm ist.
- Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken und noch einmal leicht aufkochen lassen.



4 Personen / Dauer: 35 Minuten  
**PETERSILIENWURZEL-  
SCHAUMSÜPPCHEN**



**Zutaten:**

- | 500 g Petersilienwurzeln
- | 1 Zwiebel, geschält, gewürfelt
- | 1 Glas Weißwein
- | 800 ml Gemüsesuppe
- | 2–3 Tropfen Bittermandelöl
- | 150 ml Schlagobers
- | 50 g Butter, kalt
- | 1 EL Crème fraîche
- | 2 Thymianzweige
- | Nussöl oder Olivenöl
- | 1 Spritzer Zitronensaft
- | Salz, Pfeffer
- | Backerbsen
- | 4 EL Mandelblättchen

**Zubereitung:**

- Die Petersilienwurzeln schälen und in Stücke schneiden.
- Die Thymianblätter von den Stielen rebeln und mit den Petersilienwurzeln und Zwiebeln in etwas Nussöl anbraten. Mit Weißwein ablöschen und ca. bis auf ¼ einreduzieren lassen.
- Danach mit der Suppe aufgießen, 2–3 Tropfen Bittermandelöl dazugeben und so lange kochen, bis die Petersilienwurzeln weich sind.
- Obers einrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit einem Pürierstab fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- Zum Schluss Butter und Crème fraîche mit dem Handrührgerät untermixen, dabei sollte Luft unter die Suppe gemixt werden.
- Mandelblättchen ohne Fettzugabe leicht goldbraun rösten. Das Petersilienwurzelschaumsüppchen mit Mandelblättchen und Backerbsen garnieren.

**Jeden Monat  
Traumurlaube  
gewinnen!**

Lust auf einen exklusiven Urlaub in den schönsten Regionen Österreichs? Dann nutze deine monatliche Gewinnchance und stimme für deine Liebingshütte!  
LAND-LEBEN und der HÜTTENGUIDE zeichnen die beste Winterhütte 2013/14 mit der GOLDENEN BACKERBSE aus!





# GLÜHGENUSS



Würziger Glühwein zum Trinken – und zum Hineinbeißen

**A**uf jedem Adventmarkt, an den Stehtischen vor Cafés und Beisln und selbst bei den Würstlstandln steigt uns der Duft nach Glühwein in die kältegerötete Nase. Wer keine Fertig-

mischungen trinken möchte, sondern hochwertige Früchte und Gewürze schmecken will, der kann sich einfach selbst als Glühmeister versuchen. Glühwein kann aber auch ganz her-

vorragend als Zutat zum Kochen und Backen verwendet werden. Versehen Sie Ihren Gugelhupf doch einmal mit einem Glühweinanstrich oder zaubern Sie würzige Glühweinschnitten.

## Zutaten:

### Für den Glühwein:

- | 200 ml Rotwein
- | je 1 Orange und Zitrone, unbehandelt
- | 50 g Zucker
- | 1 Zimtstange
- | 3 Gewürznelken
- | 1 Prise Kardamom

- | 1 Vanilleschote
- | 1 Pk. Vanillezucker
- | 125 g Bitterschokolade, fein gerieben
- | 125 ml Glühwein
- | 375 g Mehl
- | 1 Pk. Backpulver
- | 2 EL Maisstärke

### Für den Teig:

- | 375 g Butter, zimmerwarm
- | 375 g Feinzucker, gesiebt
- | 6 Eier

### Für die Glasur:

- | 200 g Staubzucker
- | 3 EL Glühwein
- | 20 g Haselnüsse, grob gehackt

**Dauer: mehr als 60 Minuten**

## GLÜHWEINGUGELHUPF

### Zubereitung:

- Für den Glühwein die Orange und die Zitrone sorgfältig mit heißem Wasser waschen. Halbieren und auspressen. In einem Topf den Saft der Zitrusfrüchte mit den Schalen, dem Wein, dem Zucker und den Gewürzen erhitzen, aber nicht aufkochen lassen. Einige Minuten leicht köcheln, danach für ca. 2 Stunden gut durchziehen lassen. Abseihen.
- Für den Teig Butter und Zucker schaumig schlagen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauschaben.
- Die Eier aufschlagen und nach und nach unter die Teigmasse mixen. Vanillemark, Vanillezucker, Schokolade und Glühwein untermengen.

- Mehl, Backpulver und Maisstärke versieben und zügig unter den Teig heben.
- Die Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstreuen, danach den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 1 Stunde backen. Danach überkühlen lassen, auf ein Gitter stürzen und ganz auskühlen lassen.
- Für die Glasur Staubzucker und Glühwein vermischen. Gleichmäßig über den ausgekühlten Gugelhupf leeren und mit den gehackten Haselnüssen bestreuen.

### ichkoche.at-Tipp

Wenn es schneller gehen soll, stellen Sie den Glühwein mit Glühfix her.





**Dauer: mehr als 60 Minuten**  
**GLÜHWEIN-ZIMT-SCHNITTEN**

**Zutaten:**

**Für den Teig:**

- | 250 g Mehl
- | 125 g kalte Butter, in Stücke geschnitten
- | 30 g Zucker
- | 50 ml weißer Glühwein
- | 1 Ei
- | 1 Prise Salz

**Für den Belag:**

- | 250 g Sauerrahm
- | 3 Eier
- | 100 g Zucker
- | ½ Vanilleschote
- | 1 EL Zimt
- | Kokosette zum Bestreuen

**Zubereitung:**

- Für den Teig alle Zutaten rasch verkneten, in Folie wickeln und 1–2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.
- Den Teig in der Größe eines Backblechs ausrollen. Ein Blech

mit Backpapier auslegen und den Teig darauflegen. Einige Male mit einer Gabel einstechen und bei 175 °C ca. 10 Minuten anbacken.

- Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark

herausschaben. Eier mit Vanillemark und Zucker schaumig schlagen. Sauerrahm mit Zimt vermengen und unter die Eimasse rühren.

- Die Sauerrahmcreme auf den angebackenen Teigboden auf-

tragen und im vorgeheizten Backrohr bei 175 °C ca. weitere 30 Minuten backen.

- Die Glühweinschnitte auskühlen lassen, mit Kokosette bestreuen und in Dreiecke oder Rechtecke schneiden.



**für 1 Liter / Dauer: 30 Minuten**  
**GLÜHWEIN MIT CHILI UND STERNANIS**

**Zutaten:**

- | 600 ml Rotwein
- | 400 ml Orangensaft
- | 100 g Zucker
- | 1 kleine rote Chilischote
- | Schale einer Orange, unbehandelt
- | 2 Gewürznelken
- | 2 Pimentkörner
- | 2 Sternanisfrüchte
- | 1 Zimtstange
- | 2 Beutel Früchtetee

**Zubereitung:**

- Die Chilischote der Länge nach halbieren, zusammen mit dem Orangensaft, Zucker und den Gewürzen einmal aufkochen. Die Teebeutel und den Rotwein dazugeben und bei schwacher Hitze 10

Minuten ziehen lassen. Die Teebeutel herausnehmen und den Glühwein noch einmal erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen.

