

carneo®



12 | 2024

DAS MAGAZIN FÜR ECHTE FLEISCHKENNER

Von Deinem
Fleischer-
Fachgeschäft
carneo®

FESTLICH ANGERICHTE

ZU GAST IN
LAPPLAND

DER KLASSIKER
GANS LECKER

GUTEN RUTSCH
SILVESTER-PASTA-PARTY



Follow us!



Scan mich für:

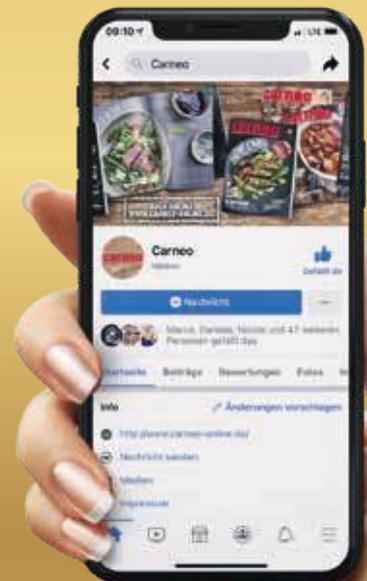
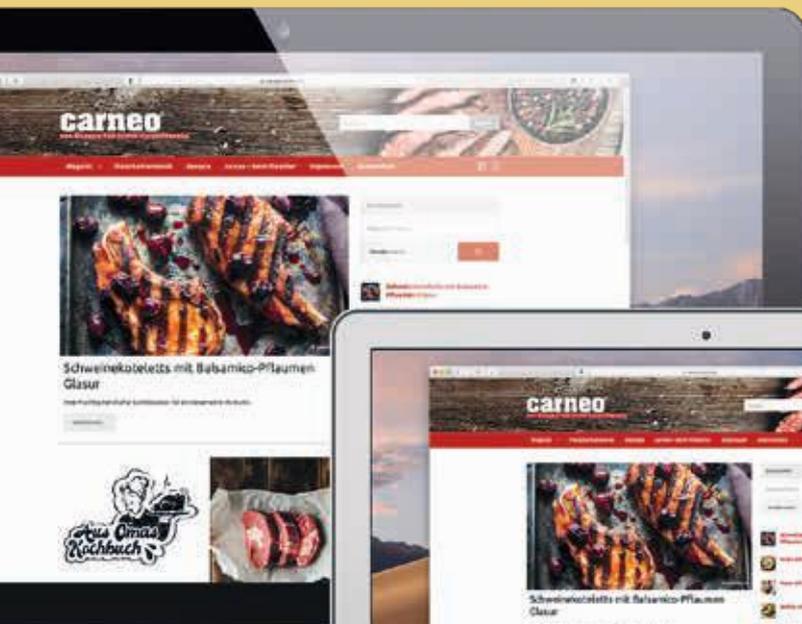
Mehr Rezepte!

Mehr Fleisch!

Mehr Fleischerhandwerk!

Mehr carneo!

Im Web unter: www.carneo-online.de · [carneo@Facebook](https://www.facebook.com/carneo) · [carneo_magazin@Instagram](https://www.instagram.com/carneo_magazin)



Liebe Leserin und lieber Leser,

bereit für eine schöne Adventszeit? Wir feiern den letzten Monat des Jahres 2024 mit besonders feinen Gerichten. Auf den nachfolgenden Seiten findest du Rezeptideen für ein Adventessen oder für die Weihnachtstage. Elegante Kombinationen, festlich angerichtet, damit kannst du definitiv Gäste oder dich selbst beeindrucken. Es heißt, der Weihnachtsmann wohne in Lappland - also werfen wir auf den Seiten 10-11 mal einen genaueren Blick auf das verschneite Stückchen Land im hohen Norden. Natürlich haben wir auch ein Rezept für eine klassische Weihnachtsgans in diesem Heft, und was sonst noch an den Feiertagen viel über die Theke geht, berichtet unsere Fleischermeisterin Anja. Ein Essen mit vielen Menschen kann eine Herausforderung sein, insbesondere, wenn verschiedene Geschmäcker, Ernährungsgewohnheiten oder Unverträglichkeiten aufeinandertreffen. Deshalb halten wir es mit unserer Silvester-Idee unkompliziert: Wie wäre es mit einer Pasta-Party? Nudeln lassen sich schnell, preiswert und in großer Menge zubereiten, jeder Gast bringt seine Lieblings-Soße mit - so hat man eine große Auswahl und für jede Vorliebe ist etwas dabei. Zu guter Letzt veranstalten wir auf den Seiten 26-27 eine kleine Weihnachtsbäckerei, denn auch Kekse und andere süße Sünden gehören zum Dezember einfach dazu. Wir wünschen dir eine wunderschöne Adventszeit, frohe Weihnachten und einen guten Rutsch in neue Jahr!



Festlich angerichtet	Seite 4-9
Dekotipps	Seite 10
Heiße Winterdrinks	Seite 11
Zu Gast in Lappland	Seite 12-13
Food-Pin-up	Seite 14-15
Silvester-Pasta-Party	Seite 16-19
Gans lecker - Der Klassiker!	Seite 20-21



Kochen mit Gewürzen	Seite 22-23
Kardamom	Seite 24-25
Fleischerhandwerk	Seite 26
Gewinnspiel	Seite 26
Impressum	Seite 26
Weihnachtsbäckerei	Seite 27

DEZEMBER

1 SO	1. ADVENT
2 MO	
3 DI	
4 MI	
5 DO	BADEWANNEN-PARTY-TAG
6 FR	NIKOLAUS
7 SA	
8 SO	2. ADVENT
9 MO	
10 DI	
11 MI	TAG DER ZIMTSTERNE
12 DO	
13 FR	
14 SA	AFFENTAG
15 SO	3. ADVENT
16 MO	
17 DI	
18 MI	EHRENTAG DER SCHNEEFLOCKE
19 DO	TAG DER HAFERFLOCKEN-MUFFINS
20 FR	
21 SA	
22 SO	4. ADVENT
23 MO	
24 DI	HEILIGABEND
25 MI	1. WEIHNACHTSFEIERTAG
26 DO	2. WEIHNACHTSFEIERTAG
27 FR	
28 SA	
29 SO	
30 MO	
31 DI	SILVESTER

Festlich angerichtet

Bruschetta mit Rote Bete Hummus

Bist du auf der Suche nach überraschenden Gerichten für die Adventszeit oder die Weihnachtsfeiertage? Hier kommen Rezepte mit „Wow“-Faktor, die deine Gäste bestimmt nicht so schnell vergessen. Edel und raffiniert, aber dabei gar nicht so kompliziert, wie es aussieht. Das Geheimnis liegt in der Kombination verschiedener Aromen und Texturen und etwas Fingerspitzengefühl beim Anrichten. Die meisten Gerichte sehen auf schlichten, neutralen Tellern am schönsten aus. Frische Kräuter, getrocknete Blüten oder gehackte Nüsse geben dem Look den letzten Schliff. Dazu schönes Besteck, eine saubere Tischdecke und ein paar Kerzen - und die Feiertage können kommen!

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

1	Baguette
3-4 EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
je 200 g	gekochte Rote Bete, Kichererbsen (Dose)
2 EL	Tahini
1 EL	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer
100 g	Crème fraîche
1 EL	frisch ger. Meerrettich
1 Handvoll	Rucola
100 g	Granatapfelkerne

1 Baguette in Scheiben schneiden. In einer Pfanne 1-2 EL Öl erhitzen und

das Brot von beiden Seiten goldbraun rösten. Mit der Schnittfläche einer halbierten Knoblauchzehe einreiben.

