

carneo®



12 | 2025

DAS MAGAZIN FÜR ECHTE FLEISCHKENNER

ZU GAST IN
NÜRNBERG

10... 9... 8...

MITTERNACHTSSUPPEN

KOCHEN MIT GEWÜRZEN
STERNANIS

Von Deinem
Fleischer-
Fachgeschäft
carneo

FROHE
WEIHNACHTEN



**WER HAT DEN COOLSTEN
SPRUCH UNTERM BAUM?**

**XMAS-
OUTFIT
SICHERN!**



Mehr Infos und Designs unter
www.fleischfanfashion.de

Liebe Leserin und lieber Leser,

der letzte Monat des Jahres ist angebrochen und der Countdown für ein fulminantes Finale startet. Auf den folgenden Seiten findest du köstliche Rezepte, mit denen du an den Feiertagen so richtig auftrumpfen kannst. Von Weihnachtsschinken über Gänsekeule bis hin zum Beef Wellington, jetzt ist voller Verwöhnkurs angesagt. Passende weihnachtliche Desserts, die dir das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen, findest du auf den Seiten 12–13. Und falls du Lust auf einen besonderen Frühstücks-Aufstrich oder eine kleine Bastelstunde hast, wirst du auf den Seiten 20–21 fündig. In der Vorweihnachtszeit ist Nürnberg besonders zauberhaft, deshalb statten wir der Stadt in dieser Ausgabe einen Besuch ab und probieren bei der Gelegenheit knusprige fränkische Schäufele. Außerdem kochen wir mit Sternanis (Seite 22–23) und schauen, wie Weihnachten in anderen Ländern gefeiert wird (Seite 24–25). Wenn der ganze Weihnachtstrubel vorüber ist, steht ja bereits der Jahreswechsel vor der Tür. Für die Silvesternacht haben wir dir ein paar tolle Suppenrezepte zusammengestellt, mit denen du gut hungrige Gäste satt und glücklich machen kannst. Wir wünschen dir wie immer viel Freude beim Lesen, Kochen und Genießen, eine wunderschöne Weihnachtszeit und einen guten Rutsch in das Jahr 2026!



Festtagsrezepte	Seite 4-9
Zu Gast in Nürnberg	Seite 10-11
Weihnachtsdesserts	Seite 12-13
Food-Pin-up	Seite 14-15
Mitternachtssuppen	Seite 16-19
Weihnachts-DIY	Seite 20-21



Kochen mit Gewürzen	
Sternanis	Seite 22-23
Frohe Weihnachten	Seite 24-25
Gewinnspiel	Seite 26
Impressum	Seite 26
Familienküche	Seite 27



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

Festtagsrezepte

ZEIT, LIEBE, EIN BESONDERES STÜCK FLEISCH UND KÖSTLICHE BEILAGEN - DAS SIND DIE ZUTATEN FÜR EIN UNVERGESSLICHES FESTTAGS-GERICHT

In der Adventszeit und an Weihnachten wird die Küche noch mehr als sonst zum Mittelpunkt des Geschehens. Familie und Freunde kommen zusammen, um gemeinsam zu genießen. Da kommen besondere Gerichte auf den Tisch, die es im Alltag nicht oder nicht so häufig gibt. Trotzdem sollte das Kochen nicht in Stress ausarten. Deshalb haben wir hier drei Gerichte für besondere Tage ausgesucht, bei denen der Hauptdarsteller nach etwas Vorbereitung im Ofen gart und uns Zeit gibt, um die Beilagen zuzubereiten.

Glasierter Weihnachtsschinken mit Kürbis-Bruschetta

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

Schwierigkeitsgrad: einfach

- 2–2,5 kg gekochter o. gepökelter Schinken (ohne Schwarte, mit etwas Fettauflage)
- 2 Bio-Orange
- 3 EL Honig
- 2 EL brauner Zucker
- 1 EL Dijon-Senf
- 2 EL Orangensaft
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 1 EL Balsamico

Für die Beilage:

- 500 g grüne Bohnen, geputzt
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Für die Bruschetta:

- 1/2 kleiner Hokkaido (400 g)
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- je 1 TL frische Thymianblättchen, Honig oder Ahornsirup
- 150 g Frischkäse
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Baguette oder Ciabatta
- n.B. Chiliöl (siehe Tipp)

1 Für die Bruschetta den Kürbis würfeln und in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Thymian mischen. Auf ein Blech geben und bei 200 °C Umluft etwa 20 Minuten rösten. In den letzten Minuten etwas Honig oder Ahornsirup darübergeben.

2 Frischkäse mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Brotscheiben im Ofen oder in der Pfanne leicht rösten, bis sie goldbraun sind. Brote mit der Frischkäsecreme bestreichen, die warmen Kürbiswürfel darauf verteilen, nach Belieben mit frischem Thymian und etwas Chiliöl toppen.

3 Für den Schinken den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Fettschicht vom Schinken rautenförmig einschneiden und den Braten in eine Bratform legen.

4 Für die Glasur Abrieb und Saft einer Orange mit Honig, Zucker, Senf, Orangensaft, Rosmarin und Essig verrühren. Schinken rundum mit der Glasur bepinseln. 60–90 Minuten im Ofen backen, währenddessen alle 20 Minuten mit Glasur und Bratensaft übergießen. Wird die Oberfläche zu dunkel, locker mit Alufolie abdecken. Am Ende mit der restlichen Glasur bepinseln und 5 Minuten unter dem Grill karamellisieren.

5 Bohnen in Salzwasser 5–6 Minuten garen, dann in Butter schwenken, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Schinken in dünne Scheiben schneiden, mit Bohnen, Orangenscheiben und etwas Bratensaft anrichten.



TIPP

Crispy Chiliöl ist eine kleine Geheimwaffe, um Gerichten das gewisse Etwas zu verleihen. Du kannst es fertig kaufen oder selbst machen. Dazu werden Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln kleingeschnitten und knusprig frittiert. Anschließend kommen Chiliflocken, verschiedene Gewürze wie Zimt, Sternanis und Szechuan Pfeffer mit in das Öl. Noch mehr Crunch bekommt es durch Röstzwiebeln, gehackte Nüsse oder Sesam. Es passt zu Fleisch, Nudeln, Gemüse, Ei und vielem mehr.

Gänsekeule mit Kartoffeln dazu Apfel-Rotkohl-Salat

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 2 Std. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

4	Gänsekeulen
	Salz, Pfeffer
2	Apfel
je 1	Zwiebel, Bio-Orange
1 EL	Honig
200 ml	Geflügelfond
100 ml	Rotwein
800 g	Kartoffeln
400 g	Möhren
2 EL	Öl
je 1 TL	Thymian, Rosmarin
Für den Salat:	
ca. 600 g	Rotkohl
	Salz, Pfeffer
2 EL	Apfelessig
1 EL	Honig oder Ahornsirup
3 EL	Oliveöl oder Walnussöl
1 TL	Senf
2	Apfel
1	rote Zwiebel
60 g	Walnüsse

1 Für den Rotkohlsalat den Rotkohl fein hobeln und mit 1 TL Salz in einer Schüssel kräftig durchkneten, bis er weicher wird und etwas Saft austritt. In einer separaten Schüssel Essig, Honig, Öl, Senf, Pfeffer und etwas Salz zu einem Dressing verrühren. Äpfel und Zwiebel fein würfeln und zum Rotkohl geben. Dressing darüber gießen, gut vermischen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen (besser 2 Stunden im Kühlschrank). Vor dem Servieren Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Über den Salat geben.