- Die Gewürze entfernen und den feurigen Glühwein heiß servieren!



# MÜRBTTEIG EINFACH SELBER MACHEN

Mürbteig ist die Basis vieler Keksrezepte. Ergänzt mit Gewürzen, Aromen, Nüssen, Mandeln oder anderen Zutaten können Sie daraus eine ganze Palette an Weihnachtsbäckerei herstellen. Einige Kipferl-Mürbteige kommen ohne Ei aus, Mürbteig für Spritzgebäck hat eine flüssigere Konsistenz.

## GRUNDREZEPT MÜRBTTEIG (1-2-3 TEIG)

### Zutaten:

- | 300 g glattes Mehl
- | 200 g kalte Butter
- | 100 g Zucker
- | 1 Pk. Vanillezucker
- | 1 Eidotter oder 1 Ei
- | 1 Prise Salz

### Zubereitung:

- Das Mehl auf die Arbeitsfläche oder in eine große Schüssel geben.
- Zucker, Vanillezucker und Salz dazumischen.
- Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und die Flöckchen rund um das Mehl verteilen.
- Eine Mulde in das Mehl drücken und den Dotter bzw. das Ei hineingeben.
- Alle Zutaten mit kalten Händen rasch zu einem Teig verkneten, Sie können zum Kneten auch Handschuhe tragen.
- Den Teig zu einem Ziegel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Vor dem Weiterverarbeiten im Kühlschrank 1–2 Stunden rasten lassen.
- Anschließend nach Belieben weiterverarbeiten.



### ichkoche.at-Tipp

Aromatisieren Sie den Mürbteig mit etwas fein geriebener Orangen- oder Zitronenschale (unbehandelt) und geben Sie fein gehackte Wal- oder Erdnüsse zum Teig.



Dr. Oetker Konditor-  
meister Erhard  
Klug-Hudritsch

FOTO: DR. OETKER



# TIPPS UND TRICKS ZUM MÜRBEIG

- **Kneten:** Immer mit wirklich kalten Händen arbeiten und nicht zu lange verkneten. Der Teig kann auch mit dem Handmixer (Kneithaken) zubereitet werden. Wird der Teig zu warm, tritt Fett aus und das verändert die Bindung des Teigs: Er wird hart und bröselig und lässt sich nur schwer weiterverarbeiten. Aber keine Angst vor dem händischen Kneten: Auch nur mit Muskelkraft haben Sie den Teig im Nu geknetet. Zu Beginn schaut die Konsistenz vielleicht etwas entmutigend aus, aber nach und nach entsteht ein geschmeidiger Teig. Einfach ausprobieren!
- **Zutaten:** Mürbteig besteht aus Mehl, Zucker, Butter und eventuell Ei. Er ist nach dem Backen zart und mürbe. Zum Backen von Mürbteig keine streichfähige Margarine verwenden, diese enthält zu viel ungebundenes Wasser.
- **Rasten:** Mürbteig vor dem Verarbeiten immer 1–2 Stunden kühlen. Falls der Teig dann noch klebt, 1 EL Mehl unterheben.
- **Ausrollen:** Beim Ausrollen des Mürbteigs nicht zu viel Mehl verwenden. Die Ausrollfläche immer wieder abkehren. Wenn der Teig zu klebrig ist, etwas Mehl unterkneten. Wenn der Teig zu hart ist, einen Dotter einarbeiten.
- **Haltbarkeit:** Mürbteig kann, in Folie eingewickelt, einige Tage im Kühlschrank gelagert werden. Vor dem Weiterverarbeiten kurz durchkneten. Mürbteig nicht länger als 2 Monate tiefkühlen.
- **Reste:** Bleibt beim Keksebacken etwas Teig übrig, dann noch einmal verkneten, ausrollen und auf einem Blech fertig backen. Auskühlen lassen und in kleine Stücke zerbrechen. Diese Reste eignen sich hervorragend für eine Punschmasse.

## Unser Buchtipp

Die besten  
Privatrezepte  
für Feste &  
Gäste.



Mit vielen  
bebilderten  
Deko-Ideen!  
127 Seiten, 70 Rezepte  
mit Fotos  
Nur € 11,99  
Keine Versandkosten!  
Bestellen Sie gleich unter:  
[www.ichkoche.at/oetker](http://www.ichkoche.at/oetker)



### ichkoche.at-Tipp

Mehr als 1000 kostenlose  
Keksrezepte finden Sie unter  
[www.ichkoche.at/kekse](http://www.ichkoche.at/kekse)



# FESTGENUSS



Weihnachtliche  
Gaumenfreuden in  
vier Gängen

**D**as Weihnachtsessen im  
Kreise der Liebsten verdient  
besondere Kochanstrengungen.  
Unser Chefkoch Aaron Waltl hat für  
Sie vier exquisite Gänge kreiert,  
die sowohl abwechslungsreich als  
auch leicht nachkochbar sind. Mit winter-

lichen Zutaten und viel Liebe gemacht,  
werden Sie mit dem festlichen Menü  
Familie und Gäste begeistern.

### Festlich, aber unkompliziert

Aaron Waltls Kochlinie entsprechend sind die Gerichte zwar raf-

finiert, gelingen aber jedem Hobbykoch.  
Und damit Sie den Festtag nicht alleine  
in der Küche verbringen müssen, sind alle  
Gänge toll vorzubereiten. Der finale  
Schliff geht dann ganz schnell. So bleibt  
mehr Zeit für Weihnachtslieder und  
Geschenkeauspacken!

#### Zutaten:

| 300–500 g Lachs  
(siehe Seite 20)

#### Für die Linsen:

| 100 g Beluga-Linsen  
| 1 Knoblauchzehe  
| 1 Thymianzweig  
| 1 Zimtstange  
| 1 Schalotte  
| 5 EL Olivenöl  
| 2–3 EL Balsamico  
| 1 Bund Schnittlauch  
| Salz, Pfeffer

#### Für die Erdäpfel-Knusper:

| 1 großer Erdapfel  
(z. B. Blue Salad oder  
Trüffel)  
| 500 ml Pflanzenöl  
| Salz

#### Zum Garnieren:

| 1 Beet Kresse

4 Personen / Dauer: mehr als 60 Minuten

## GEBEIZTER LACHS MIT LINSENSALAT UND ERDÄPFEL-KNUSPER

#### Zubereitung:

- Lachs: Zubereitung siehe Seite 20.
- Für den Linsensalat die Linsen in reichlich Wasser mit der Zimtstange, dem Knoblauch und dem Thymian bissfest kochen. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.
- Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden, in etwas Olivenöl anbraten. Die abgetropften Linsen und den Essig dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch in feine Röll-

chen schneiden und mit dem restlichen Olivenöl zu den Linsen geben.