2 Rote Bete in grobe Stücke schneiden, mit abgetropften Kichererbsen, einer Knoblauchzehe, Tahini, Zitronensaft und 2 EL Öl in einen Mixer geben und zu einer glatten Masse pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Crème fraîche mit frisch geriebenem Meerrettich vermischen, salzen und pfeffern. Die gerösteten Brotscheiben großzügig mit dem Rote-Bete-Hummus bestreichen. Meerrettich-creme darauf geben, Rucola darauf verteilen und Granatapfelkerne darüber streuen.

Roastbeef mit Zucchini und Kapern in süßer Amarena-Kirschsoße

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: einfach

800 g	Roastbeef (am Stück)
	Salz, Pfeffer
2 EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
je 2 Zweige	Rosmarin, Thymian
n.B.	Kapern, Kresse
Für die Amarena-Kirsch-Soße:	
1	Schalotte, fein gehackt
1-2 EL	Butter
je 100 ml	Rotwein, Rinderfond, Amarena-Kirsch-Sirup
150 g	Amarena-Kirschen (Glas)
1 EL	Balsamico-Essig
1 Prise	Zucker

Für die Zucchini und Zwiebeln:

je 2	Zucchini, Zwiebeln
2 EL	Olivenöl
1 EL	Balsamico-Essig

1 Roastbeef auf Zimmertemperatur kommen lassen. Backofen auf 140 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch rundherum kräftig salzen und pfeffern. In einer Pfanne Öl erhitzen und das Roastbeef darin von allen Seiten scharf anbraten (ca. 2-3 Minuten pro Seite). Knoblauchzehen andrücken und dazugeben. Rosmarin und Thymian ebenfalls zugeben.

2 Roastbeef in eine ofenfeste Form geben und bei 140 °C im Ofen für etwa 30-40 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 54-56 °C (medium-rare) erreicht ist.

3 In der benutzten Pfanne die gehackte Schalotte in etwas Butter glasig anschwitzen. Rotwein hinzufügen und 2-3 Minuten einkochen lassen. Rinderfond und Amarena-Kirsch-

Sirup hinzufügen, bei mittlerer Hitze leicht einkochen lassen. Kirschen und Essig hinzugeben, weitere 5 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Einen EL Löffel Butter einrühren.

4 Zucchini in dünne Scheiben hobeln, Zwiebeln in Ringe schneiden. Beides in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren. Abgießen und in einer Schüssel mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer vermengen.

5 Kirschsoße als Soßenspiegel auf Teller geben. Roastbeef in dünne Scheiben schneiden und darauf zusammen mit dem Gemüse anrichten. Nach Belieben mit Kapern und frischer Kresse garnieren.

Unser Bruschetta ist eine tolle Abwechslung zur klassischen Variante. Die Kombination aus knackig-fruchtigem Granatapfel, würzigem Ruccola und cremigem Hummus ist grandios.

Dieses Gericht ist besonders edel und überrascht mit einer Kombination aus verschiedenen Aromen. Ohne Beilagen eignet es sich als elegante Vorspeise. Ein Kartoffelgratin oder Kartoffelpüree mit etwas Trüffelöl verwandeln es in ein sättigendes Hauptgericht. Auch gebutterte Baguettescheiben eignen sich gut als Beilage.





Gefülltes Schweinefilet im Speckmantel mit Kürbis und Bratkartoffeln

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Für das Schweinefilet:

600 g	Schweinefilet (am Stück)
	Salz, Pfeffer
50 g	ungesalzene Pistazien
30 g	getrocknete Aprikosen
1	Knoblauchzehe
1 EL	frische Petersilie
50 g	Frischkäse
1 EL	Zitronenabrieb
200 g	Frühstücksspeck (Bacon)
2 EL	Olivenöl

Für den Kürbis:

1	kleiner Hokkaido-Kürbis
2 EL	Olivenöl
1	Lauchstange
je 1 TL	Paprikapulver, getrockneter Rosmarin

Für die Bratkartoffeln:

600 g	festkochende Kartoffeln
1	Zwiebel
2 EL	Butterschmalz

1 Schweinefilet der Länge nach mit einem scharfen Messer vorsichtig aufschneiden, aber nicht ganz

durchschneiden, sodass es sich wie ein Buch öffnen lässt. Fleisch leicht flachklopfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Für die Füllung Pistazien und Aprikosen grob hacken. Knoblauchzehe und Petersilie fein hacken. Alles mit Frischkäse vermischen. Zitronenabrieb unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse in dem Schweinefilet verteilen.

3 Speckscheiben leicht überlappend auf ein Schneidebrett legen, sodass sie eine Fläche bilden, die groß genug ist, um das Schweinefilet zu umwickeln. Gefülltes Schweinefilet auf die Speckscheiben legen und den Speck fest um das Filet wickeln. Mit etwas Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten, bis der Speck knusprig ist (ca. 5–7 Minuten). Anschließend das Fleisch in eine ofenfeste Form legen.

4 Kürbis halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Mit Öl, Paprikapulver, Rosmarin, Salz und

Pfeffer vermischen. Lauchstange waschen und in Ringe schneiden, mit den Kürbisspalten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Schweinefilet zusammen mit dem Kürbis für etwa 20–25 Minuten im Ofen garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von etwa 65 °C erreicht hat. Der Kürbis sollte in dieser Zeit weich und leicht gebräunt sein.

5 In der Zwischenzeit Kartoffeln mit Schale gar kochen (ca. 15–20 Minuten), abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne Butterschmalz oder Öl erhitzen und die Kartoffelscheiben bei mittlerer bis hoher Hitze goldbraun und knusprig braten. Zwiebel hacken und gegen Ende der Garzeit dazugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dieses Gericht beeindruckt durch die dekorative Füllung und die spannenden Aromen. Zum Anrichten kann zum Beispiel etwas Balsamico-Reduktion auf einen Teller gegeben werden, die aufgeschnittenen Fleischscheiben daraufsetzen. Beilagen drapieren und nach Belieben mit getrockneten Blüten garnieren.

Radicchio-Kakisalat mit Burrata und gehackten Pistazien

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

- 1** mittelgroßer Radicchio
- 2 reife** Kakis (z.B. Sharonfrucht oder Persimone)
- 2 Kugeln** Burrata
- 50 g** ungesalzene Pistazien
- 2-3 EL** Olivenöl
- 1-2 EL** Balsamico-Essig
- 1 TL** Honig oder Ahornsirup
- Salz, Pfeffer

1 Radicchio in mundgerechte Stücke schneiden, die äußeren Blätter entfernen und den Strunk heraus-schneiden. Radicchioblätter in eine Schüssel geben und optional mit etwas kaltem Wasser abspülen, um die Bitterkeit leicht zu mildern. Anschließend gut trocknen. Kakis in dünne Scheiben schneiden.

2 Radicchio auf einem großen Servier-teller oder in einer Salatschüssel an-richten. Kaki-Scheiben über den Sa-lat verteilen. Burrata vorsichtig auf dem Salat platzieren. Du kannst die Burrata-Kugeln entweder ganz las-sen oder vorsichtig auseinanderrei-ßen, sodass die cremige Innenseite sichtbar wird.