2 Für die Gänsekeulen den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Keulen waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Hautseite mehrfach einschneiden. In einer großen ofenfesten Pfanne oder einem Bräter die Keulen auf der Hautseite kräftig anbraten, bis Fett austritt und die Haut goldbraun ist. Herausnehmen.

3 Äpfel vierteln. Zwiebel abziehen und in grobe Stücke schneiden. Orange

in Scheiben schneiden. Alles mit dem Honig zusammen in das ausgeglaste Fett geben und kurz karamellisieren lassen. Mit Fond und Rotwein ablöschen. Keulen mit der Hautseite nach oben wieder hineinlegen und etwa 2 Stunden im Ofen garen, dabei regelmäßig mit Bratensaft übergießen.

4 Kartoffeln und Möhren schälen. Kartoffeln in Scheiben und Möhren in Stifte schneiden. Kartoffelscheiben und Möhrenstifte mit Öl, Salz, Thymian und Rosmarin mischen. Auf einem separaten Blech verteilen und die letzten 45 Minuten mit im Ofen garen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

5 Keulen herausnehmen, kurz ruhen lassen. Soße ggf. entfetten, leicht einkochen und herzhaft abschmecken. Auf Tellern anrichten und mit dem Salat zusammen servieren.

TIPP

Wenn die Gänsekeule langsam bei 160 °C im Ofen gart, bleibt das Fleisch saftig und die Haut wird knusprig. Du kannst während des Garens bei Bedarf etwas Fett abschöpfen, sonst wird die Soße recht schwer. Allerdings geben Apfel, Zwiebel und Orange im Bräter nicht nur Aroma, sie binden auch das Fett ein wenig.

TIPP

Dieser Rotkohlsalat ist eine schöne Alternative für alle, denen Gänsekeule mit klassischem Rotkohl zu schwer im Magen liegt. Er bringt Leichtigkeit, Frische und Farbe ins Menü.



Beef Wellington mit überbackenem Rosenkohl

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

800 g	Rinderfilet, Mittelstück
6 Scheiben	Parmaschinken
	Salz, Pfeffer
2 EL	Öl
250 g	braune Champignons
je 1	Knoblauchzehe, Schalotte
2 EL	Butter
1 TL	Thymian
1 EL	Dijon-Senf
1 Rolle	Blätterteig (ca. 275 g)
	Eigelb

Für den Rosenkohl:

800 g	Rosenkohl
	Salz, Pfeffer, Muskat
30 g	Butter
1 EL	Mehl
100 ml	Milch
200 ml	Sahne
1 TL	Senf
100 g	geriebener Käse (z. B. Gruyère, Emmentaler)

1 Filet salzen, pfeffern und in heißem Öl rundum kräftig anbraten (2–3 Minuten pro Seite). Herausnehmen, und abkühlen lassen.

2 Champignons putzen und sehr fein hacken. Knoblauch und Schalotte abziehen und fein hacken. Alles in Butter bei mittlerer Hitze anbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Abkühlen lassen.

3 Auf Frischhaltefolie die Schinkenscheiben leicht überlappend auslegen, Pilzmasse daraufstreichen. Filet mit Senf bestreichen, auf den Schinken legen, mithilfe der Folie straff einrollen und 30 Minuten kaltstellen. Blätterteig ausrollen. Fleischrolle aus der Folie nehmen, mittig auf den Teig legen, einschlagen und die Enden gut verschließen. Oberseite mit einem scharfen Messer in ca. 1 cm Abständen einschneiden. Oberfläche mit verquirltem Eigelb bestreichen.

4 Rosenkohl putzen und am Strunk kreuzförmig einschneiden. In Salzwasser 8–10 Minuten kochen, bis er bissfest ist. Abgießen, kurz abschrecken. Für die Soße Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren und eine Minute anschwitzen. Milch und Sahne langsam einrühren, aufkochen und 3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Senf würzen.

5 Fleisch bei 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 25–30 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Anschließend 10 Minuten ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden. Innen soll das Fleisch rosa sein (Kerntemperatur ≈ 52–54 °C).

6 Rosenkohl in eine Auflaufform geben, Soße darüber verteilen. Mit Käse bestreuen, bei 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 20 Minuten goldbraun backen. Wer es kräftiger mag, kann etwas Speck oder geröstete Walnüsse darübergeben.

TIPP

Das Wichtigste beim Beef Wellington: Zu viel Feuchtigkeit vermeiden, damit der Blätterteig nicht durchweicht. Das Fleisch sollte nach dem Anbraten richtig abgekühlt sein und auch die Pilzmischung muss gründlich ausdampfen. Schlitze im Blätterteig sorgen dafür, dass der Dampf entweichen kann. Die Schinkenschicht zwischen Füllung und Teig hilft ebenfalls, dass die Hülle nicht durchweicht und schön knusprig werden kann. Dazu passt eine Soße aus Rinderfond, Schalotten, Rotwein und Butter.





Zu Gast in ...

Nürnberg

Zugegeben, Nürnberg ist zu jeder Jahreszeit eine Reise wert, in der Vorweihnachtszeit ist es aber besonders schön. Dann entfaltet sich zwischen der mächtigen Kaiserburg und der historischen Altstadt nicht nur der Duft nach frisch gebackenem Lebkuchen. Nürnberg lockt dann auch mit einem Mix aus Geschichte, Kultur und Kulinarik, der die Menschen sofort einfängt. Im Herzen Frankens gelegen, liegt die Stadt mit ihren knapp 530.000 Einwohnern eingebettet in die sanft hügelige Landschaft Mittelfrankens am Fluss Pegnitz. Sie ist nach München die zweitgrößte Stadt Bayerns und gilt seit Jahrhunderten als kulturelles und wirtschaftliches Zentrum der Region.

Die ersten urkundlichen Erwähnungen datieren auf das Jahr 1050, als Kaiser Heinrich III. eine königliche Urkunde im Ort „Norenberc“ ausstellen ließ. Gegründet wurde Nürnberg wahrscheinlich als Königsburg unter den Saliern, strategisch günstig an Handelswegen gelegen. Später erlebte die Stadt im Mittelalter ihre Blütezeit: Sie war Reichsstadt, Handelsmetropole und ein Zentrum von Kunst, Handwerk und Wissenschaft.