- Für die Erdäpfel-Knusper die Erdäpfel in hauchdünne Scheiben schneiden oder mit einem Sparschäler in feine Streifen schälen. In heißem Öl knusprig frittieren und sofort mit etwas Salz würzen. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.
- Den Lachs in Schnitten schneiden und auf einem Teller auflegen. Den warmen Linsensalat darüber verteilen und mit den Erdäpfel-Knusper bestreuen.





4 Personen / Dauer: 45 Minuten

## MARONICREMESUPPE MIT PILZTASCHERLN

### Zutaten:

| 300 g Maroni, gekocht  
oder gebraten  
| 2 Schalotten  
| 1 Knoblauchzehe  
| 1 TL brauner Zucker  
| 50 ml Weißwein  
| 500 ml Gemüsesuppe  
| 200 ml Schlagobers  
| 4 EL Sonnenblumenöl  
| 1 Prise Muskatnuss  
| Salz, Pfeffer

### Für die Pilztascherln:

| 8 Blätter Wan-Tan-Teig  
| 300 g gemischte Pilze  
| 1 Schalotte  
| 2 Frühlingszwiebeln  
| ¼ rote Chilischote,  
fein gehackt  
| 3 EL Zitronensaft  
| Salz, Pfeffer  
| 1 Ei  
| 1 l Sonnenblumenöl

### ichkoche.at-Tipp

Pilze lassen sich durch Einfrieren gut über den Winter bringen: Größere Pilze dickblättrig schneiden, kleinere halbieren. Portionsweise in Pflanzenöl anrösten – die Flüssigkeit muss komplett einkochen. Wenn die Pilze fertig gegart sind, mit Salz und Pfeffer würzen. Auskühlen lassen und portionsweise einfrieren. Die tiefgekühlten Pilze gefroren weiterverarbeiten. Verwenden Sie die Pilze als Fülle für Teigtascherln, für Pasta-Saucen, für Risotti und vieles mehr.

### Zubereitung:

- Für die Suppe die Schalotten und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden, die Maroni halbieren.
- Öl in einem breiten Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Maroni langsam anbraten. Wenn die Zwiebeln goldgelb sind, den Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen, etwas einreduzieren lassen und mit der Suppe aufgießen.
- Etwa 15 Minuten lang köcheln, das Obers dazugießen und weitere 5 Minuten köcheln. Mit einem Stabmixer fein pürieren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken.
- Für die Pilztascherln die trocken geputzten Pilze und die Schalotte in kleine Würfel schneiden, die Frühlingszwiebeln in feine Ringe.
- Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Pilze scharf anbraten, danach in ein Sieb leeren und gut abtrofen lassen. Frühlingszwiebeln daruntertermischen und mit Chili, Zitronensaft, Salz und Pfeffer gut abschmecken.
- Den Wan-Tan-Teig auf ein feuchtes Geschirrtuch legen und in Quadrate schneiden.
- Das Ei gut verquirlen und den Wan-Tan-Teig damit bestreichen. Die Pilzfülle mittig auf die Wan-Tan-Stücke setzen und die Teigstücke zu Dreiecken zusammenklappen.
- In heißem Öl knusprig frittieren, danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Die Suppe vor dem Servieren noch einmal erhitzen und mit einem Stabmixer kurz aufschäumen.
- In einem Suppenteller anrichten und die Pilztascherln einlegen.

4 Personen  
Dauer: mehr als 60 Minuten

## ENTENBRUST MIT ROTE-RÜBEN-PÜREE UND THYMIAN-SCHALOTTEN-JUS

### Zutaten:

- | 4 Entenbrüste
- | 1 große Rote Rübe, ca. 400 g
- | Saft einer halben Zitrone
- | 2 Schalotten, gewürfelt
- | 50 ml Rotwein
- | 200 ml Rindsuppe
- | 8 Thymianzweige
- | 1 EL Maisstärke
- | Salz, Pfeffer
- | Sonnenblumenöl

### Zubereitung:

- Für das Püree die Rote Rübe in Alufolie wickeln und im Backrohr bei 160 °C ca. 70 Minuten weich braten. Danach schälen, in Stücke schneiden und in einer Küchenmaschine zu einem feinen Püree mixen. Mit Pfeffer, Salz und etwas Zitronensaft abschmecken.

- Für den Jus Schalotten in Sonnenblumenöl anbraten, bis sie glasig sind. Mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Rindsuppe dazugießen und ca. 15 Minuten lang köcheln lassen.
- Maisstärke mit etwas kaltem Wasser abrühren und den Jus damit binden. Vor dem Servie-

ren Blätter von 4 Thymianzweigen untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- Die Entenbrüste waschen und trocken tupfen. Auf der Hautseite mit einem sehr scharfen Küchenmesser rautenförmig einschneiden.
- Mit der Hautseite in eine Pfanne

15 Minuten braten. Umdrehen und weitere 2 Minuten braten. In Alufolie einschlagen und 3 Minuten rasten lassen.

- Rote-Rüben-Püree auf einem Teller verteilen und die Entenbrüstchen darauf anrichten. Etwas Jus darübergießen und mit einem Thymianzweig garnieren.



Springform 26 cm Ø  
Dauer: mehr als 60 Minuten

## SPEKULATIUS-CHEESECAKE MIT MANDARINEN-CHILI-KOMPOTT

### Zutaten:

#### Für den Kuchenboden:

- | 200 g Spekulatius
- | 80 g flüssige Butter

#### Für den Belag:

- | 100 g Spekulatius
- | 500 g Topfen
- | 500 g Frischkäse
- | 3 Eier
- | 1 EL Maisstärke
- | 120 g Zucker

#### Für das Kompott:

- | 3 Mandarinen
- | 1 Vanilleschote
- | 1 Chilischote
- | 200 ml Orangensaft
- | 50 g Zucker
- | 1 ½ EL Maisstärke

### Zubereitung:

- Für den Cheesecake-Belag Spekulatius grob zerhacken und mit den restlichen Zutaten gut verrühren.
- Für den Kuchenboden Spekulatius fein zerbröseln und die flüssige Butter untermengen. Eine Springform mit Backpapier auslegen und die Spekulatius flach

hineindrücken. Die Cheesecake-Masse darauf verteilen und bei 160 °C Umluft ca. 50 Minuten backen.

- Für das Kompott Mandarinen schälen und in Spalten zupfen. Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Mit halbiertes Chilischote, Orangensaft und Zucker aufkochen.

Maisstärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und in den kochenden Orangensaft leeren. Ca. 4 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen, danach die Mandarinen dazugeben weitere 5 Minuten köcheln.