3 Pistazien hacken und über den Salat streuen, um dem Gericht einen schö-nen Crunch und nussige Aromen zu verleihen. In einer kleinen Schüssel Öl, Essig und Honig vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut verrühren, bis das Dressing schön emulgiert ist. Dressing über den Salat träufeln. Optional mit fri-schen Basilikumblättern oder weite-ren Kräutern garnieren.



Hasenrückenfilet mit Waldbeeren-Rotweinjus auf Karotten-Süßkartoffelpüree

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 35 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

- 600 g** Hasenrückenfilet
- Salz, Pfeffer
- 2 EL** Olivenöl
- je 2 Zweige** Rosmarin, Thymian
- 2** Knoblauchzehen
- 150 g** kleine Champignons
- Für den Waldbeeren-Rotweinjus:**
- 1** Schalotte
- je 1 EL** Butter, Zucker,
- Balsamico-Essig
- Rotwein (kräftig)
- 200 ml** Wildfond
- 100 ml** Wildfond
- 150 g** gemischte Waldbeeren (frisch o. tiefgekühlt)
- Für das Karotten-Süßkartoffel-Püree:**
- 500 g** Süßkartoffeln
- 300 g** Karotten
- 50 g** Butter
- 50 ml** Sahne oder Milch
- 1 Prise** Muskatnuss

1 Hasenrückenfilet auf Zimmertem-peratur kommen lassen, dann mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen und das Fleisch mit Rosmarin- und Thymianzweigen und angedrückten Knoblauchzehen von allen Seiten scharf anbraten (ca. 2-3 Minuten pro Seite). Anschlie-ßend das Filet in Alufolie wickeln und 5-10 Minuten ruhen lassen. Champignons putzen, in dem Bratfett kurz anrösten, salzen und pfeffern.

2 Für den Jus die Schalotte abziehen, fein hacken und in derselben Pfanne in etwas Butter glasig anschwitzen. Zucker hinzufügen und karamellisie-ren lassen. Mit Essig und Rotwein ablöschen und kurz aufkochen las-sen. Wildfond hinzufügen und die Soße bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten einkochen lassen. Wald-beeren dazugeben und weitere 5 Mi-nuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Soße durch ein feines Sieb passieren. Vor

dem Servieren etwa 1 EL kalte But-ter in sehr kleinen Stücken mit dem Schneebesen unterrühren, um die Soße sämig-glänzend zu machen.

3 Für das Püree Süßkartoffeln und Karotten schälen, in Stücke schnei-den, in einen Topf mit gesalzenem Wasser geben und weich kochen (ca. 15-20 Minuten). Wasser abgie-ßen und mit einem Kartoffelstamp-fer pürieren. Butter und Sahne oder Milch hinzufügen und verrühren, bis das Püree eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken.

4 Püree mittig auf den Tellern anrich-ten. Filet in dünne Scheiben schnei-den und zusammen mit den Cham-pignons auf dem Püree platzieren. Waldbeeren-Rotweinjus großzügig über das Fleisch geben und etwas daneben auf den Teller träufeln. Optional mit frischen Kräutern oder ganzen Waldbeeren garnieren.



Dieser Radicchio-Kakisalat mit Burrata und Pistazien ist eine herrliche Kombination aus cremig, süß, nussig und leicht bitter. Perfekt als Vorspeise oder leichter Hauptgang.



Dieses Gericht eignet sich perfekt für festliche Anlässe oder besondere Abende. Die Kombination aus dem zarten Wildfleisch, der fruchtigen und leicht herben Waldbeeren-Rotweinjus und dem süßlich-cremigen Karotten-Süßkartoffel-Püree bietet ein wunderbar ausgewogenes und elegantes Geschmackserlebnis.



Weihnachtstisch

Die Lichter am Baum warten darauf, angezündet zu werden. Im Ofen schmort die Gans und im ganzen Haus riecht es nach Tannengrün. Zeit, den Tisch zu decken. Wir haben da ein paar Tipps.

Es gibt doch nichts schöneres, als an Weihnachten an einer festlich gedeckten Tafel zu sitzen. Beste Gelegenheit also, mal dekorationstechnisch so richtig in die Vollen zu gehen.

SERVIETTEN

Servietten hinlegen kann jeder. Wir haben im Internet eine Anleitung für weihnachtliche Serviettenkreationen gefunden: www.carneo-online.de/xmas-servietten Viel Spaß beim Nachfalten!

TISCH-DEKO

Für eine weihnachtliche Dekoration kannst du schon im Herbst anfangen zu sammeln: Hasel- und Walnüsse, Eicheln, Bucheckern oder Tannenzapfen. Gut gesäubert und getrocknet, kannst du sie golden ansprühen und damit die Weihnachtstafel verschönern.

TANNENGRÜN

Auch mit Tannengrün lässt sich die Tafel toll dekorieren. Je nachdem wie viel Platz du auf dem Tisch hast, kannst du

eine Girlande aus Tannengrün binden, mit roten, goldenen oder silbernen Kugeln schmücken und in die Mitte legen. Du kannst auch einzelne Zweige rund um den Teller legen oder einen Tannenzweig mit einem Zweig mit roten Beeren zusammenbinden und mit der Serviette zusammen kombinieren.

TISCHDECKE ODER PLATZSETS?

Hier hast du die große Auswahl: Lieber eine neutrale weiße Decke, damit die Deko zur Geltung kommt? Oder weihnachtliche Motive auf der Decke und weniger Deko? Oder einfach nur schöne Platzsets und ein weihnachtliches Dekoelement in der Mitte der Tafel? Es gibt so viele Möglichkeiten, den Tisch festlich zu gestalten.

GESCHIRR

Weihnachten ist die beste Gelegenheit, mal das gute Geschirr rauszuholen und je nach Menü mal so richtig aufzufahren. Auch wenn du nur einfaches, weißes Geschirr hast, kannst du damit

punkten. Dann ist die Bahn frei für etwas mehr Deko drumherum, glänzendes Besteck und polierte Gläser.

KERZEN ODER LICHTERKETTEN?

So richtig stimmungsvoll wird eine Weihnachtstafel erst durch die richtige Beleuchtung. Wer es klassisch liebt und keine kleinen Kinder mit am Tisch sitzen hat, kann auf passende Kerzen setzen. Wer es sicherer mag, nimmt Kerzen mit LED-Lichtern oder setzt auf Lichterketten. Die gibt es in vielen verschiedenen Ausführungen und Größen und lassen sich so perfekt in die Deko einbinden. Zum Beispiel als Beleuchtung zwischen Tannenzweigen in der Mitte des Tisches.

TON IN TON/FARBKONZEPT

Rot, Grün, Silber oder Gold: Das sind die klassischen Weihnachtsfarben. Die Kombinationen für deinen Weihnachtstisch sind schier unendlich. Oder doch lieber Ton-in-Ton? Da hast du die Qual der Wahl.



Heiße Winterdrinks

Die kalte Jahreszeit lädt zu gemütlichen Stunden mit einem heißen Getränk in der Hand ein. Ob würziger Chai Latte, fruchtiger Glühwein, aromatischer Grog oder schokoladiger Lumumba – diese Rezepte bringen winterlichen Genuss in die Tasse.

