



Saison-Star: Neue Ideen mit Feldsalat













Ein wunderbarer Start in die Adventszeit



Monique Doepel Stellv. Chefredakteurin

eine Lieblingsplätzchen? Schlicht und einfach Buttergebäck. Mit verschiedenen Nüssen. Mehr bräuchte ich nicht, um mich durch den Advent zu naschen. Aber der Familie und Freunden möchte man ja ein bisschen mehr bieten. Die perfekte Lösung und ein Riesenspaß: Seit einigen Jahren backe ich mit vier lieben Freundinnen zusammen. Jede bringt ihre Lieblingssorte ein. Und so landen auf meinem "bunten Teller" auch Hildabrötchen, Nougattaler und andere feine Stücke. Zum Backen gibt es Weihnachtsmusik und danach einen Glühwein. Ein wunderbarer Start in die Adventszeit! Das soll unser Heft auch für Sie sein - mit süßen und herzhaften Leckereien, mit Anregungen fürs Fest-Menü, mit zauberhaften Deko-Ideen und vielem mehr. Genießen Sie die Zeit!

Haben Sie Fragen, Tipps oder Anregungen? Schreiben Sie uns: landkueche@burda.com



INHALT

ADVENT & WEIHNACHTEN

8 Genussvolle Adventszeit

Wir schmücken draußen und frönen der Vorfreude aufs Fest mit kleinen, süßen Schmankerln

16 Weihnachts-Menüs

Raffiniert oder traditionell? Mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch? Hier ist für jeden das Passende dabei

24 Verführerische Sachertorte

Schritt für Schritt zum Wiener Kaffeehaus-Klassiker

80 Weihnachtsbäckerei

Von Vanillekipferl bis Lebkuchen, Sand-Taler und Hildabrötchen

SAISON-RF7FPTF

38 Winterküche

Deftige Gerichte mit Fleisch und viel Gemüse, die Körper & Seele wärmen

44 Saison-Liebling Feldsalat

Wir servieren die feinen Blätter mit Nüssen, Früchten, Käse und Gemüse

68 Raclette & Fondue

Neue Ideen für Pfännchen und Töpfe – herzhaft und süß

HFIMAT UND MENSCHEN

54 Der "Herr der Gänse"

Lorenz Eskildsen züchtet Geflügel. Worauf es dabei ankommt und Tipps für den perfekten Gänsebraten

74 Aus Liebe zum Land

Rahel Kremershof wollte mit 9 Jahren Landwirtin werden. Heute leitet sie das Gut Kremershof im Bergischen Land

88 Geliebtes Schaukelpferd

Maria Huserek stellt das Spielzeug nach alter Handwerker-Tradition her



Jägerpfännchen, Mini-Pizzen und Garnelen-Mix fürs Raclette





Würziges aus der Pfanne: Krautschupfnudeln

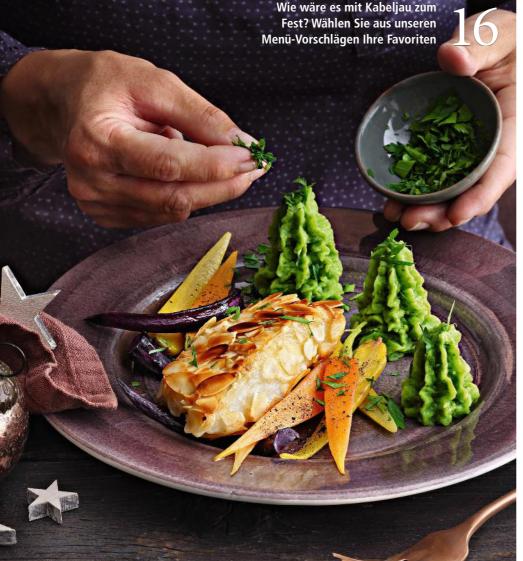
64

54

Bestes Geflügel für den perfekten Braten. Züchter Lorenz Eskildsen verrät ein paar Tipps







KREATIV-IDEEN

- **Präsente nachhaltig verpacken**Papier, Holzboxen, Stoff und Gläser sind tolle Geschenkverpackungen
- **60 Kreativ durchs Jahr**Dekorativ und hübsch als Geschenk:

 Kalender aus Alltagsmaterialien

HAUSGEMACHT

- **26 Süße Träume mit Marzipan**Hefegebäck, Desserts, Kuchen
 und Torten mit feiner Mandelnote
- **48 Raffiniertes mit Räucherfisch**Hier verfeinert aromatischer Fisch
 Tartes, Waffeln und Brote
- **64 Schupfnudeln**Die Kartoffel-Spezialität lieben wir mit Speck, Kürbis, aber auch süß