Touristen lieben die Stadt nicht nur wegen der Kaiserburg, dem Wahrzeichen und Herzstück Nürnbergs, von dem aus einst die deutschen Kaiser regierten. Sie bummeln auch gerne durch die Altstadt, die als eine der besterhaltenen mittelalterlichen Stadtanlagen Europas gilt. Sie erforschen das Albrecht-Dürer-Haus, die gotische Pracht der St. Lorenz-Kirche oder das Germanische Nationalmuseum. Oder sie erkunden den Handwerkerhof, der zu einem der Türme der Nürnberger Stadtbefestigung gehört. In dem Areal findet man kleine Läden und

***Wer Nürnberg betritt,
taucht in eine Stadt ein,
die es schafft, Historie und
Genuss so zu vereinen,
dass man am liebsten
nicht mehr abreisen
möchte - besonders zur
Weihnachtszeit.***

Werkstätten von Kunsthandwerkern. Und natürlich besichtigen sie das „Dokumentationszentrum Reichsparteitagsgelände“, das Mahnmal und historischer Lernort zur NS-Geschichte.

Doch wer in der Vorweihnachtszeit kommt, geht natürlich zum Hauptmarkt, wo das Herz der Stadt schlägt, wenn der Christkindlesmarkt den Platz verzaubert. Hier eröffnet schließlich das Nürnberger Christkind persönlich die Weihnachtszeit. Der Duft von Glühwein, Bratwürsten und Lebkuchen weht durch die Gassen, während Holzspielzeug, Nussknacker und Zwetschgenmännla (kleine Figuren aus getrockneten Pflaumen) die Markt-

stände schmücken. Und natürlich darf ein Besuch in Nürnberg nicht ohne die typischen, herzhaften Spezialitäten der Region enden. Die Nürnberger Küche verbindet fränkische Bodenständigkeit mit Einflüssen aus der böhmischen Nachbarschaft und der reichen Geschichte der alten Reichsstadt. Auf den Tisch kommen Klassiker wie Schäufele – saftige Schweineschulter mit knuspriger Kruste, dazu Klöße und dunkle Soße – oder fränkischer Sauerbraten. Berühmt sind auch die kleinen, würzigen Nürnberger Rostbratwürste, wahlweise mit Sauerkraut

oder einfach pur vom Grill. Ebenfalls beliebt: Blaue Zipfel, also Bratwürste in heißem Essig-Zwiebelsud, deftige Kalbsleber mit Zwiebeln oder zarte Rinderrouladen mit Blaukraut und Klößen. Und zum süßen Abschluss darf natürlich eines nicht fehlen – ein Stück echter Nürnberger Lebkuchen. Heruntergespült wird das Essen mit einem der heimischen naturtrüben Keller- oder Zwickelbiere oder einem Glas Silvaner. Der Weißwein ist typisch für Franken.



Fränkische Schäuferle

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 2 Std. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

2 kg	Schweineschulter mit Knochen und Schwarte
1 TL	Salz
1 Prise	weißer Pfeffer
2	Karotten
1/2	Knollensellerie
2	Zwiebeln
40 ml	Sonnenblumenöl oder Schweineschmalz
je 1 EL	Tomatenmark, Kümmel, Majoran
je 500 ml	dunkles Bier, Fleischbrühe

1 Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Schulter abtupfen und mit einem scharfen Messer die Schwarte diagonal in Rutenform einritzen, dabei nicht zu tief einschneiden. Mit Salz und Pfeffer einreiben und 5 Minuten ziehen lassen. Karotten und Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln.

2 In einer schweren Pfanne oder in einem Bräter das Öl oder Schmalz

erhitzen und das Fleisch mit der Schwarte zuerst für 2 Minuten scharf anbraten, umdrehen und alle anderen Seite anbraten. Fleisch herausnehmen und mit der Schwarte nach oben in eine große Auflaufform geben.

3 Karotten-, Sellerie- und Zwiebelwürfel im Bratensud andünsten. Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Mit Kümmel und Majoran würzen und mit dem Bier und der Brühe ablöschen. Das Gemüse über den Braten in die Auflaufform geben und für 2 Stunden im Ofen garen. Am Ende der Garzeit die Temperatur auf 210 °C Umluft erhöhen und weitere 15 Minuten garen, bis die Schwarte schön knusprig ist.

4 Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, vom Knochen lösen und portionsweise aufschneiden. Die Soße durch ein Sieb streichen und dazu reichen. Die Franken essen zum Schäuferle am liebsten Kartoffelknödel, Blaukraut oder Sauerkraut.

Info

Die Kruste wird richtig schön knusprig, wenn man die Schwarte vor dem Würzen gut abtupft und dann Salz in die eingeschnittenen Ritzen der Schwarte reibt. Beim Einritzen darauf achten, dass man die Schwarte nicht bis zum Fleisch einschneidet, sondern bis kurz davor. So wird die Schwarte schön knusprig und der Fleischsaft bleibt im Braten und macht ihn so richtig saftig.



WEIHNACHTSDESSERTS

Bratapfel-Spekulatius-Trifle

Für 4 Portionen:

2	Äpfel
1 TL	Butter
50 g	Rosinen
1/2 TL	Zimt
1	Zitrone,
je 200 g	Speisequark, Frischkäse
500 g	Puderzucker
100 g	Spekulatius
je 50 g	Mandeln, Walnüsse

- 1 Äpfel schälen, entkernen und würfeln. In einem Topf Butter schmelzen, Äpfel und Rosinen dazugeben und kurz andünsten. 50 ml Wasser dazugeben und bei mittlerer Temperatur abgedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Dann mit Zimt vermischen und abkühlen lassen.
- 2 Zitrone auspressen. Zitronensaft in einer Schüssel mit Quark, Frischkäse und Puderzucker glatt rühren. Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Fleischklopfer zu Brösel verarbeiten. Mandeln und Walnüsse grob hacken.
- 3 Spekulatiusbrösel, Apfelstücke und Creme in Gläser schichten, bis diese voll sind. Mit gehackten Nüssen garnieren.

Mascarponecreme mit Vanillekipferl-Crunch

Für 4 Portionen:

150 g	Vanillekipferl
70 g	weiße Schokolade
200 g	Schlagsahne
je 1 Pck.	Vanillezucker, Sahnesteif
je 200 g	Mascarpone, Quark (40%)
1/2 TL	gemahlene Vanille
1 TL	Orangenabrieb

- 1 4 Vanillekipferl beiseitelegen, den Rest grob zerkleinern. Weiße Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. In einer Rührschüssel Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. 4 TL Sahne beiseitestellen.
- 2 In einer Schüssel Mascarpone, Quark, Vanille und Orangenabrieb vermischen. Vorsichtig die Schokolade in die Masse rühren. Dann die Sahne unterheben.
- 3 Creme in Gläser füllen, Keksbrösel darauf verteilen und jeweils einen TL der beiseitegestellten Sahne darauf geben. Als Topping jeweils ein Vanillekipferl oben auflegen.



Lockeres Mousse, fruchtiges Trifle oder ein besonderes Tiramisu: Zu jeden Weihnachtsmenue gehört ein passendes Dessert. Mit unseren vier Rezeptideen findet man für jeden Süßschnabel den richtigen Nachtsch und damit den perfekten Abschluss eines festlichen Essens.