Chai Latte

Für einen Becher Chai Latte kochst du 150 ml Wasser und gibst 5 zerstoßene grüne Kardamomkapsel, 2 Gewürznelken, eine Zimtstange, eine Prise Anis und eine Messerspitze gehackten Ingwer dazu. Das Ganze muss dann etwa eine Minute köcheln. Gib einen Teebeutel schwarzen Tee mit in die Flüssigkeit und lass alles 5 Minuten ziehen. 100 ml Milch und 1 TL Honig dazugeben und abgedeckt weitere 5 Minuten ziehen lassen. Den Teebeutel herausnehmen und die Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Becher füllen. 50 ml warme Milch aufschäumen und auf den Tee geben. Mit einer Prise Zimt und einem Sternanis dekorieren.

Grog mit Zitrone

Für ein Glas Grog kochst du 100 ml Wasser und gibst einen Beutel Apfeltee, ein Sternanis und eine Zimtstange hinzu. 5 Minuten ziehen lassen. Gewürze herausnehmen. Eine Zitrone auspressen und den Saft mit 20 g braunem Kandiszucker und 50 ml Rum in einen Becher geben. Den heißen Tee hinzugeben und alles gut mischen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Einen Apfel in dünne Scheiben schneiden, mit einem Keksausstecher sternförmig ausstechen und als Deko mit ins Glas geben.

Glühwein

Für 4 Portionen Glühwein erhitzt du einen Liter halbtrockenen Rotwein in einem Topf. Gib den Saft von 2 ausgepressten Orangen, 2 Zimtstangen, 10 Gewürznelken und 2 Sternanis hinzu. Lass das Ganze etwa 10 Minuten bei kleiner Flamme köcheln. Schneide eine Orange in Scheiben und verteile sie auf 4 Becher. Jetzt nur noch den heißen Wein in die Gläser füllen und genießen.

Lumumba

Für eine Portion Lumumba verrührst du 3 TL Kakaopulver mit 2 TL Zucker und 4 cl braunem Rum. Erhitze 100 ml Milch und rühre die Kakaopulver-Zucker-Rum-Mischung in die Milch. Fülle alles in einen Becher und toppe den Lumumba mit 2 EL Sahne. Als Deko kommt eine Prise Kakaopulver und 1 Zimtstange dazu.



Zu Gast in ...

Lappland

Lappland im Winter. Schneeflächen bis zum Horizont, schneebedeckte Wälder und Berge, eisigkaltes Weiß in allen erdenklichen Schattierungen. Und absolute Stille. Das Winterwunderland im äußersten Norden Europas.

Lappland ist die Heimat der Sami, eines indigenen Volkes, das hier seit Jahrhunderten mit ihren Rentierherden lebt. Sie haben ihre Heimat geprägt. Geografisch gesehen erstreckt sich Lappland über die nördlichsten Teile von Norwegen, Schweden, Finnland und Russland. Und egal, welchen Teil du auswählst, Lappland ist überall schön und das zu jeder Jahreszeit. Weihnachtsfans zum Beispiel sollten im Dezember nach Finnisch Lappland reisen. Denn in Rovaniemi findet man das Weihnachtsmanndorf von Santa Claus, den offiziellen Wohnsitz des Weihnachtsmanns. Das kannst du übrigens auch in jedem anderen Monat besuchen. In Rovaniemi ist auch das Arktikum Science Center. Dort lernst du alles über die Arktis, das Leben der Sami und die extremen Winterbedingungen.

In Jukkasjärvi (Schweden) kannst du in einem Eishotel schlafen oder im Siida Museum einen faszinierenden Einblick in die Geschichte der Sami bekommen. Oder du besuchst Kiruna, denn diese Stadt wird wortwörtlich verschoben. Wegen eines Bergwerks wird Kiruna Stück für Stück um einige hundert Meter versetzt. In der Nähe liegt auch der Kebnekaise, der höchsten Berg Schwedens. Oder du besuchst in Kittilä (Finnland) das Skigebiet und das SnowVillage, ein Hotel komplett aus Eis und Schnee, das jedes Jahr neu und anders aufgebaut wird. In Inari kannst du dich in das kulturelle Zentrum der Sami vertiefen.

Schnee, Rentiere, Polarlichter und Wohnsitz von Santa Claus. In Lappland wird das Weihnachts-Winterwunderland zur erlebbaren Wirklichkeit!

Aber auch, wenn du nicht der größte Weihnachtsfan bist, hat Lappland mehr als genug zu bieten. Zum Beispiel Polarlichter, die siehst du zwischen September und März am besten. Es gibt in Lappland aber auch kilometerweite Schneewüsten, Hundeschlittenfahrten und eine Ruhe, die selbst gestresste Stadtseelen zur Gelassenheit zwingt.

Touristen lieben aber auch den Weihnachtsmarkt in Rovaniemi, wo du Sami-Kunsthandwerk und leckere Spezialitäten kaufen kannst. In Jokkmokk (Schweden) findet bereits seit 400 Jahren der traditionelle Wintermarkt der Sami statt.

In Lappland fallen die Mahlzeiten recht deftig aus, schließlich braucht man in der Kälte ordentlich Energie. Das Frühstück startet früh und mit Porridge, gefolgt von einem herzhaften Mittagessen und einem leichten Abendessen. Dazu gibt es entweder Bier oder auch mal einen Wodka.

Die Bewohner Lapplands sind bodenständig, wenn es ums Essen geht. Sie lieben ihre Rentiere – nicht nur als

Schlittenzieher, sondern auch auf dem Teller. Rentierfleisch ist ein Klassiker, oft als Ragout serviert oder getrocknet als Snack für zwischendurch. Die Finnen lieben ihr Poronkärstys (geschnetztes Rentier mit Kartoffelpüree und Preiselbeeren), Palt, den mit Speck gefüllten, Kartoffel-Mehl-Kloß, karelische Piroggen oder auch Leipäjuusto (Brotkäse). Aber auch Fisch spielt eine große Rolle, egal ob als Flammfisch oder Lohikeitto (Lachssuppe). Süßes Hefegebäck mit Zimt und Kardamom ist in Lappland ein Muss. Dazu gibt es dann Kaffee, den man hier kannenweise trinkt.

Finnisches Poronkärästys

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

1 kg	feingehacktes Rentierfleisch, alternativ Reh oder Hirsch
3 EL	Butterschmalz
100 ml	Bier
1	Lorbeerblatt
	Piment, schwarzer Pfeffer, Salz
700 g	Kartoffeln
2	Zwiebeln
2 EL	Butter
200 ml	Milch
150 g	Preiselbeeren (Glas)
40 g	Zucker
4	Gewürzgurken

1 In einer tiefen Pfanne Butterschmalz schmelzen lassen. Fleisch dazu-

geben und unter Rühren anbraten, bis es angebräunt ist. 200 ml Wasser, Bier, Lorbeerblatt, Piment und schwarzen Pfeffer dazugeben und alles bei kleiner Temperatur rund 20 Minuten garen lassen.

2 Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser kochen, bis sie weich sind. In einem kleinen Topf Butter schmelzen und darin die Zwiebelwürfel dünsten. Milch hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Kartoffeln zerstampfen, Zwiebel-Milch-Mischung dazugeben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Preiselbeeren in eine Schale geben und mit einer Gabel vorsichtig zer-

drücken. Zucker dazugeben und vermischen. Gewürzgurke in Spalten schneiden. Kartoffelpüree auf Teller verteilen, das Fleisch über den Kartoffelpüree geben und mit den Preiselbeeren toppen. Nach Belieben die Gewürzgurke dazugeben.

