Mein Buffet

Mein Buffet

KOCHEN • GENIESSEN • LEBEN

Nr. 12 Dezember 2026
Deutschland 3,95 €
Österreich 4,60 €
Schweiz 6,30 sfr
BeNeLux 4,70 €
Italien 5,50 €
Frankreich 5,50 €
Spanien 5,50 €

46 SEITEN *Rezepte & Tipps für traumhafte Weihnachten*



Kuchen-Träume
MIT MARZIPAN



Reise zum Weihnachtsmann
WINTERLICHES LAPPLAND



Rot-Weiß-Grün
ROMANTISCHE DEKO

Mit feinen Kalbsröllchen, Lachs oder Maronen-Maultaschen

MIT TOP-REZEPTEN
BELIEBTER TV-KÖCHE



Jamie Oliver



Martina & Moritz



Johann Lafer

Einladung zum Fest-Menü

REPORTAGE Sternenzauber aus Stroh +++ KREATIV Geschenke liebevoll verpacken
SEHENSWERT Die Lindauer Hafenweihnacht +++ GESUND LEBEN Auszeit in der Badewanne





FETA PDO

TASTE THE TRADITION

Feta-Käse g.U.

Authentizität, Geschmack, Tradition

Die Angabe **Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)** ist ein Qualitätssystem der Europäischen Gemeinschaft. Sie schützt Produkte mit besonderen Merkmalen, die unmittelbar mit einem bestimmten geografischen Gebiet verbunden sind.

Ein Produkt trägt die Angabe **g.U.,** wenn:

- Es aus einem konkreten Ort, Gebiet oder ausnahmsweise einem konkreten Land stammt
- Es seine Qualität oder seine Merkmale hauptsächlich oder ausschließlich der besonderen geografischen Umgebung verdankt, die natürliche und menschliche Faktoren umfasst.
- Seine sämtlichen Produktionsphasen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

Was macht den Feta-Käse g.U. so einzigartig?
Der Feta-Käse g.U. wird traditionell aus Schafmilch oder Schaf- und Ziegenmilch im Verhältnis von mindestens 70% Schafmilch und bis zu 30% Ziegenmilch hergestellt. Diese Kombination verleiht dem Feta seinen einzigartigen Geschmack und seine Textur!

Er wird ausschließlich im gesamten festländischen Griechenland und im Bezirk Lesbos aus Milch erzeugt, die von traditionell in diesen Gebieten gezüchteten Schaf- und Ziegenrassen stammt.
Der Feta-Käse g.U. reift mindestens 2 Monate in Holzfässern oder Blechbehältern und entwickelt dabei seinen authentischen Geschmack.

Mit mindestens 43% Fett in der Trockenmasse und bis zu 56% Feuchtigkeit enthält er keine Zusatzstoffe oder Konservierungsstoffe, sondern nur die reinen Zutaten der Natur.

Das g.U.-Siegel garantiert für Authentizität, Qualität und Tradition des Feta-Käses g.U.!

Entdecken Sie den authentischen Geschmack des **Feta-Käses!**

www.fetapdoeurope.eu

Feta PDO Europe

Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.

Kofinanziert von der Europäischen Union

DIE EUROPÄISCHE GEMEINSCHAFT UNTERSTÜTZT KAMPAGNEN, DIE HOCHWERTIGE AGRARPRODUKTE FÖRDERN

ENJOY IT'S FROM EUROPE



Fotos: Florian Generotzky, Gartenbildagentur Friedrich Strauss, StockFood/für ZS Verlag/Kramp + Gölling

Gaby Höger,
Chefredakteurin

Liebe Leserin, lieber Leser,

traditionell zum 1. Advent ist bei uns zu Hause alles geschmückt – zur Einstimmung aufs Weihnachtsfest. Lichterketten, Kerzen und Adventskranz bringen Wärme und Gemütlichkeit ins Wohnzimmer. Hübsche Ideen für Garten und Terrasse habe ich ab Seite 74 für Sie. Den Tannenbaum holen wir „frisch" aus dem Wald, dieses Jahr werde ich ihn ganz in Rot dekorieren. Und was gibt's zu Essen? Für Heiligabend hat sich meine Familie Rouladen gewünscht. Am 1. Feiertag gibt es ein Menü aus diesem Heft: Als Vorspeise Rübencreme mit Thymianschaum, zum Hauptgericht Orangenlachs (ab S. 14) und als Dessert Bratapfel mit Vanillesauce (S. 26). Und wer noch Tipps braucht, wie man Geschenke liebevoll und nachhaltig verpackt, wird auf S. 47 fündig. Ich wünsche Ihnen ein frohes Fest im Kreis Ihrer Lieben.