Eierlikör-Tiramisu

Für 4 Portionen:

8	Löffelbiskuits
100 ml	starker, kalter Kaffee,
250 g	Schlagsahne
30 g	Zucker
je 130 g	Quark (20%), Mascarpone
1 TL	Vanilleextrakt
100 ml	Eierlikör
n.B.	Schokostreusel oder Kakaopulver als Garnierung

- 1 Löffelbiskuits in jeweils 3 Stücke brechen und mit dem Kaffee beträufeln, so dass sie gut durchfeuchtet sind.
- 2 Sahne und Zucker steif schlagen. In einer Schüssel Quark, Mascarpone, Vanilleextrakt und Eierlikör cremig rühren. Die Sahne unter die Masse heben.
- 3 Löffelbiskuits und Creme schichtweise in Dessertgläser füllen und für min. 3 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
- 4 Einen Hauch Schokostreusel oder Kakaopulver als Deko über die Creme geben und servieren.

Lebkuchen-Mousse

Für 4 Portionen:

400 g	Schlagsahne
250 g	Zartbitterschokolade
2 TL	Lebkuchengewürz
4	Eier
je 20 g	Zucker, Vanillezucker
n.B.	Puderzucker

- 1 Sahne in einer Rührschüssel steif schlagen, dann kalt stellen.
- 2 Zartbitterschokolade mit einem scharfen Messer grob zerkleinern. 4 EL abnehmen und beiseitestellen. Den Rest der Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Lebkuchengewürz einrühren. Die flüssige Schokolade abkühlen lassen.
- 3 In einer Schüssel Eier mit Zucker und Vanillezucker mixen, bis die Masse schaumig wird. Schokolade dazugeben und gut verrühren. Sahne vorsichtig unterheben.
- 4 Die Masse in Dessertgläser füllen und min. 3 Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Restliche Schokolade als Garnierung auf die Mousse geben und mit Puderzucker bestäuben.



GANS SCHÖN LECKER!





MITTERNACHTS SUPPEN

EIN TOPF MIT WARMER SUPPE IST UNKOMPLIZIERT, EHRlich UND UNGLAUBLICH GEMÜTLICH - PERFEKT ALS SILVESTERSCHMAUS.

Am Himmel das Feuerwerk, im Herzen ein Hauch Melancholie, weil das alte Jahr vorüber ist, aber gleichzeitig auch Vorfreude auf das, was kommt - und in der Hand eine Schale mit heißer, duftender Suppe... Sie wärmt, tröstet und verbindet. Diese Mitternachtssuppen sind ein schöner Ausklang für 2025 und ein guter Start in das Jahr 2026. Sie lassen sich prima auch für viele Gäste zubereiten und sind, mit etwas Baguette oder Bauernbrot dazu, eine Mahlzeit, die nicht nur satt, sondern auch glücklich macht. Ob in Schal und Mantel mit Blick auf den Nachthimmel, Barfuss in der Küche oder gemeinsam am großen Tisch: Kaum ein anderes Gericht vermittelt so ein Gefühl von Gemeinschaft, Geborgenheit und Angekommensein.

202

Pizzasuppe

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

500 g	Schweinefilet oder Schweineschnitzel
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
je 1	rote, gelbe Paprika
4	Frühlingszwiebeln
1/2 Bund	Basilikum
1 EL	Öl
150 g	Mais (Dose)
2 EL	Tomatenmark
200 ml	Gemüsebrühe
400 g	stückige Tomaten (Dose)
je 1 TL	Oregano, Paprikapulver (edelsüß)
	Salz, Pfeffer
200 ml	Sahne
100 g	Schmelzkäse
n.B.	Parmesan, gerieben

1 Fleisch waschen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein

hacken. Paprika in Würfel, Frühlingszwiebel in Ringe und Basilikum in Streifen schneiden.

2 Öl in einem großen Topf erhitzen. Fleisch darin kräftig anbraten, herausnehmen und beiseitestellen. Zwiebel, Knoblauch und Paprika im verbliebenen Fett anbraten. Mais abgießen und dazugeben. Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten. Mit Brühe und stückigen Tomaten ablöschen. Oregano, Paprikapulver, Salz und Pfeffer zugeben und 10 Minuten köcheln lassen.

3 Sahne und Schmelzkäse einrühren, das macht die Suppe schön cremig. Dann das Fleisch wieder in den Topf geben und mit warm werden lassen. Mit Frühlingszwiebeln, Basilikum und Parmesan bestreut servieren. Dazu passt Knoblauchbaguette oder geröstetes Ciabatta.



Gulaschsuppe

Für 4 Portionen
Zubereitungszeit: 2 Std.
Schwierigkeitsgrad: einfach

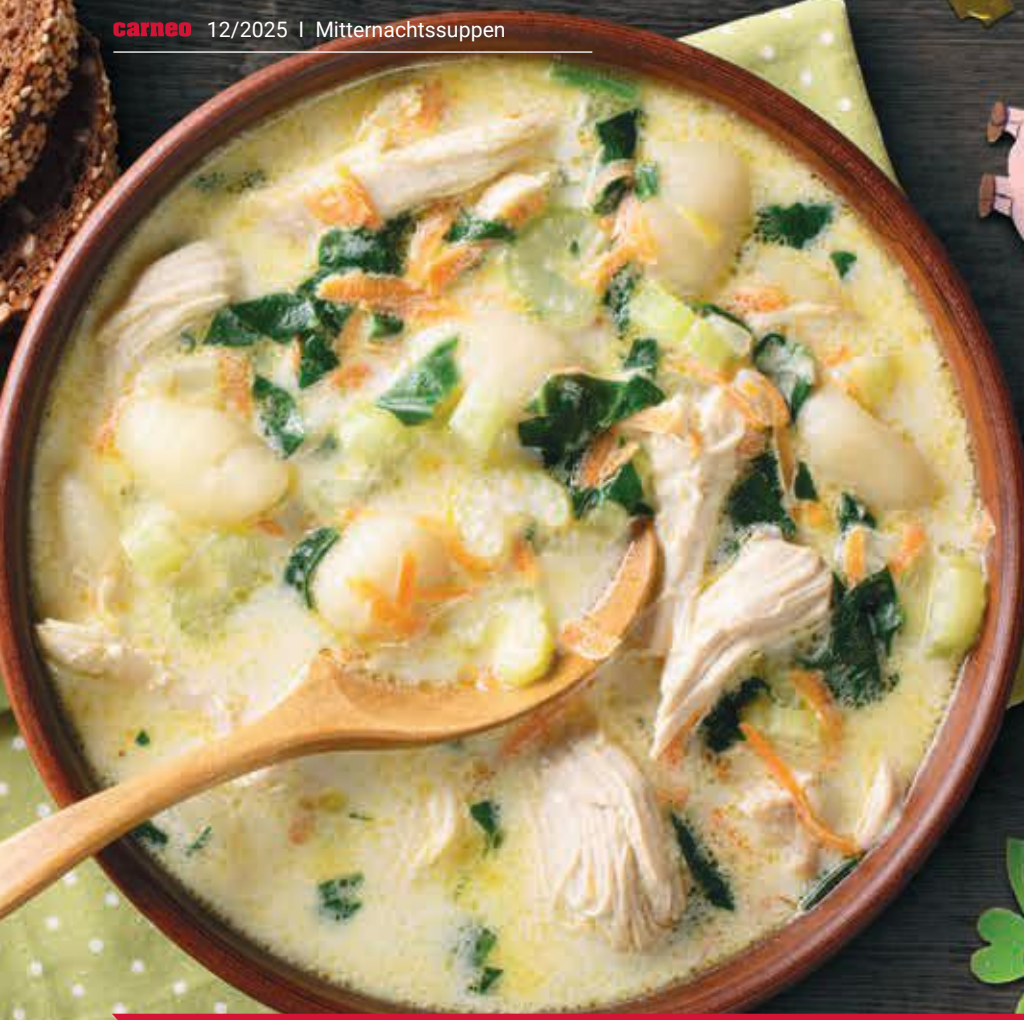
600 g	Rindergulasch
2 EL	Öl
je 2	Zwiebeln, Knoblauchzehen
2 EL	Tomatenmark
2 TL	Paprikapulver (edelsüß)
je 1 TL	Paprikapulver (scharf), Majoran
1 EL	Mehl
150 ml	Rotwein
1 Liter	Rinderbrühe
1	Lorbeerblatt
3	Kartoffeln
2	Möhren
n.B.	Salz, Pfeffer frische Petersilie