GESUNDHEIT

- **92 eatbetter: Winter-Getränke**Wärmendes mit Gewürzen und
 Smoothies mit viel Obst & Gemüse
- **Verdauungshelfer**Kräuter, Bitterstoffe und ätherischeÖle können den Bauch besänftigen
- 98 Heilpflanzenschule: Vogelknöterich Seine grünen Blättchen stärken die Haare und hemmen Entzündungen

UNTERWEGS MIT LEIB UND SEELE

100 Winter in den Ammergauer Alpen Ein besonderer Mix aus Natur und Kultur macht den Naturpark zu einem wunderbaren Urlaubsziel

SERVICE

- 6 Aufgegabelt
- 31 Marktplatz
- 36 Küchentipps
- 110 Register
- 112 Impressum
- 113 Was Süßes zum Schluss
- 114 Vorschau

Alle Rezepte auf einen Blick.

Das Register finden Sie auf Seite 111

Für Sie entdeckt

Kulinarische Adventskalender, eine Idee für ein besonderes Dinner und farbintensive Kerzen





Weihnachts- und Adventsmärkte im Land Stimmungsvoller Hüttenzauber

Vie wunderbar, zwischen weih-nachtlichen Buden zu wandeln! Wir stellen vier besondere Märkte vor.

Funkelnde Lichtinstallationen und Musik erwarten Sie beim Christmas Garden auf der Insel Mainau. Tickets erforderlich. (www.mainau.de)

Auf dem Kugelmarkt in Lauscha finden Sie eine große Auswahl an handgefertigtem Christbaumschmuck. Zudem erleben Sie, wie Christbaumschmuck und andere Glaskunstwerke entstehen. Mit etwas Glück treffen Sie Glasprinzessin Rachel I. (www.lauscha.de) Die 12 m hohe Pyramide mit handgeschnitzten Figuren begrüßt die Gäste auf dem traditionellen Weihnachtsmarkt in St. Wendel. Der mittelalterliche Markt begeistert mit Handwerksvorführungen und Gauklern.

(https://tourismus.sankt-wendel.de)

Festlich beleuchtete Museumsschiffe und Traditionssegler laden im alten Binnenhafen von Emden zu einer Verschnaufpause ein. (www.engelkemarkt.info)

Fotos: Fissler, Fotograf Facettenauge Danny Hartung, GaPa Tourismus GmbH (3), Herr Braun und ich GbR (2), Kreisstadt St. Wendel, PR (3),Rainer Keuenhof, Tobias Bruns

Lichterglanz & Kerzenschein

iese farbintensiven Blockkerzen mit Farb-

verlauf (www.herrbraunundich.shop) lassen Ihren Adventskranz oder das Adventsgesteck erstrahlen. Die Kerzenrohlinge werden in einer deutschen Manufaktur hergestellt, sind frei von Palmöl, rußarm und tropffrei. Jede Kerze wird einzeln von Hand ins Farbbad getaucht. Die Kerzen sind in drei Größen (6x10/12/15 cm) einzeln (ab 10,50 €) oder im 4er-Set (ab 40 €) erhältlich.









Spazieren und dinieren in Garmisch

aben Sie Lust auf ein Vier-Gänge-Menü mit kleinen Spaziergängen? Dann ist das "Walk Around Dinner" am 02.&10.12. in Garmisch-Partenkirchen das richtige! Jeder Gang des Menüs wird in einem anderen Restaurant eingenommen – vom Brauhaus Garmisch, geht es über das Restaurant Husar, das Boutiquehotel Werdenfelserei und das Restaurant 4Eck bis ins Hotel Zugspitze. Auf dem Weg von einer Station zur anderen

unterhalten Sie Ortsführerinnen mit Geschichten und Informationen. Das Menü inklusive eines Getränks je Gang sowie der Begleitung durch die Ortsführerin kostet 119 Euro/ Person. Das besondere Dinner findet im Rahmen von "GaPa schmeckt's" statt. Dabei laden vom 22.11.-21.12. sieben Köche zu einer kulinarischen Reise durch die Alpen-Gemeinde ein.