Herzlichst Ihre

Gaby Höger

Wann beginnen Sie zu Hause mit der Weihnachts-Deko? Schreiben Sie mir unter ***gaby.hoeger@burda.com***
oder an Mein Buffet, BurdaVerlag Publishing GmbH, Gaby Höger, Arabellastr. 23, 81925 München.

Der direkte Draht in die Redaktion

Falls Sie Fragen zum Abo haben:
Telefon: **+49 781 6396553**
(Zum Ortstarif; Mobilfunknetze können abweichen)

Wenn Sie einen Rat brauchen:
Wir sind gerne für Sie da. Montag bis Freitag, 10–12 Uhr.
Telefon: **+49 89 92502150**,
E-Mail: ***meinbuffet@burda.com***



Rezeptregister

HAUPTGERICHTE & HERZHAFTE KLEINIGKEITEN FLEISCH, FISCH

Avocado-Kartoffel-Carpaccio mit Riesengarnelen ..... •• 14
Brathähnchen und Spitzkohl mit Sojabutter .. • 42
Hühnersuppe mit Ingwer & Schnittlauch .... • 39
Kalbsröllchen mit Süßkartoffel-Füllung .. •• 15
Kartoffelsalat mit Hack (chinesisch) ..... •• 67
Lammragout mit Vollkornnudeln ..... • 25
Lausitzer Eintopf ..... • 38
Maronen-Gnocchi mit Wildschweinbällchen .. • 40
Orangenhähnchen ..... • 22
Orangen-Lachs mit Kartoffelgratin ..... • 15
Pasta-Auflauf mit Fisch ..... • 21
Rindergulasch à la Martina & Moritz ..... •• 66
Roastbeef-Salat mit Apfel im Glas ..... • 14
Schinken-Käse-Quiche ..... • 23
Schweinekoteletts mit Bratapfel & Püree .. • 27
Soljanka ..... • 38
Suppe mit Brot & Bohnen ..... • 20
Wintergemüse-Cyrry mit Garnelen ..... • 40

HAUPTGERICHTE, HERZHAFTE KLEINIGKEITEN, BROTE VEGETARISCH

Birnen-Carpaccio ..... • 36
Blumenkohl geröstet mit schwarzen Kichererbsen auf hellem Hummus ..... •• 42
Borschtsch ..... • 39
Butternut „Parmigiana" ..... •• 43
Chicorée-Salat ..... • 24
Gaisburger Marsch vegetarisch ..... •• 45
Kichererbsen-Pastinaken-Curry & Spitzkohl .. • 41
Linsen-Dal ..... • 44
Maultaschen mit Maronen-Käse-Füllung .. •• 15
Rosenkohl aus dem Ofen mit Pekannüssen .. • 41
Rübencreme mit Thymianschaun ..... •• 14
Süßkartoffelchips mit Guacamole ..... • 37
Süßkartoffel-Lauch-Reibekuchen mit würzigem Apfel-Birnen-Kompott ..... • 44
Wirsingrouladen mit Meerrettichsauce ..... •• 43

KUCHEN, TORTEN, DESSERTS, GETRÄNKE & SNACKS

Äpfel (gebacken) mit Karamell-Nüssen .... • 26
Baumkuchenspitzen ..... •• 29
Bratapfel-Auflauf mit Butterstreuseln ..... • 26
Chocolate-Orange-Cocktail ..... • 17
Gewürznüsse mit Rosmarin ..... • 17
Gewürz-Traubensaft ..... • 18
Goldene Milch ..... • 7
Gugel (Mini-) mit Rumfrüchten ..... •• 16
Hefebrötchen mit Marzipancreme ..... • 30
Lava Cake mit Honig-Eis-Sauce (Airfryer) ... • 34
Lebkuchen-Likör ..... • 18
Makronen-Birnen-Kuchen vom Blech ..... • 33
Marzipan-Schoko-Torte ..... •• 31
Milchreis ohne Zucker ..... • 25
Orangen-Marzipan-Kuchen ..... • 32
Schokoladen-Kranzkuchen (Mini-) ..... • 18
Spekulatius-Quark-Creme ..... • 16
Tiramisu „Buon Natale" ..... • 16