1 Öl in einem großen Topf erhitzen.
 Rindfleisch portionsweise kräftig

anbraten, bis es Farbe hat. Herausnehmen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln und im Bratfett glasig braten. Tomatenmark einrühren und eine Minute karamellisieren.

2 Mit Paprikapulver, Majoran und Mehl bestäuben, umrühren. Mit Rotwein und Brühe ablöschen. Fleisch wieder zugeben, Lorbeerblatt hinzufügen und zugedeckt bei kleiner Hitze 60–75 Minuten köcheln, bis das Fleisch weich ist.

3 Kartoffeln und Möhren schälen und in Würfel schneiden. Zur Suppe geben, unterrühren und weitere 20 Minuten köcheln, bis alles gar ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Lorbeerblatt entfernen und mit frischer Petersilie bestreuen. Dazu passt dunkles Brot oder ein Klecks Sauerrahm.



Cremige Hühnersuppe mit Gnocchi und Spinat

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

2	Hähnchenbrustfilets (ca. 300–350 g)
1 EL	Öl
je 1	Zwiebel, Knoblauchzehe, Möhre
1 Liter	Hühnerbrühe
400 g	frische Gnocchi (aus dem Kühlregal)
200 ml	Kochsahne
100 g	frischer Spinat
	Salz, Pfeffer, Muskat
optional:	Zitronensaft und/oder Parmesan

1 Öl in einem großen Topf erhitzen, Hähnchenbrust salzen, pfeffern und von beiden Seiten anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.

2 Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Möhre schälen und raspeln. Im verbliebenen Fett Zwiebel,

Knoblauch und Möhren 2–3 Minuten anbraten. Mit Brühe aufgießen und aufkochen. Gnocchi zugeben und 5 Minuten köcheln lassen.

3 Das angebratene Hähnchen in die Suppe legen, 10 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen, bis es durch ist. Herausnehmen und in Stücke zupfen oder schneiden.

4 Sahne einrühren, Suppe aufkochen lassen, Spinat und Hühnerstücke hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nach Belieben mit Zitronensaft oder Parmesan verfeinern. Die Suppe schmeckt frisch gekocht am besten, da Gnocchi beim Stehen weiter quellen.

TIPP

Wer es sämiger mag, kann 1 TL Speisestärke in etwas kaltem Wasser anrühren und kurz einrühren.



Paprikasuppe mit

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

300 g	gemischtes Hackfleisch
1 EL	Öl
je 1	Zwiebel, Knoblauchzehe
2	rote Paprika, gewürfelt
1	gelbe Paprika, gewürfelt
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1 Prise	Chiliflocken (optional)
	Salz, Pfeffer
1 Liter	Gemüse- oder Rinderbrühe
100 g	Langkornreis
200 ml	Sahne oder Crème fraîche
n.B.	Petersilie

1 Öl in einem Topf erhitzen. Hackfleisch krümelig anbraten, bis es leicht gebräunt ist. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken, zugeben und 2 Minuten mitbraten.



Hackfleisch und Reis

2 Paprika klein würfeln und zusammen mit dem Tomatenmark einrühren, 3–4 Minuten anschwitzen. Paprikapulver, Chili, Salz und Pfeffer zugeben, kurz mitrösten. Mit Brühe ablöschen, aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen.

3 Reis zugeben und weitere 15 Minuten garen. Sahne oder Crème fraîche untermischen und abschmecken. Mit frischer Petersilie oder etwas Paprikapulver bestreuen.

TIPP

Die Suppe schmeckt kräftiger, wenn du das Hack vorher mit einem Schuss Worcestersauce oder Soja-sauce würzt. Für mehr Gemüseanteil kann etwas Mais oder Zucchini ergänzt werden.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

100 g	Bacon, in Streifen
je 1	Zwiebel, Knoblauchzehe
1 EL	Butter
300 g	Mais (Dose)
500 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Sahne
1 TL	Salz, Pfeffer
3	Paprikapulver
	Frühlingszwiebeln

1 In einem großen Topf den Bacon knusprig auslassen, dann herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und im Baconfett glasig braten (ggf. noch etwas Butter zufügen). Mais abgießen, dazugeben und kurz mitdünsten.

Maissuppe mit Bacon

2 Mit Brühe ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen. Etwa die Hälfte der Suppe in einen Standmixer geben und fein pürieren, dann wieder zu der restlichen Suppe geben.

3 Sahne einrühren und auf kleiner Hitze kurz erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. In Schalen füllen und mit knusprigem Bacon garnieren. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und darüberstreuen. Dazu passt ein Baguettebrot.

TIPP

Wer mag, kann kleine Kartoffelwürfel mitkochen und/oder die Suppe mit geriebenem Cheddar bestreuen, passt beides wunderbar.

Weihnachts- aufstrich

Die selbstgemachte Spekulatiuscreme ist der perfekte Aufstrich für alle Leckermäuler und der richtige Beitrag für ein Vorweihnachtsfrühstück. Denn mit der leckeren Creme kommt man fast von selbst in Festtagsstimmung. Übrigens, der Aufstrich ist auch ein tolles Geschenk für alle Genießer.

Etwa 30 Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen, damit die Creme streichfähig ist.



Spekulatius-Creme

Für ca. 3 Gläser je 250 ml
Zubereitungszeit: 20 Min.
Zieh-/Kühlzeit: 12 Std.
Schwierigkeitsgrad: einfach

400 g	Gewürzspekulatius
100 g	weiche Butter
80 g	braunen Zucker
1 TL	Zimt
200 ml	Kondensmilch (ungezuckert)

1 Schraubgläser in kochendem Wasser für min. 10 Minuten auskochen, dann rausnehmen (vorsicht, heiß!) und abkühlen lassen.

2 Währenddessen Gewürzspekulatius in einen Mixer geben und fein mahlen. Dann die restlichen Zutaten hinzufügen und solange mixen, bis eine homogene Creme entsteht. Wer es lieber crunchy mag zerkleinern 100 g

Spekulatius nicht ganz so fein, stellt sie beiseite und rührt die Spekulatiusbrösel nach dem pürieren wieder unter.