GaPa Tourismus GmbH, 2 08821/180700, www.gapa-tourismus.de

Köstliche Vorfreude auf Weihnachten

___inter den Türchen dieser Adventskalender warten besondere Genussmomente auf Sie!

Wer gerne eine Tasse **Tee** genießen und dabei neue Sorten ausprobieren möchte, für den ist der Kalender mit Bio-Tees eine gute Wahl (www.salus.de, um 6 €).

Fruchtig und scharf kommen die Ingwer-Trünke daher. Hinter 23 Türchen verbergen sich 6 Sorten (à 30 ml), am 24.12. gibt's eine 360-ml-Flasche inklusive Shot-Glas. Zudem enthält jeder Kalender einen





Im Retro-Design Kochgeschirr-Set

Anlässlich des 180-jährigen Bestehens des Unternehmens hat Fissler eines seiner beliebtesten Produkte im Retro-Design in limitierter Auflage auf den Markt gebracht: die Original-Profi Collection. Die fünf Töpfe sind für alle Herd-Arten geeignet und können auch im Backofen bis 230 Grad verwendet werden

(www.fissler.com, um 800 €).









GENUSSVOLLE Adventszeit

Haus, Hof und Terrasse verleihen wir eine stimmungsvolle Deko und genießen sie bei süßen Leckereien wie Gewürz-Knoten oder Schokopralinen

ADVENT & WEIHNACHTEN

Tartelettes mit Spekulatiuscreme



Zubereitung: 35 Minuten, Kühlzeit: ca. 1 1/2 Stunden, Backzeit: ca. 20 Minuten

Für 6 Tartelette-Förmchen (Ø à ca. 12 cm)

Für den Teig:

- 125 g kalte Butter in Stückchen
- 250 g Mehl
- 70 g feiner Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Ei 1 Prise Salz

Für die Creme:

- 200 g Spekulatius
- 2 TL Spekulatiusgewürz
- 150 g Sahne
- 50 g weiche Butter
- 2 TL brauner Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 1. Für den Teig alle Zutaten glatt verkneten, evtl. Wasser ergänzen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.
- 2. Für die Creme Kekse zerbröseln. Mit den übrigen Zutaten für die Creme in einem Mixer fein pürieren. Die Creme kühlen.
- 3. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen.
- 4. Den Teig auf bemehlter Fläche ausrollen und die Förmchen samt Rand damit auskleiden. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier und getrockneten Hülsenfrüchten belegen und ca. 15 Minuten blindbacken. Dann aus dem Ofen nehmen. Die Hülsenfrüchte samt des Papiers entfernen. Die Böden in 5-10 Minuten goldbraun fertig backen. Dann aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und aus den Formen heben.
- 5. Die Creme so erwärmen, dass sie dickflüssig wird, dann auf den Böden glatt verstreichen. Alles 1 Stunde kühlenstellen. Vor dem Servieren die Tartelettes evtl. mit Puderzucker bestäuben.



Mohn-Kardamom-Knoten

Zubereitung: ca. 1 Stunde, Ruhezeit: 1 Stunde, Backzeit: ca. 15 Minuten

Für 20 Stück

Für den Teig:

- 600 g Mehl 70 g Zucker 1 Würfel Hefe
- 250 ml lauwarme Milch 125 g weiche Butter
- 2 Eier 1 Prise Salz

Außerdem:

- 30 g Butter 50 ml Milch 125 g Mohn
- •50 g Zucker •2 EL Vanillezucker
- 1 Prise Kardamom 1 Eigelb 2 EL Hagelzucker
- 1. Für den Teig Mehl und Zucker mischen, mittig eine Mulde formen. Hefe in die Mulde bröckeln, mit 100 ml Milch und etwas Mehl verrühren. Unter einem feuchten Tuch 15 Minuten gehen lassen.

- 2. Vorteig mit 100 ml Milch, Butter, Eiern, Salz verkneten. 45 Minuten zugedeckt gehen lassen.
- 3. Für die Füllung 20 g Butter in der Milch erhitzen. Mohn, Zucker, Vanillezucker, Kardamom unterrühren. Alles 15 Minuten ziehen lassen.
- 4. Den Teig auf bemehlter Fläche ausrollen und in 20 Rechtecke (ca. 5x5 cm) schneiden. Diese dünn mit 10 g Butter bestreichen, je 1 TL Mohn-Mix aufstreichen, aufrollen. Rollen der Länge nach mittig bis auf 1 cm einschneiden, Stränge ineinander verdrehen, zu Knoten formen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen.
- 5. Die Knoten mit verquirlten Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) Ober-/Unterhitze nacheinander je 15-20 Minuten backen.