Kursiv geschriebene Rezepte sind aus dem Extra

Schwierigkeitsgrad:
- • Einfach
- •• Mittel
- ••• Anspruchsvoll



8 **Weihnachts-Menüs:** Rübencreme mit Thymianschaum ist eine unserer ausgewählten Vorspeisen



52 **Gastlichkeit:** Wir decken die Festtafel feierlich mit Fundstücken aus der Natur



30 **Backen:** Orangen-Kuchen und mehr Backwerke mit Marzipan



74 **Blumen & Garten:** Charmante Ideen für eine zauberhafte Zeit



56 **Reise:** Verschneite Landschaften und Nordlichter locken nach Lappland

Titelfotos: StockFood Studios/Mathias Neubauer/Styling: Andreas Neubauer; StockFood Studios/Julia Hoersch, Visit Finland/Mikko Ryhänen, Gartenbildagentur Friedrich Strauss, Justin Downing, Jessy Stapf, Mike Meyer

INHALT



Kulinarisches

8* **Weihnachts-Menüs** Das wird ein Hoch-Genuss: je drei Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts. Dazu gibt es Wein-Tipps, Snacks und leckere Geschenk-Ideen

20* **Schnelle Küche** Starkoch Jamie Oliver bringt mit cleveren Tricks in 20 Minuten gutes Essen auf den Tisch

24 **eatbetter** Leichter Genuss im Advent mit Chicorée-Salat, Lammragout und Milchreis ohne Zucker

26 **Küchenliebling** Kollegin Alexandra liebt im Winter Bratäpfel – auf süße und auf herzhafte Art

28 **Kuchen des Monats** Die süße Krönung der festlichen Zeit: feine Baumkuchen-Spitzen

30* **Backen für Sonn- & Festtage** Von Hefebrötchen bis Schoko-Torte – alles mit köstlichem Marzipan

34 **Airfryer-Rezept** Lava Cake mit Honig-Eis-Sauce à la Christian Henze

35* **Extra-Heft mit TV-Köchen** Lausitzer Eintopf, Maronen-Gnocchi, Kürbis aus dem Ofen, Brathähnchen mit Spitzkohl – beste Winterküche für jede Tag

Dekoratives

47* **Kreativ-Ideen** Festlich, schön und nachhaltig: Wir verpacken Geschenke mit Papier, Stoff und in Holzboxen

50 **Gute Idee** Deko mit Zapfen ziert die Weihnachtszeit und sorgt auch danach noch für schöne Winterstimmung

52 **Gastlichkeit** Natürlicher Festtagszauber mit Tannengrün, Holz und anderen Naturmaterialien

Land & Leute

56* **Reise** Den Weihnachtsmann treffen, Hundeschlitten fahren, in die Kultur des Landes eintauchen, regionale Spezialitäten kosten – Lappland hat viel zu bieten

59* **Sehenswert** Die Lindauer Hafenweihnacht

60* **Reportage** Ramona Sigwarth fertigt in liebevoller Handarbeit Strohsterne – und verschickt sie in die ganze Welt

64* **Koch des Monats** Sie verwöhnen uns seit mehr als 30 Jahren mit ihren Kochkünsten und haben dazu ein neues Buch herausgebracht – Martina & Moritz

Ratgeber

55 **Bewusst leben** Warum es sich lohnt, fair gehandelte Produkte zu kaufen

68* **Gesund leben** Ein Bad mit ausgewählten Zusätzen ist Balsam für Körper und Seele

70 **Expertenrat** Was bei Husten wirklich hilft

72 **Naturapotheke** Sanfte Mittel gegen Sodbrennen

Blumen & Garten

74* **Blumen & Garten** Neue Deko- und Pflanz-Ideen in den klassischen Festfarben Grün, Rot, Weiß