3 Den Aufstrich in die Gläser füllen, verschließen und im Kühlschrank min. 12 Stunden ziehen lassen. Die Creme hält sich, gut gekühlt, etwa 6 Wochen.



Ran an den Basteltisch

Wie schön ist es, wenn man in der Weihnachtszeit eine Karte im Briefkasten findet, mit einem Gruß von Freunden und Verwandten. Noch größer ist die Freude, wenn diese Karte selbstgemacht ist. Wir haben da ein paar Ideen.

Wenn es draußen nach Zimtsternen duftet und der erste Glühwein die Finger wärmt, wird es Zeit für eine der schönsten Traditionen überhaupt: Weihnachtskarten basteln. Natürlich kann man die auch fertig kaufen, doch selbstgemachte Karten gehören zur Weihnachtszeit einfach dazu. Die Tradition der Karten hat ihren Ursprung in England. 1843 verschickte Sir Henry Cole die erste kommerzielle Weihnachtskarte, damals noch mit aufwendig kolorierten Bildern und einem einfachen „Merry Christmas and a Happy New Year“. Von dort aus trat die Karte ihren Siegeszug durch Europa an. In Deutschland wurden sie ab Ende des 19. Jahrhunderts populär, oft reich verziert mit Engeln, Tannen und Winterlandschaften. Für unsere Weihnachtskarten braucht man nicht viel, nur etwas buntes Papier, dünnes Garn und Klebstoff. Und jede Menge Spaß.

BASTELTIPP 1

Für die Karte mit dem gefalteten Weihnachtsbaum brauchst du: eine Klappkarte aus festem Papier in einer Farbe deiner Wahl, 4 Papierquadrate in den Maßen 5x5 cm, 6x6 cm, 7x7 cm und 8x8 cm, in einer anderen Farbe als die Karte. Paketschnur, einen Sternanis und Klebstoff. Falte jedes Papierquadrat in der Hälfte. Jetzt faltest du die Ecken rechts und links bündig nach unten an, dabei liegt die

Papieröffnung unten. Verbinde nun alle Dreiecke zu einem Weihnachtsbaum, indem du mit dem kleinsten beginnst und das jeweils nächstgrößere unter die Falz schiebst und dort festklebst. Den fertigen Baum klebst du nun mittig auf die Karte. Jetzt setzt du einen runden Klebepunkt auf den untersten Ast des Tannenbaums und klebe etwas Paketschnur in einem Kreis auf, setze diagonal auf dem nächsten Ast einen Klebepunkt und klebe dort die nächste „Schnurkugel“ auf. Wiederhole die Prozedur, bis du auf jeden Ast eine Kugel hast. Klebe als Weihnachtsstern einen Sternanis oben auf den Weihnachtsbaum.

BASTELTIPP 2

Für die Karte mit dem gestickten Weihnachtsbaum brauchst du: eine Klappkarte aus festem Papier, grünes und braunes Stickgarn, Paketschnur und Klebstoff.

Zeichne mit einem Bleistift den Tannenbaum vor, indem du drei größer werdende Dreiecke übereinander und unten ein Viereck als Stamm dünn vorzeichnest. Fädel nun das grüne Stickgarn auf eine Nadel und sticke die Form der einzelnen Dreiecke nach und sticke dann die jeweiligen Innenräume mit einigen Stichen aus. Fädel dann das braune Stickgarn auf und sticke die Form und den Innenraum des kleinen Viereck aus. Setze jetzt ein paar Klebepunkte an die Äste und oben an die Spitze, wickle die Paketschnur zu kleinen Kreisen und klebe sie an die Punkte.

Deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Als Motive eignen sich auch wunderbar Sterne, Weihnachtsbaumkugeln, Schneemänner, Schneeflocken, Geschenke, Glocken, Kerzen, Rentiere und vieles mehr.

Kochen mit Gewürzen

Sternanis

Manchmal schafft die Natur selbst die schönsten Symbole: Das Gewürz, das wir als Sternanis kennen, sieht aus wie eine botanische Weihnachtsdeko, riecht nach Wintermärchen und hat eine Geschichte, die einmal um die halbe Welt reicht.

Das Gewürz stammt ursprünglich aus Südchina und Nordvietnam, wo es seit Jahrhunderten nicht nur die Küche, sondern auch die Heilkunde prägt. Erste Erwähnungen finden sich bereits in alten chinesischen Kräuterbüchern, die den Sternanis wegen seiner wärmenden und verdauungsfördernden Eigenschaften schätzten. Im 16. Jahrhundert trat er dann seine Weltkarriere an, als portugiesische und später auch englische Händler ihn nach Europa brachten. Schnell eroberte der kleine Stern die Gewürzmärkte und bald auch die Weihnachtsbäckerei. *Illicium verum*, so der wohlklingende lateinische Name, wächst als immergrüner Baum bis zu 20 Meter hoch. Die sternförmigen Früchte, die wir getrocknet als Gewürz kennen, entwickeln sich aus zarten gelbgrünen Blüten. Die Ernte erfordert Fingerspitzengefühl: Geerntet wird, wenn die Früchte noch grün sind, anschließend werden sie in der Sonne getrocknet. Erst dann entsteht der warme, süß-würzige Duft, der an Lakritz erinnert. In der chinesischen Küche ist er Teil des „Fünf-Gewürze-Pulvers“ und aromatisiert Schmorgerichte, Marinaden und Brühen. In Vietnam findet er sich in der Pho-Suppe. In Europa veredelt er Lebkuchen, Glühwein oder Anisplätzchen. Auch Liköre wie Pastis oder Ouzo verdanken ihm ihr typisches Aroma. Neben seinem kulinarischen Ruhm hat Sternanis auch medizinische Qualitäten. In der traditionellen chinesischen Medizin galt er als Mittel gegen Bauchschmerzen und Erkältungen. Aus dem enthaltenen Shikimisäure-Derivat wird der Wirkstoff für das Grippemittel Oseltamivir hergestellt. Nebenbei wirkt er verdauungsfördernd, krampflösend und leicht antibakteriell.



Geschmortes Schweinefleisch mit Sternanis und Kartoffeln

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 2 Std. 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

800 g	Schweinebauch, nicht zu fett
3–4 cm	Ingwer
je 4	Knoblauchzehen, Schalotten
1/4 Bund	Schnittlauch
400 g	Kartoffeln
je 4 EL	Sonnenblumenöl, brauner Zucker
je 125 ml	Sojasoße, Reiswein
4	Sternanis
3 Stangen	Zimt

1 Schweinebauch trocken tupfen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Ingwer schälen und reiben. Knoblauch schälen und pressen. Schalotten schälen und fein würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

Kartoffeln waschen, schälen und in dicke Stücke schneiden.

2 Öl in einer tiefen Pfanne oder einem Wok erhitzen. Wenn es siedet, das Fleisch darin portionsweise von allen Seiten gut anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.