- Cheesecake in Stücke schneiden und mit dem Mandarinenkompott auf einem Teller anrichten.





# Gesunder Tausch ist jetzt € 100,- wert!

## Schaffen Sie Platz für einen Dampfgarer: Ersetzen Sie Ihre alte Mikrowelle!

Jetzt hat Miele ein einmaliges Angebot: Tauschen Sie Ihre alte Mikrowelle gegen einen Miele Dampfgarer und Sie erhalten € 100,- **Eintausch-Prämie**.

Aktion gültig solange der Vorrat reicht, längstens bis 31. Dezember 2013.



**Miele**

Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrem Miele Händler und auf [www.miele.at](http://www.miele.at).

4 Personen / Dauer: 40 Minuten

## SAIBLINGRÖLLCHEN MIT ROTKRAUT UND BIRNENKOMPOTT



### Zutaten:

- | 2 Pk. Quality First Saiblingfilets, aufgetaut (à 230 g)
- | 600 g Quality First TK-Rotkraut
- | Salz
- | Pfeffer
- | Quality First Olivenöl 100 % Italien
- | frische Kräuter zum Garnieren
- | Küchengarn zum Binden

### Für das Kompott:

- | 1 Dose Quality First Birnen
- | 1 Vanilleschote
- | 1 Sternanisfrucht

### Zubereitung:

- Die Saiblingfilets trocken tupfen, zusammenrollen und mit Küchengarn festbinden. Etwas Olivenöl in einer feuerfesten Pfanne erhitzen. Die Fischröllchen darin von allen Seiten

scharf anbraten und im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C ca. 4 Minuten fertig braten.

- Das Rotkraut langsam erwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Birnen aus der Dose nehmen

und in kleine Würfel schneiden. Den Birnensirup mit einer halbierten Vanilleschote und dem Sternanis aufkochen, die Birnenwürfel dazugeben und kurz köcheln lassen. Vanilleschote entfernen.

- Die Saiblingröllchen zusammen mit dem Rotkraut auf einem Teller anrichten und mit frischen Kräutern garnieren. Das Birnenkompott in ein Schälchen geben und separat dazu servieren.

4 Personen / Dauer: 60 Minuten

## LACHSFORELLEN- FILETS MIT BUNTEN KAROTTEN VOM BLECH UND WILDREIS



### Zutaten:

- | 2 Pk. Quality First Lachsforellenfilets, aufgetaut (à 230 g)
- | 8 bunte Karotten (orange, violett und gelb)
- | 10 EL Quality First Aceto Balsamico
- | 5 EL Quality First Olivenöl e.v. DOP Toscana
- | 2 EL Honig
- | 250 g Quality First Wildreis
- | 2 EL Quality First TK-Schnittlauch
- | Salz, Pfeffer
- | Quality First Olivenöl 100 % Italien

### Zubereitung:

- Die Karotten schälen, der Länge nach vierteln und auf ein Backblech legen.
- Essig, Honig und Olivenöl e.v. DOP Toscana über die Karotten träufeln, mit Salz und Pfeffer

kräftig würzen und alles gut vermischen.

- Im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C 35 Minuten braten.
- Inzwischen den Reis nach Packungsanleitung zubereiten. Abgießen und zurück in den Topf

leeren. 2 EL Schnittlauch und 1 EL Butter dazugeben und durchrühren.

- Die Fischfilets trocken tupfen und mit Salz würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Filets auf der Hautseite 3 Mi-

nuten braten, wenden und 1 Minute auf der Fleischseite weiterbraten.

- Den Wildreis auf den Tellern verteilen, die bunten Karotten darüberstreuen und die Fischfilets darauf anrichten.





4 Personen / Dauer: 40 Minuten

## SCHARFE SEEFORELLENBÄLLCHEN AUF GEMÜSEBETT

### Zutaten:

#### Für die Bällchen:

- | 1 Pk Quality First Seeforellenfilets, aufgetaut (230 g)
- | 6 EL Semmelbrösel
- | 1 Eiklar
- | 1 TL Quality First Mexico Jalapeno Sauce
- | Salz, Pfeffer
- | 500 ml Quality First Rapsöl zum Frittieren

#### Für das Gemüsebett:

- | 300 g Quality First Streifengemüse
- | 5 Quality First eingelegte getrocknete Paradeiser
- | 2 EL Einlegeöl von den getrockneten Paradeisern
- | 5 Quality First Oliven mit Knoblauch
- | 2 EL Quality First italienische Kräuter
- | Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

- Die Seeforellenfilets von der Haut lösen und in kleine Stücke schneiden. Mit den restlichen Zutaten und einer Prise Salz sowie Pfeffer in der Küchenmaschine grob pürieren. 5 Minuten quellen lassen. Aus der Masse

mit feuchten Händen kleine Bällchen formen und in heißem Rapsöl knusprig frittieren.

- Für das Gemüsebett die getrockneten Paradeiser und die Oliven in kleine Stücke schneiden. Mit 2 Esslöffel Paradeiseröl und dem Streifengemüse in einer Pfanne

erhitzen. Sobald das Gemüse heiß ist, die Kräuter dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- Das Gemüse auf vorgewärmten Tellern verteilen, die Seeforellenbällchen darauf anrichten und sofort servieren.

QUALITÄT AUS ÖSTERREICH 





**ERSTENS GUT  
UND ZWEITENS GÜNSTIG!**

-  **ERSTENS:** aus kontrollierter heimischer Zucht
-  **ZWEITENS:** artgerecht aufgezogen im Gebirgswasser
-  **DRITTENS:** handgefüttert und fangfrisch verarbeitet

Erhältlich bei: **MERKUR**

# LACHS BEIZEN

## leicht gemacht!

Aaron Waltl  
Chefkoch



Sie suchen nach einem Imbiss für den Silvesterabend? Dann probieren Sie einmal, Lachs selbst zu beizen. Auch Lachsforellenfilets oder große Saiblingfilets können Sie mit selbst komponierter Beize veredeln.

**Dauer: mehr als 60 Minuten**  
**LACHS, GEBEIZT IN**  
**HASELNUSSÖL UND**  
**VANILLE**

### Zutaten:

- | 500 g frisches, küchenfertiges Lachsfilet
- | Mark von zwei Vanilleschoten
- | 1 Zitrone, unbehandelt
- | 1 Blutorange
- | 10 EL Haselnussöl (s. S. 5)
- | 30 g brauner Zucker
- | 20 g feuchtes Meersalz
- | 30 Thymianblätter



### Zubereitung:

- Zitrusfrüchte mit heißem Wasser waschen und trocken reiben. Die Schale von der Zitrone reiben, die Blutorange in dünne Scheiben schneiden.
- Alle Zutaten bis auf die Blutorange in einer Küchenmaschine miteinander vermischen.
- Den Lachs gegebenenfalls entgräten und gut mit kaltem Wasser abwaschen.
- Das Lachsfilet mit der Beize einreiben und mit den Blutorangenscheiben belegen.
- Entweder mit Frischhaltefolie umwickeln oder mit Backpapier abdecken und 3–4 Stunden beizen lassen (bei einem dünnen Filet reichen 1–2 Stunden). Am besten den Lachs während dieser Zeit mit Gewichten beschweren.
- Danach die Beize vom Filet wischen, eventuell kurz kalt abwaschen. Die Haut entfernen und den Lachs nach Belieben aufschneiden.