77 **Gartentipps** Weihnachtskaktus richtig pflegen, Schmucklilien überwintern und mehr

In jeder Ausgabe

3 **Editorial**
6 **Magazin**
19 **Marktnotizen**
63 **Rätsel**
78 **Impressum und Vorschau**

* = unsere Titelthemen/Titelrezept

Eine Auswahl unserer TV-Köche und Experten


Tim Raue


Katharina Seiser


Yotam Ottolenghi


Johann Lafer


Theresa Baumgärtner

vegetarisch

Vegetarische Rezepte Alle Gerichte ohne Fleisch & Fisch erkennen Sie an diesem Symbol

vegan

Vegane Rezepte Alle Gerichte ohne tierische Zutaten erkennen Sie an diesem Symbol

Nährwerte: F Fett
KH Kohlenhydrate **E** Eiweiß

Fotos: Brandstätter Verlag (2)/Gianmaria Gava/Marie Maschmann, Gartenbildagentur Friedrich Strauss, Jonathan Lovekin, Kramp + Gölling, Mike Meyer, MSL/Roland Krieg, Nils Hasenau, StockFood Studios (2)/Julia Hoersch/Mathias Neubauer, Visit Finland/Thomas Kast

Nostalgische *Weihnachtspost*

Persönliche Worte, handgeschrieben auf einer hübschen Karte – welch eine Freude! In der Weihnachtszeit sind nostalgische Motive besonders beliebt. Kunsthistorikerin Birte Gaethke verrät, welche Bedeutungen dahinter stecken



Fotos: Juli Schneegans, MSL/Michael Gregonowits (5), PR, Shutterstock/Lasse Johansson, StockFood/Springlane

Der Tannenbaum

Bereits im 19. Jahrhundert prägte der Tannenbaum den Heiligen Abend und wanderte bald darauf auch auf gedruckte Glückwunschkarten. Er ist das Symbol für ewiges Leben, **Hoffnung** und die **unvergängliche Natur**, da er auch im tiefen Winter grün bleibt. Zweige mit Zapfen zählen ebenfalls zu festlichen Motiven.



Die Engel

Sie gehören zu den frühesten Postkartenmotiven. Engel treten als himmlische Boten auf, die Gottes **Liebe, Frieden** und die Geburt von Jesu verkünden. Seit jeher gelten sie allgemein als **Beschützer** der Menschen. Laut Birte Gaethke erlebt gerade das alte Engel-Motiv heutzutage eine Renaissance.



Das Kerzenlicht

Auch das Kerzenlicht hat eine starke, symbolische Kraft. Es steht für **Leben,** die Anwesenheit **Gottes** und bildet einen Kontrast zu Dunkelheit und Dämonen. Durch die Erfindung von Stearin und das damit verbundene maschinelle Kerzengießen etablierten sich Kerzen zunehmend als Baumschmuck.





Buch-Tipp

Die Kunsthistorikerin Birte Gaethke gehört zu den größten Sammlerinnen handschriftlicher Weihnachts-Postkarten. Mehr interessante Fakten dazu verrät sie in ihrem Buch: „Engelsgrüße aus der Ferne – Weihnachtspostkarten aus alter Zeit", ***Husum Druck- und Verlagsgesellschaft, 12,95 €***



Gedicht des Monats

Es gibt so wunderweiße Nächte

Es gibt so wunderweiße Nächte,
drin alle Dinge Silber sind.
Da schimmert mancher Stern so lind,
als ob er fromme Hirten brächte
zu einem neuen Jesuskind.

Rainer Maria Rilke
(1875-1926, ein Auszug)

Ich freue mich im *Dezember*

„… auf richtig gemütliches Essen: herrlich deftige Eintöpfe, traditionelles Wintergemüse, gemütliches Beisammensein mit der Familie und lieben Freunden – und natürlich auf köstliche Plätzchen zwischendurch."