3 Zucker in das Bratenfett geben und unter Rühren karamellisieren lassen. Sojasoße und Reiswein dazugeben. Bratensatz ablösen und alles gut mischen. Fleisch, Ingwer, Knoblauch, Schalotten und Kartoffeln in die Pfanne geben. Sternanis und Zimtstangen dazugeben und alles mit Wasser bedecken. Abgedeckt bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Falls dann noch zu viel Flüssigkeit da ist, alles bei starker Hitze einkochen lassen. Mit Schnittlauch garnieren.

Rinderbraten mit Sternaniskarotten und Kartoffelpüree

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 4 Std.

Schwierigkeitsgrad: einfach

1,2 kg	Rinderbraten
1	Karotte
80 g	Knollensellerie
je 2	Tomaten, rote Zwiebeln
je 2 EL	Sonnenblumenöl, Tomatenmark
500 ml	Rotwein
2	Lorbeerblätter
3 Zweige	Majoran
Für die Sternaniskarotten:	
8	Karotten
1	Bio-Zitrone
je 2 Zweige	Estragon, Oregano
4	Sternanis
1 EL	Zucker
je 3 EL	roter Essig, Olivenöl
	Salz, Pfeffer
2 EL	Orangensaft
Für den Kartoffelpüree:	
800 g	Kartoffeln
250 ml	Milch
50 g	Butter
	Salz, Muskat

1 Backofen auf 155 °C Umluft vorheizen. Rinderbraten abtupfen. Karotte und Knollensellerie schälen und grob stückeln. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und halbieren.

2 In einer Pfanne Öl erhitzen. Das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten, herausnehmen und in einen großen Bräter geben. Gemüse in der Pfanne im Bratensaft anbraten. Tomatenmark dazugeben und kurz anrösten. Mit Rotwein ablöschen. Lorbeerblätter und Majoran dazugeben, kurz aufkochen lassen und über das Fleisch geben. Mit Wasser auffüllen, bis Fleisch bedeckt ist, dann im Ofen für 2 1/2 bis 3 Stunden schmoren lassen.

3 Für die Sternaniskarotten die Karotten schälen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Zitrone waschen und Schale abreiben. Zitronen-Abrieb, Estragon, Oregano, Sternanis, Zucker, roter Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Orangensaft zu den Karotten geben. Alles gut vermischen. Mit Backpapier bedecken und für die letzten 35 Minuten zum Fleisch in den Ofen stellen.

4 Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Abgießen. Milch, Butter Salz und Muskat dazugeben und mit einem Stampfer zerdrücken. Alles auf Tellern anrichten und servieren.



ES WEIHNACHTET SEHR - ÜBERALL

Alle Jahre wieder kommt Weihnachten plötzlich und unerwartet. Nicht nur bei uns hier in Deutschland feiert man dieses Fest mit vielen Bräuchen und vor allem immer einem feudalen Festmahl. Seien es Gerichte, die schon seit langer Zeit ihre Tradition in der Familie haben oder neue Kreationen, die im besten Falle noch das Weihnachtsessen vom Vorjahr übertreffen.

Wie wir die Feiertage hierzulande angehen, das wissen wir. Aber wie sieht es bei unseren Nachbarn aus? Oder gar in Ländern, die auf anderen Kontinenten liegen und von denen man vielleicht gar nicht erwartet, dass auch hier Weihnachten gefeiert wird? Genau mit diesem Thema möchten wir uns heute beschäftigen. Wer weiß, vielleicht ist ja die ein oder andere Inspiration dabei, wie man die eigene Tradition ein wenig auffrischen kann.

Weihnachten bei den italienischen Nachbarn

Fangen wir mal hier bei uns in Europa an. In Italien zieht sich das Weihnachtsfest, ebenso wie bei uns, über mehrere Tage hin. Auch hier ist der heilige Abend das Highlight. In Italien gibt es an diesem Abend traditionell Fischgerichte, meist sogar sieben verschiedene (La Vigilia di Natale). Hier gibt es von Muscheln über frittierte Calamari bis zum Stockfisch alles, was das italienische Herz begehrt. Am 1. Weihnachtstag wird es dann etwas reichhaltiger, dank Gerichten mit Lammfleisch, gefüllter Pasta oder gebratenen Kapauern (das sind kastrierte Masthähnchen). Als süßer Abschluss des Menüs gibt es bei den Italienern oftmals Desserts wie Panettone oder Pandoro, das sind sehr luftige Kuchen, die bei keiner italienischen Weihnachtsfeier fehlen dürfen.

Spanische Weihnachten

In Spanien ist das Weihnachtsessen, ähnlich wie auch hierzulande, ein Großereignis. Jedoch anders als in Deutschland, fängt das Schlemmen erst spät abends oder sogar erst gegen Mitternacht an. Hier werden dann gerne Meeresfrüchte, Lamm oder Spanferkel gereicht. Und was auf gar keinen Fall fehlen darf, ist der „Turrón“, ein süßer Mandel-Honig-Nougat. Übrigens: In Spanien gibt es an den Weihnachtstagen keine Geschenke. Die erhält man erst am 6. Januar zum Dreikönigstag. So bleibt mehr Zeit zum Schlemmen und Genießen.

Polnische Festtags-Traditionen

Sehr spannend sind auch die Bräuche in Polen. Ganz traditionell gibt es zwölf Gerichte ohne Fleisch. Es gibt Fisch, meist

Karpfen, Suppe, Mohnkuchen und natürlich dürfen auf keinen Fall Pierogi fehlen. Darüber hinaus sind zwei Traditionen in Polen besonders schön: Zum einen wird erst dann mit dem Festessen begonnen, wenn der erste Stern am Himmel zu sehen ist. Zum anderen ist es Sitte, dass an der Festtafel ein Platz unbesetzt bleibt. Hier wird ein Gedeck bereitgestellt, wie für alle anwesenden Gäste auch. Der Brauch hierhinter besagt, dass auch für einen unerwarteten Gast stets ein gedeckter Platz vorbereitet sein soll, damit sich dieser auf Anhieb willkommen fühlt. Auch wenn keiner kommt. Die Geste der Gastfreundschaft zählt.

Fremde Länder, andere Bräuche

Außerhalb von Europa gibt es auch noch viele fremde Weihnachtsbräuche zu entdecken. In Mexico geht es bunt, laut und lebensfroh zu. Als Weihnachtsessen kennt man hier „Tamales“, das sind in Maisblätter gewickelte und mit Fleisch gefüllte Teigtaschen oder „Bacalao“, die aus Kabeljau zubereitet werden. Außerdem sind in Mexico die „Posadas“ ein fester Bestandteil des Weihnachtsessens. Durch Prozessionen, die laut, fröhlich und bunt sind, wird an die Herbergssuche von Maria und Josef erinnert. Und zum guten Schluss werden diese von einem Feuerwerk gekrönt.

Weihnachten Down Under

Während wir hier meist frieren oder versuchen, in unseren Feiertagsoutfit trocken zu unseren Liebsten zu kommen, feiert man in Australien Weihnachten im Sommer. Passend hierzu gibt es keinen deftigen Braten, sondern ein Barbecue am Strand. Der Grill ist reichlich belegt mit Garnelen, Steaks und frischem Fisch. Als Beilage werden frische Salate gereicht und „Pavlova“, eine Baiser-Torte mit frischen Früchten. Auch in Australien gehören geschmückte Tannenbäume mit zur traditionellen Dekoration, nur tragen die dazugehörigen Weihnachtsmänner dann Badehosen zum roten Mantel.