# ADVENTGEWINNE

Klicken Sie sich durch den Advent! Auf [www.ichkoche.at/adventskalender](http://www.ichkoche.at/adventskalender) haben Sie jeden Tag die Chance auf einen tollen Gewinn. Unser Adventskalender bietet Kulinarisches, Nützliches oder einfach nur Schönes! Also täglich reinschauen ...



## Manner

Für alle Fans der süßen Küche: die feinsten Schokoladen zum Naschen und Backen – **Manner Backsets** inklusive Überraschungsgeschenk.



## WÜSTHOF

Vollendet geschmiedet für Hobby- und Profi-Köche. **Wüsthof-Messer**, die einfach Spaß machen und bereits die Speisenzubereitung zum Genuss werden lassen.

## EUCERIN

**Silver Shave Rasiersystem von Eucerin MEN** – Speziell abgestimmt auf die Bedürfnisse der Männerhaut. Mit Rasierschaum, Rasiergel und After Shave Balsam.



## EMMI

**Emmi Candle Light Raclette – Spaß für die ganze Familie**

Ob zu Hause mit Familie oder Freunden, das Candle Light Raclette sorgt für individuellen Genuss.

## DELONGHI

Der schmalste **Kaffeevollautomat von De'Longhi** – die preisgekrönte PrimaDonna XS – Genuss auf Knopfdruck für Genießer mit Anspruch!



## KENWOOD

**KENWOOD Chef Titanium** – der Klassiker jetzt auch in Brillantweiß. Ausgezeichnet für Qualität, Design, Funktionalität und Bedienkomfort.



## KAISER

Die Weihnachtszeit genießen – mit zwölf Sorten **Wohltzucker® von Kaiser**, verpackt im Bonbonmeister®-Koffer aus Holz.



## PERSIL

Für strahlende Reinheit und starke Leuchtkraft Ihrer Wäsche, selbst bei niedrigen Temperaturen! Sichern Sie sich Ihr **Persil** Produktpaket!



## SOMAT

Für perfekte Sauberkeit und strahlenden Glanz für Gläser und Geschirr. Mit dem Testsieger **Somat 10**.



## BRAUN

BRAUN bringt mit dem neuen **Multi-quick 7** den idealen Suppen-Chef auf den Markt. Einfacher und köstlicher war Kochen noch nie.





# KEKSVERSUCHUNG



Süße Verlockungen aus der weihnachtlichen Backstube

**D**ie Backrohre glühen, die Teigwalker ächzen und die Keksausstecher sind im Dauereinsatz: Zu keiner anderen Jahreszeit wird so viel gebacken wie in der Vorweihnachtszeit. Was wäre schließlich der Advent ohne Vanillekipferln, Schneebusserln und Linzer Augen? Wer möchte den Weih-

nachtsstollen missen oder das Fest ohne Lebkuchen begehen? Trends kommen und gehen, auch in der Kulinarik. Doch unsere geliebten Weihnachtskekse trotzen jeder Modeerscheinung.

## Alternatives Backen

Nicht so sehr der Mode als der Gesundheit geschuldet, wollen im-

mer mehr Menschen auf bestimmte Zutaten wie weißes Mehl oder raffinierten Zucker verzichten. Wir stellen Ihnen das soeben erschienene Buch „Anders backen“ vor, in welchem die beiden Autorinnen zeigen, dass süße Genüsse und gesunde Ernährung nicht unbedingt Widersprüche sein müssen.

Dauer: mehr als 60 Minuten  
**NUSSHERZERLN**

### Zutaten:

#### Für den Mürbteig:

- | 100 g Zucker
- | 1 Pk. Vanillezucker
- | 200 g Butter, klein geschnitten
- | 1 Prise Salz
- | 300 g glattes Mehl

#### Zum Fertigstellen:

- | 80 g Haselnüsse, gehackt
- | 40 g Kristallzucker
- | 1 TL Zimt
- | 1 Eidotter
- | Marmelade

### Zubereitung:

- Für den Mürbteig alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten, in Folie wickeln und 1–2 Stunden gekühlt rasten lassen.
- Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche auswalken und herzförmige Kekse ausstechen. In die Hälfte der Herzen ein kleines Loch stechen.
- Die Keksherzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Haselnüs-

se, Kristallzucker und Zimt vermischen. Die gelochten Herzen mit Eidotter bestreichen und mit der Nussmischung bestreuen.

- Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C ca. 12 Minuten backen, danach auskühlen lassen.
- Die Keksböden mit glatt gerührter Marmelade bestreichen und die Nuss Herzen daraufsetzen.





**Zubereitung:**

- Alle Zutaten mit den Gewürzen rasch zu einem Teig verkneten. Keksteig ausrollen und beliebige Kekse ausstechen.
- Auf das Backblech legen und bei der Hälfte der ausgestochenen

Teile ein Loch in der Mitte ausstechen.

- Nun ca. 10 Minuten bei 180 °C backen, anschließend auskühlen lassen.
- Zum Füllen der Kekse die Unter- teile mit Marmelade bestrei-

chen. Für die Obertheile weiße Kuvertüre schmelzen und mit einer Papiertüte dekorative Striche auf den gebackenen Teilen ziehen.

- Nun Unter- und Obertheil zusammensetzen.

**30 Stück / Dauer: 40 Minuten**  
**KEKSE AUS EINKORN-  
VOLLKORN-MÜRBTIEG**

**Zutaten:**

- | 60 g Butter
- | 90 g Vollkorn-Einkornmehl
- | 30 g Kokosblütenzucker
- | 1 Prise getrockneter und gemahlener Ingwer
- | 1 Prise gemahlener Zimt
- | 1 Prise gemahlene Muskatnuss
- | 1 Prise Salz
- | Marmelade
- | weiße Kuvertüre

**Unser Buchtipp**

Christine Egger & Ulli Goschler

**Anders backen**

Gesunde Alternativen zu Weißmehl und weißem Zucker

Kneipp Verlag, € 17,99  
**Erhältlich im Buchhandel oder unter [www.styriabooks.at](http://www.styriabooks.at)**



**Zubereitung:**

- Für den Mürbteig alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten, in Folie wickeln und 1–2 Stunden gekühlt rasten lassen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig durch den

Fleischwolf mit Spritzaufsatz pressen und die einzelnen Stangerln auf dem Backblech auflegen.

- Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C ca. 12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

- Jeweils zwei Kekse mit glatt gerührter Marmelade zusammenkleben.

- Die Stangenenden in Schokoladeglasur tauchen und die Mandelstangerln zum Trocknen auf ein Gitter setzen.

**Dauer: mehr als 60 Minuten**  
**MANDELSTANGERLN**

**Zutaten:**

- | 200 g Mehl
- | 100 g Butter
- | 100 g Staubzucker
- | 80 g Mandeln, gerieben
- | 1 Pk. Vanillezucker
- | 1 Eidotter
- | 1 Prise Salz
- | 1 EL Rum oder Milch
- | Schokoladeglasur
- | Marmelade

**ichkoche.at-Tipp**

Haben Sie keinen Fleischwolf mit Aufsatz, dann den Teig einfach auswalken und die Stangerln ausstechen oder mit einem Teigrad zurechtschneiden.

**Dauer: mehr als 60 Minuten**  
**SCHOKO-WALNUSS-KEKSE**

**Zutaten:**

**Für den Mürbteig:**

- | 200 g Mehl
- | 100 g Butter
- | 100 g Staubzucker
- | 80 g Nüsse
- | 1 Pk. Vanillezucker
- | 1 Eidotter
- | 1 Prise Salz
- | 1 EL Rum oder Milch

**Zum Fertigstellen:**

- | Marmelade nach Belieben
- | weiße Schokoladeglasur
- | Walnusshälften

**Zubereitung:**

- Für den Mürbteig alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten, in Folie wickeln und 1–2 Stunden gekühlt rasten lassen.



- Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Den Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auswalken, mit einem beliebigen Ausste-

cher Kekse ausstechen und auf das Backpapier legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C ca. 12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

- Jeweils zwei Kekse mit Marmelade zusammenkleben. Die Kekse mit weißer Schokoladeglasur überziehen, eine Walnusshälfte daraufsetzen und trocknen lassen.

**Dauer: mehr als 60 Minuten**  
**PUNSCHHALBMONDE**

**Zutaten:**

**Für den Mürbteig:**

- | 390 g glattes Mehl
- | 260 g Butter
- | 130 g Staubzucker
- | Schale einer unbehandelten Zitrone
- | 1 Eidotter
- | 10 g Vanillezucker
- | 1 Prise Salz

**Zum Fertigstellen:**

- | Schokostreusel oder Schokosterne
- | Punschglasur
- | Marillenmarmelade



- Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche auswalken. Halbmondförmige Kekse ausstechen. Die Kekshalb-

monde auf das Blech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C ca. 12 Minuten backen.

- Nach dem Auskühlen die Hälfte der Kekse mit Punschglasur bestreichen und mit Schokolad-

- streusel bestreuen. Trocknen lassen.
- Nun noch mit Marmelade jeweils einen Punschkeks mit einem Keksboden zusammenkleben.



Dauer: mehr als 60 Minuten  
**SCHNEEBUSSERLN**

**Zutaten:**

**Für den Mürbteig:**

- | 300 g Mehl
- | 200 g kalte Butter, klein geschnitten
- | 100 g Zucker
- | 1 Pk. Vanillezucker
- | 1 Eidotter
- | 1 Prise Salz

**Für die Baisermasse:**

- | 3 Eiklar
- | 240 g Staubzucker

**Zum Fertigstellen:**

- | Marmelade Ihrer Wahl



**Zubereitung:**

- Butter mit dem Mehl zerbröseln und mit den restlichen Teigzutaten rasch zu einem glatten Mürbteig verkneten. In Folie wickeln und 1–2 Stunden gekühlt rasten lassen.
- Eiklar mit einer Prise Salz so lange anschlagen, bis es sich weiß

verfärbt. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis der Schnee steif ist und sich schöne Spitzen bilden.

- Den Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und kleine runde Scheiben ausstechen. Ein Blech mit Backpapier

auslegen und die Kekse daraufsetzen.

- Den Eischnee in einen Spritzsack füllen und auf die Mürbteigscheiben spritzen. Dabei in der Mitte der Kekse ansetzen, etwas Baiser aufdrücken und den Spritzsack nach oben ziehen, bis sich eine Spitze bildet.

- Die Busserln im vorgeheizten Backrohr bei 150 °C ca. 20 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit immer wieder kontrollieren, ob sich die Kekse nicht braun verfärben.

- Nach dem Auskühlen jeweils zwei Schneebusserln mit Marmelade zusammenkleben.



**JETZT NEU – Toppits® Meister-Backpapier mit Antihaft-Struktur**

**Schluss** mit lästigem Aufrollen des Backpapiers, kein Herumhantieren mit sperrigen Rollen und kein Durchfetten durch das Backgut!

**Dafür jede Menge Vorteile:** Platzsparend, praktisch und umweltschonend!



- ↪ Kein Aufrollen des Papiers
- ↪ Kein Durchfetten
- ↪ Nichts klebt an



# SILVESTERFEUERWERK



Mitternachtsklassiker  
und selbst gemachte  
Glücksbringer zum  
Jahresbeginn

**K**ulinarisches Feuerwerk zum Jahreswechsel: Zu Silvester können Sie mit unseren Rezepten so richtig aufkochen und schlemmend in das neue Jahr starten. Die Gulaschsuppe nach Mitternacht gehört zur feuchtfröhlichen Feier unbe-

dingt dazu. Wir stellen Ihnen heuer eine exotische Variante vor, die gleich zu Jahresbeginn für Abwechslung sorgt.

## Kulinarische Glücksbringer

Es muss nicht immer der Silvestergruß aus Plastik sein! Ver-

schenken Sie doch einmal einen selbst gemachten Glücksbringer. Zum Beispiel ein Neujahrsschweinderl aus Germteig oder einen Glückskekse mit ganz persönlicher Botschaft. Wir wünschen auf jeden Fall ein kulinarisches PROSIT NEUJAHR!

Dauer: 30 Minuten  
**GLÜCKSKEKSE**

### Zutaten:

- | 3 Eiklar
- | 60 g Staubzucker
- | 60 g Mehl
- | 50 g Butter, flüssig
- | 1 Prise Salz
  
- | Glücksbotschaften, auf kleine, schmale Zettelchen geschrieben

### Zubereitung:

- Eiklar zu einem halbstEIFEN Schnee schlagen. Staubzucker und flüssige Butter unterheben. Nun das Mehl nach und nach unterrühren und die Masse zu einem glatten, geschmeidigen Teig rühren.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mithilfe eines Esslöffels Teighäufchen mit einigem Abstand zueinander auf das

Backpapier setzen und zu Kreisen zerlaufen lassen bzw. mit dem Löffel kreisförmig austreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 7 Minuten backen.