TIPP

Poronkärästys, das geschnitzte Rentierfleisch, gehört zu den Lieblingsgerichten der Sami in ganz Lappland. In Deutschland gibt es noch nicht viele Fleischer, die Rentier anbieten. Aber als Alternative kannst Du auch Reh- oder Hirschfleisch nehmen.



GUTEN RUTSCH
INS JAHR 2025!





AUSSCHNEIDEN. VERTEILEN. MITBRINGEN.

Silvester Pasta Party

TIPP

Damit die fertigen Nudeln beim Pasta-Buffer nicht aneinander festkleben, am besten etwas Butter unterheben.

WIR VERABSCHIEDEN UNS VOM JAHR 2024 UND FEIERN MIT EINER GROSSEN PASTA-PARTY, BEI DER FÜR JEDEN ETWAS DABEI IST. MÖGEN DIE GOLDENEN TEIGWAREN UNS GLÜCK, LEBENSFREUDE UND WOHLSTAND FÜR DAS NÄCHSTE JAHR BESCHEREN!

Bei Wenigem sind sich die Menschen so einig wie bei Pasta: Nudeln schmecken (fast) allen. Kein Wunder, sie sind nicht nur lecker sondern auch sättigend, unkompliziert zubereitet, preiswert und super-anpassungsfähig. Deshalb sind sie auch ganz großartig für eine gesellige Runde geeignet, zum Beispiel bei einer großen Pasta-Party zum Jahresende. Die Zubereitung verschiedener Soßen lässt sich auch auf die Gäste verteilen, so dass man eine Auswahl hat, aber niemand Ewigkeiten in der Küche stehen muss. Jeder bringt eine Soße mit und der Gastgeber bereitet für alle eine ordentliche Menge Nudeln vor. Um es euch leicht zu machen, könnt ihr unsere sechs Pasta-Soßenrezepte ausschneiden und im Vorfeld an eure Gäste verteilen.

Ein weiterer Vorteil von Pasta: Sie lässt sich relativ problemlos auf verschiedene Vorlieben und Unverträglichkeiten anpassen. Vegetarische Soßen wie die Linsen-Bolognese auf Seite 18 oder ein Pesto schmecken sogar uns Fleisch-Liebhabern. Und es gibt inzwischen auch glutenfreie Pasta im Supermarkt zu kaufen. Wenn etwas übrig bleibt: Einige Soßen lassen sich wunderbar einfrieren, übrig gebliebene Nudeln schmecken am nächsten Tag als Auflauf oder Bratnudeln. Besonders in Italien gelten Nudeln übrigens als Symbol für Lebensfreude und Geselligkeit, lange Nudeln wie Tagliatelle oder Spaghetti stehen für Wohlstand und Fülle. Das sind doch schöne Werte für einen guten Start in das neue Jahr!



Fleischbällchen in Tomatensoße

Für 10 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

1 kg	Rinderhackfleisch
4	Zwiebeln
8	Knoblauchzehen
2	Eier
100 g	Paniermehl
je 4 TL	Oregano (getrocknet), Basilikum (getrocknet)
120 g	Parmesan
	Salz, Pfeffer
8 EL	Olivenöl
1,6 kg	gehackte Tomaten (Dose)
2 TL	Zucker

1 Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, die Hälfte von beidem zum Hack geben. Eier, Paniermehl und je 2 TL Oregano und Basilikum dazugeben. Etwa die Hälfte des Par-

mesans dazureiben, salzen und pfeffern. Masse gut verkneten und kleine Fleischbällchen daraus formen.

2 In einem großen Topf 4 EL Olivenöl erhitzen. Restliche Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Gehackten Tomaten, restliches Oregano und Basilikum zufügen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Soße bei milder Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen.

3 In der Zwischenzeit 4 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen rundherum scharf anbraten. Fleischbällchen in die Soße geben, so dass sie die restlichen 10 Minuten mitköcheln.

Diese Soße passt zu klassischen Spaghetti. Dazu geriebenen Parmesan zum Darüberstreuen reichen.



Rindfleisch-Pilz-Soße

Für 10 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

800 g	Rinderfilet oder -hüfte
4 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
600 g	Champignons
2	Zwiebeln
4	Knoblauchzehen
je 2 EL	Butter, Mehl
400 ml	Sahne
200 ml	Rinderfond
je 2 TL	Thymian, Paprikapulver (edelsüß)
4 EL	Petersilie, fein gehackt

1 Rindfleisch in feine Streifen schneiden. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch kurz und scharf anbraten, salzen, pfeffern, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

2 Champignons in Scheiben schneiden, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. In derselben Pfanne Butter erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Pilze zugeben und goldbraun braten. Mehl darüberstreuen und verrühren, dann mit Rinderfond und Sahne aufgießen.

3 Soße mit Thymian, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken und für 5 Minuten mild köcheln lassen. Rinderstreifen zur Soße geben und warm werden lassen.

Breite Tagliatelle passen besonders gut zu der dunklen Rindfleisch-Pilz-Soße. Dazu gehackte Petersilie zum Dekorieren reichen.



Schinken-Sahne-Soße

Für 10 Portionen
Zubereitungszeit: 25 Min.
Schwierigkeitsgrad: einfach

400 g	Kochschinken oder magere Schinkenwürfel
je 2	Zwiebeln, Knoblauchzehen
120 g	Butter
je 600 ml	Sahne, Milch
4 EL	Mehl
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
100 g	Parmesan
n.B.	frische Petersilie, gehackt

1 Kochschinken in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

2 In einer tiefen Pfanne oder einem Topf Butter schmelzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin

kurz andünsten. Anschließend den Schinken dazugeben und kurz mit anbraten.

3 Sahne und Milch miteinander vermischen. Mehl über die Zwiebel-Knoblauchwürfel und den Schinken geben und für 1–2 Minuten anschwitzen. Immer wieder rühren, damit nichts anbrennt. Anschließend die Sahne-Milch langsam und unter Rühren hinzugeben. Aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Wenn die Soße zu dick wird, kannst du etwas Milch nachgießen.

Die Schinken-Sahne-Soße passt am besten zu klassischen Spaghetti oder Fusilli. Dazu geriebenen Parmesan und gehackte Petersilie zum Darüberstreuen reichen.



Linsen-Bolognese



Für 10 Portionen
Zubereitungszeit: 40 Min.
Schwierigkeitsgrad: einfach

400 g	rote oder braune Linsen
2	Zwiebeln
je 4	Knoblauchzehen, Karotten
2 Stangen	Sellerie
je 4 EL	Olivenöl, Tomatenmark
je 2 TL	Oregano (getrocknet), Basilikum (getrocknet)
2	Lorbeerblätter
1,6 kg	gehackte Tomaten (Dose)
1 Liter	Gemüsebrühe
	Salz, Pfeffer
n.B.	frische Petersilie, gehackt

1 Linsen mit Wasser abspülen und abtropfen lassen. Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und Sellerie fein würfeln. In einem großen Topf Öl erhitzen und das Gemüse etwa 5 Minuten braten.

2 Tomatenmark in den Topf geben und kurz mit anrösten. Oregano, Basilikum und Lorbeerblätter dazugeben. Alles vermengen. Die abgetropften Linsen in den Topf geben, mit gehackten Tomaten und Gemüsebrühe ablöschen. Alles zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 25–30 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind. Ab und zu umrühren.