Weihnachten auf Thai

Selbst in einem Land, das zu 95 Prozent buddhistisch geprägt ist, gibt es das Weihnachtsfest seit einiger Zeit. Wir sprechen hier von Thailand. Ganz klar kommt das von den vielen westlichen Einflüssen, die über die letzten Jahrzehnte hier Einzug gehalten haben. (Dies durfte ich 2023 an der Seite meiner Mutter, meiner Schwester und meines Stiefvaters selbst miterleben). Weihnachten wird in Thailand zwar nicht aus religiösen Gründen gefeiert, aber da die Thais immer für bunte und fröhliche Feste zu haben sind, fällt es ihnen



nicht schwer dieses Fest zu „adoptieren“. Die Weihnachtstage sind in Thailand keine Feiertage wie bei uns, jedoch ist es nicht weniger präsent. Für die Thailänder ist es ein Fest der Freude, der Gastfreundschaft und der internationalen Kultur. Sie freuen sich über jeden Anlass, bei dem sie sich chic anziehen, Fotos mit ihren Lieben machen und essen gehen können. Sei es mit der Familie oder mit Freunden. Allerdings ist die Tradition des Beschenkens hier nur gering ausgeprägt. Kinder bekommen in der Schule oder von Verwandten und Bekannten Süßigkeiten und man erfreut sich gegenseitig mit kleinen Gesten. Das reicht den Thailändern, für sie zählt die Geselligkeit an sich.

Hierdurch entsteht auch nicht der uns wohl allen bekannte Weihnachtsstress. Aber da die Thais eher ein entspanntes Volk sind, herrscht nicht nur zur Weihnachtszeit eine lockere Stimmung, hier überwiegt die Vorfreude auf gemeinschaftliche Treffen mit seinen Liebsten um zu Schlemmen und gemeinsam die Zeit zu genießen.

Zugegeben, es ist ein wenig irritierend, wenn man Anfang Dezember bei etwa 30 °C im Sommerkleid durch Bangkok läuft, in den Malls schallt „Last Christmas“ aus den Lautsprechern und in der Mitte des Gebäudes steht ein so bunt geschmückter, ja schon fast überladener Weihnachtsbaum, der selbst bei uns seinesgleichen sucht. Wenn man dann, so wie ich damals, kurz vor Weihnachten wieder in der Heimat ankommt, will sich nach diesen Eindrücken keine wirkliche Weihnachtsstimmung mehr einstellen.

Rechtzeitige Bestellung

Für alle, die es lieber so halten, wie wir es in Deutschland kennen und lieben, habe ich, so wie auch schon in den vergangenen Jahren, die große Bitte: Lasst euch nicht zu lange Zeit damit, eure Zutaten für euer Weihnachtsessen vorzubestellen. Euer Metzger des Vertrauens wird es euch danken! Und habt ein wenig Geduld, falls es in dieser Zeit etwas länger dauert. Ihr wisst ja, dass euer Lieblingsmetzger mehrere hundert Feste vorbereitet (zumindest kulinarisch) und nicht nur das für die eigenen Liebsten.

Allen carneo-Freunden wünschen wir ein schönes Fest, sei es mit Gänsebraten oder Wintergrillen, mit Geschenken oder ohne. Genießt die Zeit mit euren Liebsten und kommt gut ins neue Jahr. Wir freuen uns darauf, wieder tolle carneo-Ausgaben für euch zusammenzustellen, euch mit spannenden Themen und tollen Rezepten zu erfreuen und danken jetzt nochmal ganz herzlich für eure Treue zur carneo und zum Metzger eures Vertrauens.



Gewinnspiel

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

Welches Gewürz macht jedes Gericht so richtig weihnachtlich?

- A. Safran
- B. Salbei
- C. Sternanis

Weißt du die Lösung? Sende **bis zum 09.01.2026** 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: „Teelicht-Raclette“
Max-Volmer-Straße 28
40724 Hilden

Oder sende eine E-Mail mit dem Stichwort „Teelicht-Raclette“ 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 09.01.2026. 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 Laux, 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 01.01.2025

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:
3x 2er-Käse-Raclette
GOURMET
Metall & Buchenholz
von Spring



Keep it Simple! Teelichter,
Pfännchen, Käse... fertig!
Denn einfach ist oft besser.
Ideal zum Mitnehmen
im Urlaub.



Weihnachtswurstchen mit Gemüseauflauf

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 50 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

8	Wiener Würstchen
100 g	Blätterteig
1	Eigelb
1 TL	Milch
	Sesam zum Bestreuen
150 g	Gouda im Stück
Für den Gemüseauflauf:	
200 g	Blumenkohl
300 g	Brokkoli
150 g	Kartoffeln
1	Knoblauchzehe
1/2	gelbe Paprika
4-5	Cherrytomaten
1 EL	Crème fraîche
50 ml	Milch
	Salz, Pfeffer, Muskatnus
1	Ei
1 EL	Parmesan

SCHNELLE WEIHNACHTSKÜCHE



- 1 Für den Auflauf den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Blumenkohl und Brokkoli waschen, putzen und in kleine Röschen teilen. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten waschen und trocknen. Paprika waschen, putzen und in Ringe schneiden.
- 2 In einem Topf mit Salzwasser den Blumenkohl für etwa 8 Minuten dünsten. In einem zweiten Topf mit Salzwasser die Kartoffeln für 10 Minuten kochen. Blumenkohl und Kartoffeln abgießen.
- 3 In einer Schale Crème fraîche und Milch verrühren. Knoblauch dazupressen und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, dann das Ei unterrühren. Blumenkohl und Kartoffelscheiben in eine ofenfeste Form geben und die Crème fraîche-Masse darübergeben. Jetzt den „Brokkoliweihnachtsbaum“ bauen, indem der Brokkoli in Form eines Dreiecks auf das Gemüse gelegt und mit Cherrytomaten und Paprikaspalten garniert wird. Dann den Auflauf im Ofen für 35 Minuten auf der mittleren Schiene backen. 5 Minuten vor Ende der Backzeit den Parmesan darüberstreuen.
- 4 Für die Weihnachtswurstchen den Blätterteig der Länge nach in fingerdicke Streifen schneiden. Würstchen auf Spieße stecken und die Blätterteigstreifen um die Würstchen wickeln. An den Enden festdrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ei und Milch miteinander verrühren, den Blätterteig damit einpinseln und dann mit Sesam bestreuen. Die Würstchen im Ofen für ca. 15 Minuten zum Auflauf in den Ofen geben.
- 5 Mit einem Ausstecher Sterne aus dem Käse stechen und nach dem Backen oben auf die Würstchenspieße stecken.

WE WISH YOU A MERRY CHRISTMAS
AND A HAPPY NEW YEAR...!



MIT TOP-QUALITÄT
VON DEINEM FLEISCHER!