- Nun ist rasches Arbeiten vonnöten, denn die Glückskekse lassen sich nur biegen, solange sie noch warm sind. Die Teigkreise mit einer Teigkarte vom Backpapier lösen, die Glückszettelchen in der Mitte eines jeden Kekses

### ichkoche.at-Tipp

Backen Sie die Glückskekse in mehreren Etappen, damit sie beim Weiterverarbeiten nicht zu schnell auskühlen und brechen.

platzieren und die Kekse zu Halbkreisen falten. Die Halbkreise über einen Schüsselrand biegen, damit sie die typische Form der Glückskekse erhalten. Die Glückskekse auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und in Keksdosen schichten.





4 Personen  
Dauer: mehr als 60 Minuten

## EXOTISCHE SILVESTER-GULASCHSUPPE

### Zutaten:

- | 400 g Gulaschfleisch (z. B. Wadshinken)
- | 1 Paprikaschote
- | 1 Zwiebel
- | 2 Knoblauchzehen
- | 3 EL Sesamöl
- | 1 EL Paradeismark
- | 5 EL Sojasauce
- | 1 l Rindsuppe
- | 2 EL Ingwer, frisch gerieben
- | 1 Chilischote
- | 1 Stange Zitronengras
- | 1 Limettenblatt
- | 1 Limette, unbehandelt (Saft und Abrieb)
- | 1 EL Erdnüsse, gehackt
- | Koriander zum Garnieren
- | Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

- Chilischote entkernen und fein hacken, Zitronengras der Länge nach halbieren. Paprika in kleine Stücke schneiden, Zwiebel und Knoblauch hacken.
- Fleisch würfeln. Mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch im Sesamöl scharf anbraten. Paradeismark dazugeben und kurz weiterrösten, mit Sojasauce

ablöschen und mit Rindsuppe aufgießen. Die restlichen Gewürze dazugeben und zugedeckt ca. 1 ½ Stunden köcheln lassen, dabei öfters umrühren.

- Die Gulaschsuppe noch einmal mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Zitronengrasslange und Limettenblatt entfernen und mit frischem Koriander und gehackten Erdnüssen garnieren.



24 Stück / Dauer: 50 Minuten

## PIKANTE GLÜCKSSCHWEINCHEN

### Zutaten:

- | 3 Pk. Pizzateig
- | 200 g Schinken
- | 40 ml Schlagobers
- | 2 TL Cognac
- | Pfeffer, frisch gemahlen
- | 48 Pfefferkörner
- | 1 Ei

### ichkoche.at-Tipp

Für eine kindergerechte Variante lassen Sie den Cognac einfach weg.

### Zubereitung:

- Schinken in Würfel schneiden und gemeinsam mit dem Obers in einer Küchenmaschine pürieren. Cognac darunterschieben und nach Belieben mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Das Ei verquirlen.

- Den fertigen Pizzateig samt Pergamentpapier auf der Arbeitsfläche aufbreiten, eventuell noch etwas nachwalken. Je 24 Kreise mit 3 cm ø, 5 cm ø und 6 cm ø sowie 48 Kreise mit ca. ½ cm ø ausstechen.

- Auf die 5 cm großen Kreise je-

weils 1 TL Schinkenmasse setzen. Ränder des Teigs dünn mit Ei bestreichen. Die 6 cm großen Kreise darüberlegen und glatt drücken. Die 3 cm großen Kreise als Nasen mit Ei aufkleben. Jeweils zwei ½ cm große Kreise als Nasenlöcher aufkleben. Aus den

Teigresten 48 Dreiecke schneiden und als Ohren ankleben.

- Die Pfefferkörner als Augen in den Teig drücken und die Schweinchen dünn mit dem restlichen Ei bepinseln. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C 15 Minuten backen.



# ANTI-KATER



Wenn der Schädel  
brummt und der  
Magen rebelliert

**E**gal ob Firmenfeier, Weihnachtsgelage oder Silvesterparty – rauschende Feste und durchzechte Nächte haben am nächsten Morgen manchmal einen unerwünschten Beigeschmack. Brummschädel, Übelkeit und überhaupt keine Lust zu kochen? Um morgens schnell wieder fit zu werden, sind

nur ein wenig Vorbereitung und das richtige Rezept vonnöten.

## Viel Mythos, wenig Wahres

Vom Reparaturseidl bis zum deftig fettreichen Essen als „Unterlage“ – es ranken sich allerlei Mythen um die Möglichkeiten, einen Kater zu verhindern. Als gesichert darf gelten, dass ein or-

dentliches Katerfrühstück auf jeden Fall hilfreich ist und die Stimmung hebt. Und dafür sind zwei Dinge wichtig: es sollte schnell zubereitet sein und alle Zutaten sollten zuhause sein. Wenn Sie also bereits wissen, dass der Abend feuchtfröhlich wird, kaufen Sie rechtzeitig für den Morgen danach ein.

### Zutaten:

- | 8–12 Eier
- | 100 g Räucherlachs
- | 1 rote Zwiebel
- | 1 Paprikaschote
- | 1 Bund Petersilie
- | 1 Chilischote
- | 100 g Erbsen
- | Salz
- | Pfeffer
- | Olivenöl zum Beträufeln

4 Personen / Dauer: 30 Minuten

## ANTI-KATER-TORTILLA

### Zubereitung:

- Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Paprika waschen, trocknen, vierteln, dabei Kerne und Häutchen entfernen. Paprika in dünne Streifen schneiden.
- Lachs grob würfeln bzw. in Streifen schneiden, die Petersilie fein hacken. Chilischote aufschneiden, entkernen und fein hacken.

- Die Eier verquirlen und mit den restlichen Zutaten vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Masse in eine ofenfeste Pfanne geben und am Herd 1–2 Minuten unter gelegentlichem Rühren stocken lassen. Danach im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 15 Minuten fertig backen.
- Die Tortilla mit etwas Olivenöl beträufeln und gleich in der Pfanne servieren.





**1 Person / Dauer: 8 Minuten**  
**KATERFRÜHSTÜCK**  
**MIT SARDELLEN**

**Zutaten:**

- | 1 Dose Ölsardellen
- | 3 EL Ketchup
- | ½ TL Tabasco
- | 1 Schuss Worcestershire-Sauce
- | ½ Zitrone
- | Salz
- | Pfeffer
- | evtl. frische Kräuter
- | Brot oder Gebäck

**Zubereitung:**

- Zitrone auspressen und mit den restlichen Zutaten vermengen – auch das Öl der Sardellen mitverwenden. Die Masse großzügig auf Brot oder Gebäck streichen. Wenn Sie noch frische Kräuter zuhause haben, damit garnieren.