Zora Klipp
TV-Köchin
www.zoraklipp.de

Fundstück der Redaktion



Goldene Milch

Für 4 Gläser

Unsere Kollegin Monique verrät das Rezept für ihr Lieblingsgetränk an kalten Tagen. Dafür ***20 g Ingwer*** schälen und fein reiben. Mit ***1 l Milch***, ***3 EL Honig***, ***½ TL Kurkumapulver***, ***1 Prise Zimt*** und ***1 TL Zitronenschale*** in einem Topf erhitzen, dann ca. 5 Minuten ziehen lassen. Mischung etwas aufschäumen und heiß in vier Gläser (ca. 300 ml) füllen. Nach Belieben mit Zimt bestäuben und servieren.
EXTRA-TIPP: Wer es gern schärfer mag, kann auch etwas mehr Ingwer verwenden.

Fest-Genuss in drei Gängen

Wählen Sie Ihre Lieblingsgerichte und kreieren Sie Ihr eigenes Menü. Dazu servieren wir Aperitife, Geschenk-Ideen und Wein-Tipps unserer Expertin



Natalie Lumpp
Sommelière und TV-Expertin u. a. bei „Kaffee oder Tee“ (SWR)

1

Vorspeisen

1 Rübencreme mit Thymianschaum

Pastinaken, Möhren und Kartoffeln vereinen sich zu einem seidigen Süppchen.

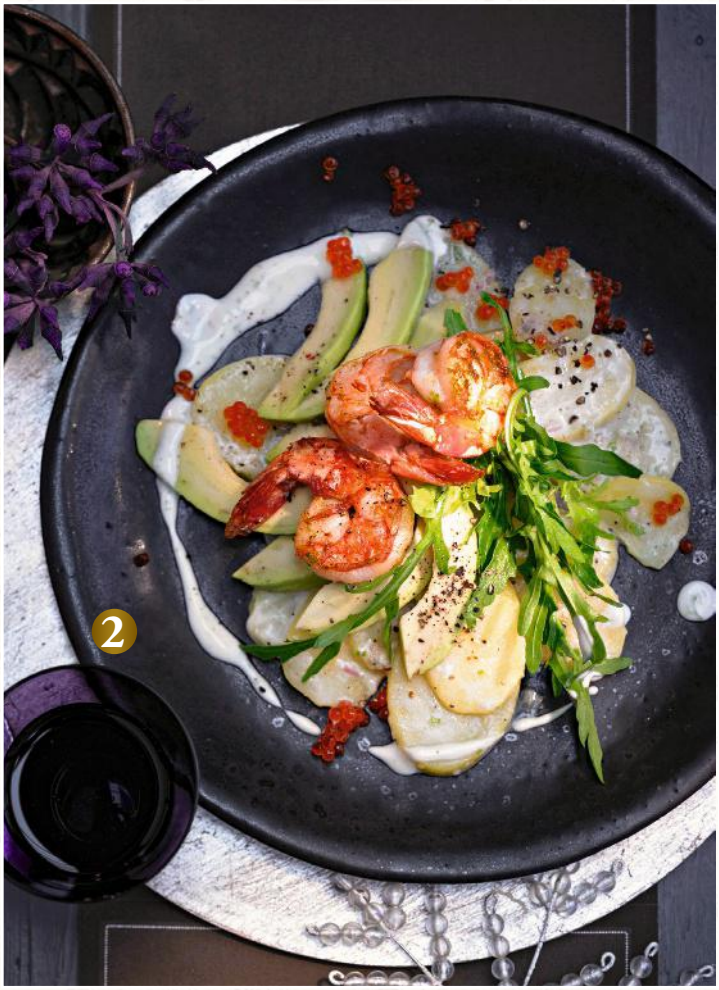
2 Avocado-Kartoffel-Carpaccio mit Garnelen

Mit Forellenkaviar getoppt, ein grandioser Einstieg in ein festliches Menü.

3 Roastbeef-Salat mit Apfel im Glas

Dazu ein fruchtig-aromatisches Dressing aus Orangensaft, Sojasauce und Honig.