3 Mit Salz, Pfeffer und optional etwas Zucker abschmecken. Wenn die Soße zu dick wird, kannst du etwas Wasser oder Gemüsebrühe nachgießen.

Die Linsen-Bolognese schmeckt am besten zusammen mit klassischen Spaghetti. Dazu gehackte Petersilie zum Darüberstreuen reichen.



Einfache Bolognese

Für 10 Portionen
Zubereitungszeit: 40 Min.
Schwierigkeitsgrad: einfach

1,6 kg	Rinderhackfleisch
8 EL	Olivenöl
4	Zwiebeln
8	Knoblauchzehen
8 EL	Tomatenmark
1,6 kg	gehackte Tomaten (Dose)
800 ml	Rinderbrühe
je 4 TL	Oregano (getrocknet), Thymian (getrocknet), Zucker
1 Stück	Salz, Pfeffer dunkle Schokolade

1 In einem großen Topf oder einer Pfanne Olivenöl erhitzen und das Rinderhackfleisch krümelig braten. Zwiebeln und Knoblauch abziehen,

fein hacken, zum Hackfleisch geben und für weitere 5 Minuten mitbraten.

2 Tomatenmark in den Topf geben und kurz mit anrösten. Gehackte Tomaten aus der Dose hinzufügen und gut umrühren. Rinderbrühe hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian und Zucker würzen. Soße bei niedriger Hitze etwa 20–30 Minuten köcheln lassen, damit sie etwas einkocht. Gelegentlich umrühren. Zum Schluss ein Stückchen dunkle Schokolade einrühren.

Die Bolognese-Soße schmeckt zu jeder Art von Pasta, aber ganz besonders zu Spaghetti oder den etwas breiteren Bavette.



Hühnchen-Spinat-Soße

Für 10 Portionen
Zubereitungszeit: 25 Min.
Schwierigkeitsgrad: einfach

600 g	Hähnchenbrustfilet
3–4 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
2	Zwiebeln
4	Knoblauchzehen
je 400 g	Champignons, frischer Blattspinat
400 ml	Crème fraîche
200 ml	Hühnerbrühe
40 g	geriebener Parmesan

1 Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und das Hähnchenfleisch bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

2 Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in der gleichen Pfanne

glasig dünsten (bei Bedarf Öl nachgeben). Champignons in Scheiben schneiden, hinzufügen und alles etwa 5 Minuten weiterbraten. Spinat zu den Champignons in die Pfanne geben und unter Rühren 2–3 Minuten zusammenfallen lassen.

3 Crème fraîche und Hühnerbrühe in die Pfanne geben und alles gut verrühren. Hitze reduzieren und die Soße 5–7 Minuten leicht köcheln lassen. Das gebratene Hähnchen wieder in die Pfanne geben und alles gut durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Diese Soße schmeckt besonders gut zu den etwas breiteren Linguini oder Bavette. Dazu ordentlich Parmesan zum Bestreuen reichen.



Gans lecker!

Gänsebraten mit Kartoffeln, Orangen und dazu Rotkohl

Für 6 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 5 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal

Für die Gans:

- 1 Gans à 4,5 kg, küchenfertig
- Salz, Pfeffer
- 3 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
- 1 Bund Majoran
- 1 Bio-Orange
- je 2 Karotten, Zwiebeln
- 1 kg Kartoffeln
- 5 Zweige Rosmarin
- 2 EL Olivenöl

Für den Rotkohl:

- 1 Rotkohl
- 2 Zwiebeln
- 5 Nelken
- 1 säuerlicher Apfel (z. B. Boskop)
- 50 g Butterschmalz
- je 2 EL Zucker, Apfelessig
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Prise Salz

1 Die küchenfertige Gans waschen, von innen und außen trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben.

2 Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Majoran waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken. Orange abspülen, halbieren und in Scheiben schnei-

den. Äpfel, Majoran und die Hälfte der Orangenscheiben vermengen und in die Gans füllen. Bauchöffnung zusammendrücken und mit Holzspießen zustecken oder Küchengarn verschließen. Flügel und Keulen zusammenbinden, so dass sie am Braten anliegen.

3 Karotten schälen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und achteln. Gemüse mit 500 ml Wasser in eine Fettpfanne geben. Die Gans auf ein Rost über die Fettpfanne setzen. Für 4 Stunden garen. Sollte alles Wasser verdampft sein, weitere 125 ml Wasser nachgießen. Hin und wieder in die Haut der Keulen stechen, damit Fett austritt.

4 Die äußeren Blätter des Rotkohls entfernen, den Kopf vierteln und den Strunk entfernen. Rotkohl in 3–5 mm breite Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, eine davon fein würfeln, die andere mit Nelken spicken. Apfel schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen, die Zwiebel- und Apfelwürfel mit dem Zucker darin glasig andünsten. Rotkohl, Apfelessig, 300 ml Wasser, die gespickte Zwiebel, Lorbeerblätter und eine Prise Salz dazugeben und alles verrühren. Abgedeckt bei mittlerer Temperatur 45 Minuten weich dünsten. Zwischendurch umrühren.

5 Kartoffeln waschen und in grobe Stücke schneiden. Rosmarin waschen, trocken schütteln, klein zupfen, mit Olivenöl in eine große Schüssel geben und vermischen. Kartoffeln mit in die Schüssel geben und alles vermengen. Gans vom Rost nehmen, Bratensatz aus der Fettpfanne durch ein Sieb gießen und kalt stellen. Gans in die Fettpfanne legen, Rosmarin-Kartoffeln und die restlichen Orangenscheiben drumherum verteilen. Ofen auf 180 °C Umluft hochheizen, das Blech wieder in den Ofen schieben und 35 Minuten garen. 3 EL Wasser mit 1 TL Salz verrühren und damit die Haut der Gans bestreichen.

6 Fett vom Soßenfond abschöpfen und in einen Topf geben. Anschließend aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln und Orangen vom Blech nehmen, Gans tranchieren und alles mit dem Rotkohl anrichten.



Vorbestellen!

Denk daran, die Weihnachtsgans rechtzeitig bei deinem Fleischer vorzubestellen. Bei ihm bekommst du sie auch gleich küchenfertig vorbereitet.

Kochen mit Gewürzen

Kardamom

Kardamom. Allein der Name klingt schon wie ein Zauberspruch. Dabei stammt dieses Gewürz nicht etwa aus einem Hexenkessel, sondern aus den tiefen, tropischen Wäldern Südindiens und Sri Lankas. Die Inder lieben ihren Kardamom, und das schon seit ein paar Tausend Jahren.

Mit den Handelskarawanen schlich sich Kardamom quer durch die Küchen der Welt und hat dabei so manchen Gaumen erobert.

Der Anbau von Kardamom ist allerdings ein echtes Geduldspiel, denn die Pflanze ist anspruchsvoll und möchte am liebsten in tropisch-feuchten Bedingungen leben. Wer diese Bedingungen schaffen kann, kann in zwei bis drei Jahren die eigenen aromatischen Kapseln ernten.

Die Vielseitigkeit von Kardamom kennt kaum Grenzen. In der indischen Küche ist er ein unverzichtbarer Bestandteil von Currys, Masalas und Chai-Tee. Im arabischen Raum wird er gerne in den Kaffee gemischt – quasi der Espresso der Wüstenbewohner. Aber nicht nur für herzhaftere Gerichte eignet sich Kardamom: In skandinavischen Ländern sorgt er dafür, dass Zimtschnecken das gewisse Extra bekommen. In Schweden sagt man, wenn ein Gebäck nicht mindestens zwei Teelöffel Kardamom enthält, ist es praktisch nicht existent.