- Der große Pluspunkt bei diesem Katerfrühstück: Die Zutaten lassen sich gut für den Ernstfall einlagern, da läuft nichts so schnell ab. Es füllt Ihren Mineralien- und Salzhaushalt wieder auf, schmeckt herrlich und weckt die Lebensgeister!

**ichkoche.at-Tipp**

Mehr Rezepte gegen den Brummschädel finden Sie unter [www.ichkoche.at/katerfruehstueck](http://www.ichkoche.at/katerfruehstueck)

**WÜSTHOF**

Schärfer als jemals zuvor!

Geschmiedete Messer von WÜSTHOF, jetzt exklusiv mit PEtec.

**PEtec**  
PrecisionEdgeTechnology

www.wuesthof.com

**CLASSIC IKON**

Quality - Made in Solingen/Germany

# HILFE, WIE FALTET MAN EINE SERVIETTE?

Unsere P(f)annenhilfe ist immer dann zur Stelle, wenn unsere Hobbyköche Hilfe brauchen

Über manche Tischkreation muss sich Aaron wundern ...



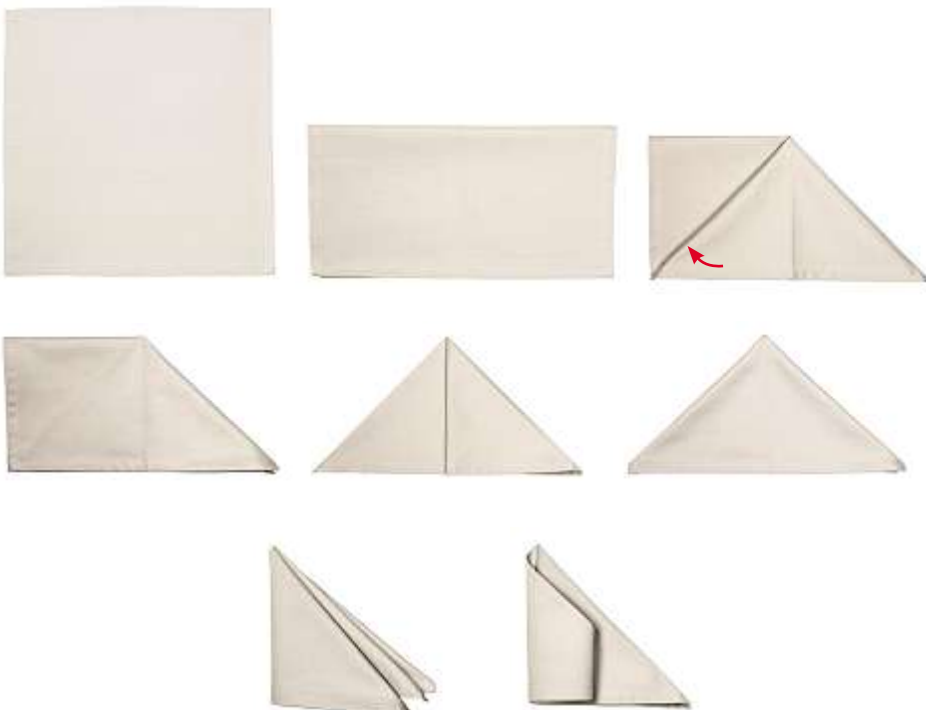
**Z**u feierlichen Anlässen wird der Tisch besonders hübsch gedeckt. Dabei darf natürlich eine schön gefaltete Serviette nicht fehlen. Unsere P(f)annenhilfe ist daher diesmal nicht in kulinarischen Belangen unterwegs, sondern hilft, das Weihnachtsessen auch zu einem Augenschmaus zu machen!

## Die elegante Schraube

Verwenden Sie eine Stoffserviette in etwas steiferer Qualität.

Eine kleine Hilfestellung vorab: Wenn die Rollen leicht auseinanderfallen, einfach mit ganz zarten Büroklammern oder einer Stecknadel an uneinsichtigen Stellen feststecken.

Achtung: Weisen Sie Ihre Gäste auf eine versteckte Nadel hin, um Verletzungen zu vermeiden!



- Legen Sie eine quadratische Serviette geöffnet vor sich hin.
- Die obere Hälfte in der Mitte nach unten klappen, sodass Sie ein Rechteck vor sich liegen haben.
- Die linke Hand auf die linke Serviettenhälfte legen. Greifen Sie mit der rechten Hand zwischen die beiden Lagen der rechten Seite. Mit dem Zeigefinger nach oben zur Spitze greifen und mit dem Daumen die Ecke der vorderen Lage nach links ziehen. Es bildet sich ein Dreieck.
- Fassen Sie die linke untere Spitze des Dreiecks mit den Fingern und klappen Sie sie auf die rechte Seite.
- Nun den gesamten Vorgang mit der linken Serviettenhälfte wiederholen (wieder nur die obere Serviettenlage verwenden).
- Vor Ihnen liegt nun ein großes Dreieck. Dieses in der Mitte zusammenschlagen, sodass vier Fächer entstehen („Vierfachspitz“).
- Den linken äußersten Fächer einrollen, diese Rolle gibt der Serviettenschraube den Halt. Den nächsten Fächer über diese Rolle nach hinten ziehen, ebenso die letzten beiden. Mit einer Stecknadel oder Büroklammer an einer uneinsichtigen Stelle feststecken.



# KLING, GLÄSCHEN, KLINGELINGELING.

Die festliche Jahreszeit lädt dich ein, frohe Stunden mit deinen Lieben zu verbringen. Ein schön gedeckter Tisch, ein gemütliches Essen – viel mehr braucht es nicht zum Glücklichen. Aber alles, was du dafür brauchst, findest du auf [IKEA.at/Winter](http://IKEA.at/Winter)

© Inter IKEA Systems B.V. 2013

**SKURAR Übertopf.**  
Ø 10,5 cm, 15 cm hoch.  
Elfenbeinweiß.

**2,50**/St.

**NEUER  
GESENKTER  
PREIS**

**RÄTTVIK Glas.**  
35 cl. Klarglas.  
Statt ~~1,99~~/St.

**0,99**/St.

[IKEA.at](http://IKEA.at)





..... So weit muss Bio gehen. ....



# Unser Brot wird behandelt wie im Wellness-Urlaub.

Ausgiebige Massagen und viel Zeit zum Relaxen: Beneidenswert, wie gut es unseren Bio-Brotten ergeht. Zuerst werden die nach traditioneller Rezeptur hergestellten Teige schonend geknetet. Die anschließende lange Ruhe gibt den Teigen jene Zeit, die sie benötigen, um sich zu entspannen. Durch optimal abgestimmte Backzeiten erhält das Brot schlussendlich seine perfekte Kruste und seinen besonderen Geschmack. Mehr unter [www.zurueckzumursprung.at](http://www.zurueckzumursprung.at)



Exklusiv bei