Alle Rezepte auf Seite 14





Fotos: privat, StockFood Studios/Mathias Neubauer (2)/Foodstyling: Andreas Neubauer, StockFood/Jan-Peter Westermann; Illustration: Shutterstock/Tartila; Hintergrund: KI-generiert/Flux 2 pro

Wein-Tipp

Zur Rübencreme

„Der Liebling Grauburgunder mit seinem vollen Aroma ergänzt die Suppe perfekt!“

Zum Carpaccio

„Fruchtig, leicht und etwas mineralisch ist ein Lugana, ein trockener Weißwein vom Gardasee, hierzu ein wunderbarer Gegenspieler.“

Zum Roastbeef-Salat

„Ich würde zu den Gläschen einen Rosé anbieten. Die Region Rheinhessen startet gerade sehr innovativ durch und bietet eine große Auswahl davon.“

Natalie Lumpp

Hauptgerichte

1 Maultaschen mit Maronen-Frischkäse-Füllung

Die schwäbische Nudelspezialität wird gebraten und mit knusprigen Butterbröseln serviert.

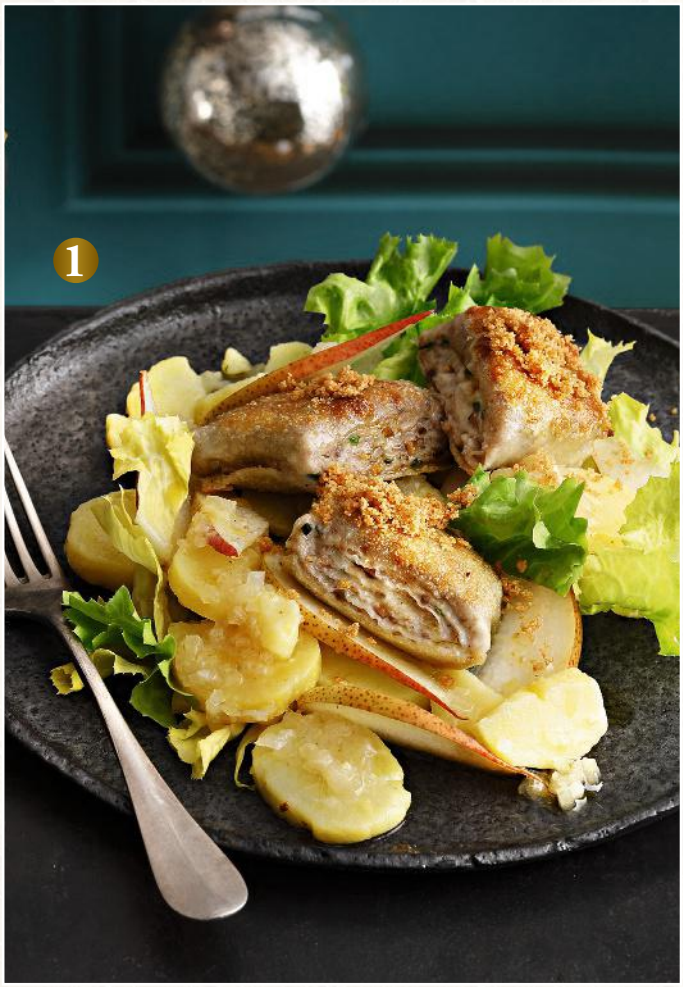
2 Kalbsröllchen mit Süßkartoffel-Füllung

Das zarte Fleisch gart sanft in einer Sahnesauce, die mit Sherry verfeinert wird.

3 Orangen-Lachs mit Kartoffelgratin

Fenchelsamen, Wacholderbeeren und Orangeabrieb verleihen dem Lachs Aroma.

Alle Rezepte auf Seite 15



Fotos: StockFood Studios/Mathias Neubauer/Foodstyling: Andreas Neubauer; Illustration: Shutterstock/Tartila; Hintergrund: KI-generiert/Flux 2 pro



Wein-Tipp

Zu den Maultaschen

„Ein Chardonnay mit seinem cremigen Schmelz ergänzt das Aroma auf feine Art – gern aus dem Burgund oder vom Kaiserstuhl, z.B. vom Weingut Schätzle.“

Zu den Kalbsröllchen

„… würde ich auf jeden Fall einen Burgunder trinken, einen kräftigen Weißen oder einen leichten Spätburgunder – besonders elegante kommen von der Ahr.“

Zum Lachs

„Elegant wie ein Chardonnay und floral wie Orangenblüten – ein Viognier wäre mein Tipp, klassisch von der Rhône. Es gibt aber heute auch gute deutsche.“

Natalie Lumpp