Aber Kardamom kann nicht nur geschmacklich punkten, auch gesundheitlich hat er einiges auf dem Kasten. Kardamom war quasi das tic tac der Antike: Im alten Ägypten kaute man die Samen als Atemerfrischer. Auch als Heilmittel zur Verdauungsförderung wurde das Gewürz eingesetzt. Und dann wären da noch seine entzündungshemmenden und antioxidativen Eigenschaften, die dein Immunsystem in Schwung bringen. Ein echter Tausendsassa!



Kardamom Hähnchen mit Reis

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

800 g	Hähnchenbrust
	Salz
4 EL	Öl
1 EL	Butter
1 1/2 EL	Kardamompulver
2 EL	Tomatenmark
je 1 EL	Kurkuma, Chilipulver
350 g	Naturjoghurt
300 g	Basmati-Reis
1/4 Bund	Koriander

1 Hähnchenbrust abspülen, gründlich trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Salz würzen.

2 In einer Pfanne Öl und Butter erhitzen. 1 EL Kardamom dazugeben und kurz anrösten lassen. Fleisch dazugeben und unter Rühren etwa 10 Minuten braten. Tomatenmark, Chilipulver und Kurkuma dazugeben

und alles verrühren. 300 ml Wasser sowie den Joghurt unterrühren und bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen.

3 In einem Topf 500 ml Wasser aufsetzen, Salz dazugeben und Reis nach Packungsbeilage kochen. Währenddessen Koriander waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Fleisch und Reis auf Tellern anrichten, restliches Kardamompulver und Koriander darüberstreuen und genießen.





Würziges Lamm-Gulasch

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 2 Std.

Schwierigkeitsgrad: einfach

1 kg	Lammfleisch aus der Keule
3	Zwiebeln
2 1/2 EL	Sonnenblumenöl
	Salz, Pfeffer
500 g	passierte Tomaten
400 ml	Gemüsebrühe
600 g	Kartoffeln
300 g	grüne Bohnen
je 1 EL	Kardamomkapseln, Koriandersamen
	Zucker
1/4 Bund	Koriander

- 1 Fleisch trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. In einem Topf 2 EL Öl erhitzen und das Fleisch portionsweise unter Rühren 4–5 Minuten von allen Seiten goldbraun anbraten. Salzen und pfeffern. Fleisch aus dem Topf nehmen und in dem Bratensud die Zwiebeln glasig dünsten. Tomaten und Brühe hinzufügen und unter Rühren den Bratensatz lösen. Fleisch wieder in den Topf geben und alles abgedeckt für etwa 1 1/2 Stunden schmoren lassen.
- 2 Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Grüne Bohnen putzen

und halbieren. Beides nach etwa einer Stunde Kochzeit zum Fleisch geben.

- 3 Kardamom, Koriandersamen und 1/2 EL Öl im Mörser zu einer Paste zerstoßen. Paste unter das Gulasch rühren und für die restliche Zeit mitkochen. Alles mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

- 4 Koriander waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen, grob hacken und über das Gericht geben. Dazu schmeckt Joghurt als Topping und frisches Baguette.

Alle Jahre wieder – Was darf es dieses Jahr sein?



Viele unserer Leser fragen sich jedes Jahr vor Weihnachten, was kochen wir dieses Jahr? Bei dem einen ist es so, dass das Menü vom Vorjahr in Raffinesse und Aufwand noch übertroffen werden darf. Bei dem anderen gibt es seit Jahren eine kulinarische Tradition, die immer fortgeführt wird. Hier und heute wollen wir mal für die Unentschlossenen ein paar Ideen bieten, was man denn außer Gans und Co. noch alles Schönes am Weihnachtsabend auf den Tisch bringen kann. Vielleicht ist es für den ein oder anderen eine Inspiration. Und im besten Falle wird möglicherweise sogar eine neue Tradition ins Leben gerufen.

WEIHNACHTLICHES RINDFLEISCH

Fangen wir mal mit einem Stück an, das einige schöne Zubereitungsmöglichkeiten bietet: Dem Tafelspitz. Aus diesem Stück vom Rind kann man einen wunderbaren Rinderbraten mit leckerer Soße zubereiten oder ihn nach klassischem Rezept sieden und mit Meerrettichsoße servieren. Oder aber wie es meine Oma für den heiligen Abend gemacht hat: Als Sauerbraten eingelegt und mit einer leicht süßlichen (und im Rheinland ganz traditionellen) Printen Soße servieren. Mit Knödeln, Rotkohl und für die Kinder noch selbstgemachtem Apfelkompott dazu, war es jedes Jahr am Heiligen Abend mein ganz persönliches Highlight. Um beim Rindfleisch zu bleiben, ist auch das klassische oder raffiniert zubereitete Rindergulasch ein sehr schönes Gericht zu den Festtagen. Ebenso haben wir beim Rindfleisch zwei der schmackhaftesten Vorspeisen vertreten. Die althergebrachte, kräftige Rindfleischsuppe mit Einlage oder, für den, der es etwas feiner mag, das Carpaccio.

GERICHTE MIT LAMMFLEISCH

Aber schauen wir auch mal auf andere Fleischsorten. Lammfleisch bietet ebenso ausgezeichnete Gerichte, die nicht nur zur Osterzeit, sondern genauso beim festlichen Weihnachtsmahl zum Einsatz kommen dürfen. Hier gibt es viele großartige Rezepte von Lammkeule, über Lammhaxen bis hin zum Lammkarree. Aber auch Lammlachse sind, kurzgebraten und mit den richtigen Beilagen, eine Delikatesse.

WILDES WEIHNACHTEN

Ansonsten ist Kaninchen eine sehr gute Idee für das Weihnachtsessen. Hier kann ich jedem Kaninchenkeulen ans Herz legen. In einer herzhaften Malzbiersoße harmonisieren sie wunderbar mit den Bei-

lagen-Klassikern wie Klöße, Kartoffeln oder mit Spätzle. Natürlich schmecken auch Rotkohl und alle anderen winterlichen Gemüsebeilagen hervorragend dazu.

GEFLÜGEL ZU WEIHNACHTEN

Wer sich jedoch nicht ganz von der althergebrachten Weihnachtsgans lossagen kann, jedoch den Aufwand eine ganze Gans zuzubereiten scheut, dem empfehle ich die Gänsebrust. Man kann diese mit Knochen garen oder vom Metzger auslösen lassen und die Brust mit Apfel, Maronen und Rosinen füllen. Den Knochen lassen wir uns trotzdem mit einpacken, um ihn mitschmoren zu können und somit der Soße nochmal einen kräftigen Geschmack zu geben. Im Ofen gegart, ist die Brust ebenfalls ein sehr leckerer Weihnachtsbraten und geht nicht nur wesentlich schneller als eine ganze Gans, sie ist beim Servieren auch viel leichter zu handhaben.

KLASSISCHES SCHWEIN

Aber auch unser geliebtes Schweinefleisch möchten wir an den Feiertagen nicht vernachlässigen. Hier finden wir ebenfalls zahlreiche großartige Rezepte, die sich bestens eignen, um als

Weihnachtsbraten bei uns auf dem Tisch zu landen. Sei es der saftige Schweinebraten, mit oder ohne Kruste. Gefüllte Braten, die sowohl aus dem mageren Schweinerücken als auch aus dem durchwachsenden Schweinebauch oder Nacken sein können, oder das klassische Schweinefilet. Das Schwein bietet viele schmackhafte Varianten, die unser Menü an den Festtagen bereichern können.

Zu fast allen Vorschlägen, die hier genannt sind, findet man fantastische Rezepte unter www.carneo-online.de. Wenn hier nichts für euch dabei ist, fragt einfach euren Lieblingsmetzger, was er empfehlen kann und nach dem passenden Rezept dazu. Wie jedes Jahr gilt natürlich auch in diesem Jahr: Je früher ihr bestellt, desto stressfreier ist es für den Metzger eures Vertrauens.

Frei nach dem Motto: The same procedure as every year!

In diesem Sinne wünschen wir euch und euren Lieben ein stressfreies, besinnliches und leckeres Weihnachtsfest. Alles Liebe und Gute für das kommende Jahr und vor allem viel Gesundheit. Wir freuen uns darauf, für euch auch im kommenden Jahr wieder spannende carneos zu erarbeiten und verabschieden uns für dieses Jahr mit den besten Grüßen.

Euer carneo Team!

*Unsere Fleischermeisterin Anja
hat tolle Ideen für das traditionelle
Weihnachtsessen.*



Unsere Rezepte findest du unter
www.carneo-online.de.



Gewinnspiel

Du hast diese Ausgabe von carneo aufmerksam gelesen?
Dann kannst du unsere Gewinnspielfrage ganz leicht beantworten:

**In Lappland steht Rentier bei den Sami häufig auf der Speisekarte.
Wie heißt ein beliebtes Sami-Rezept mit Rentierfleisch?**

- A. Kroppkakor
- B. Köttbular
- C. Poronkäristys

Weißt du die Lösung? Sende **bis zum 05.01.2025** eine ausreichend frankierte Postkarte mit der richtigen Antwort und dem **Namen der Fleischerei**, in der du „carneo“ erhalten hast, an:

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
Stichwort: „Fondue-Set“
Max-Volmer-Straße 28
40724 Hilden

Oder sende eine E-Mail mit dem Stichwort „Fondue-Set“ und der richtigen Antwort, deiner postalischen Anschrift sowie dem **Namen des Fleischers**, bei dem du das Kundenmagazin „carneo“ erhalten hast, an: gewinnspiel@carneo-online.de

Einsendeschluss ist der 05.01.2025. Aus allen richtigen Antworten wird der Gewinner durch Losentscheid ermittelt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, der Gewinner wird schriftlich informiert. Die Barauszahlung der Gewinne ist nicht möglich. Die persönlichen Daten werden ausschließlich zur Ermittlung und Benachrichtigung des Gewinners verwendet und danach gelöscht. Eine Weitergabe an Dritte ist nicht zulässig.

Impressum

Herausgeber und Verlag:

B&L MedienGesellschaft mbH & Co.KG,
Max-Volmer-Straße 28, 40724 Hilden,
Tel.: 02103/2040, Fax: 02103/204204
E-Mail: carneo@blmedien.de
Internet: www.blmedien.de
Erscheinungsweise: 12x jährlich

Geschäftsführung: Harry Lietzenmayer,
Björn Hansen, Stephan Toth

Projektleitung: Peter Groll

Redaktion: Mareike Toth, Majka Gerke,
Anja Wolter, Joachim Mantz, Stephan Toth

Grafik: Franziska Lühmann, Sylvia Forchel,
Stephan Toth

Anzeigenmarketing und Verwaltung:

E-Mail: info@blmedien.de
Anzeigenleitung und verantwortlich
für den Anzeigenteil:
Peter Groll, Tel. 02103/2040
Es gilt die Anzeigenpreisliste
Nr. 01 vom 01.01.2024

Druck: Radin Print, 10431 Sv.Nedelja/ Croatia

Für unverlangt eingesandte Beiträge wird keine Haftung übernommen. Nachdruck oder sonstige Verbreitung in Papierform oder digital ist weder in Auszügen noch als Ganzes ohne vorherige Genehmigung des Verlages gestattet.

carneo entsteht in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Fleischer-Verband.

Zu gewinnen:
Fondue-Set BASEL
von **KÜCHENPROFI**



Perfekt für die nächste Feier!
Geeignet für Fleisch-, Käse-
oder auch Schokoladen-Fondue.

Baumschmuck zum Naschen

Für ca. 100 Stück

Zubereitungszeit: 1 Std. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

380 g	Weizenmehl Typ 405
250 g	weiche Butter
120 g	Puderzucker
1 Prise	Salz
2	Eigelbe

Für die Verzierungen:

250 g	Puderzucker
5–6 EL	Zitronensaft

Außerdem:

Weihnachtliche Ausstechförmchen
Garn zum Aufhängen
Spritzbeutel

1 In einer Schüssel Butter und Zucker schaumig schlagen. Eigelbe dazugeben und ca. eine Minute untermischen. Mehl mit Salz mischen, mit in die Schüssel geben und zu einem

glatten Teig verkneten. Teig für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

2 Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig dünn ausrollen, mit Förmchen ausstechen und oben ein Loch zum Aufhängen einstechen (z.B. mit einem Strohhalm). Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für 8–10 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

3 Für die Verzierungen Puderzucker und Zitronensaft vermischen, in einen Spritzbeutel füllen und die Kekse damit weihnachtlich verzieren. Die Glasur trocknen lassen, Garn durch die Löcher ziehen und Kekse an den Weihnachtsbaum hängen.



IN DER WEIHNACHTSBÄCKEREI...

Weihnachtsbaum Brownies

Für 8–10 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

250 g	Butter
300 g	dunkle Schokolade
4	Eier
250 g	brauner Zucker
1 Prise	Salz
200 g	Mehl
1–2 EL	Kakaopulver
1 TL	Backpulver
50 g	dunkle Kuvertüre
	Zuckersterne, -perlen
	und -tannenbäume
8	zum Dekorieren
	Holzstäbchen oder
	Papierstrohhalm

1 Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Boden einer runden Backform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand gut mit Butter fetten.

2 Schokolade im Wasserbad schmelzen. Butter hinzugeben und unterrühren. Kurz abkühlen lassen.

3 In einer Schüssel Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen. Schokolade unterheben und vorsichtig verrühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, einmal durchsieben und zur Ei-Zucker-Mischung in die Schüssel geben. Alles zu einem Teig vermischen, in die Backform füllen und im Ofen auf der mittleren Schiene für 50–60 Minuten backen. Der Kuchen ist richtig, wenn bei einer Stäbchenprobe noch etwas Teig kleben bleibt. Herausnehmen und abkühlen lassen.

4 Kuvertüre schmelzen. Kuchen aus der Form nehmen und mit einem scharfen Messer in 8–10 dreieckige Stücke schneiden. Anschließend mit Kuvertüre verzieren, Zuckerdeko drüberstreuen und Kuvertüre abkühlen lassen. In die untere, lange Seite die Holzstäbchen oder Strohhalm als Stiele stecken.





DER SCHÖNSTE BAUM!
FROHE WEIHNACHTEN!

MIT TOP-QUALITÄT
VON DEINEM FLEISCHER!

