Ausgabe 27, November 2011

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Punsch mal wieder! Alles für die Punschparty

Inhalt

REZEPT: Gefüllte Kartoffelschnecken..2
REZEPT: Äpfel im Speckmantel.....3
REZEPT: Truthahn/Gans mit Cranberry-Pflaumen-Maroni-Fülle.....4
REZEPT: Zwiebeln in Balsamico.....5
REZEPT: Cranberry Apple Chutney.....6
REZEPT: Kartoffelpüree spezial.....7
REZEPT: Karotten & Fisolen spezial.....8
REZEPT: Lebkuchen-Cupcakes.....9
REZEPT: Mandarinen-Cupcakes.....10
REZEPT: Rugalachs mit Nougat.....11
REZEPT: Bûche de Noel.....12
REZEPT: Blutorangenpunsch.....13
Weitere Punschparty-Ideen.....14
Kulinarische Geschenkideen.....14
Insider-Tipp für „Genussvoll um die Welt“: Karottensuppe andersrum.....15
Christmas Specials 2011.....16

Köstliche und kostbare Herbststunden

Ich liebe die Vorweihnachtszeit genau so, wie ich die Nachweihnachtszeit durchaus entbehrlich finde – das ist die Zeit bis zu den ersten ernst zu nehmenden Sonnenstrahlen im April oder Mai.

Umso wichtiger ist es mir, die Vorweihnachtszeit richtig schön zu zelebrieren. Seit einigen Jahren gibt es bei mir daher den Brauch, die lieben Verwandten zu einer Punschparty einzuladen.

Was mit Punsch und Keksen begann, hat sich mittlerweile zu einem Nachmittagspunsch mit Keksen und anschließendem Abendessen entwickelt.

Das ist auch gut so, denn so habe ich Gelegenheit, die vielen tollen vorweihnachtlichen Rezepte auszuprobieren, die jährlich auf meine immer länger werdende Liste dazukommen. Das Verhältnis von Vorweihnachtszeit zum Rest des Jahres ist einfach sehr unausgewogen.

In dieser GENUSSMEILE bekommt Ihr entsprechend viele Anregungen für ein vorweihnachtliches oder weihnachtliches Fest mit lieben Menschen.

Auch **Christmas Specials** aus dem Facettenreich dürfen nicht fehlen! Ich hoffe, Euch machen Planung, Vorbereitung und Genuss der Speisen ebenso viel vorweihnachtliche Freude wie mir!

Andrea

Gefüllte Kartoffelschnecken

Die Kartoffelschnecken standen schon einige Jahre auf meiner Must-Try-Liste. Naja, gut Ding braucht Weile – sehr gut Ding braucht sehr lange Weile! Aber das Warten hat sich gelohnt…

ZUTATEN

Für 12 Stück

Für den Kartoffelteig
250 g Kartoffeln ohne Schalen
40 ml warmes Wasser
7 g Germ
1,5 TL Olivenöl
240 g Mehl
Salz

Für die Fülle
2 EL Frischkäse
plus wahlweise etwas Kren, Chutney, geriebener Käse etc.

ZUBEREITUNG

Kartoffel schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser kochen. Abtropfen lassen und stampfen. Auskühlen lassen.

Germ in das warme Wasser bröseln und darin auflösen. 5 Minuten stehen lassen. Olivenöl, dann Germmischung und danach Kartoffelmischung zugeben. Mehl und reichlich Salz hinzufügen und mit den Knethaken des Mixers verrühren. Die Geschwindigkeit dabei langsam erhöhen und 5-10 Minuten kneten. Der Teig wird immer weicher, also kein Wasser zugeben, nur weil er zu trocken erscheint! Teig mit einem feuchten Tuch bedeckt in eine Schüssel geben und 30 Minuten gehen lassen.

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Frischkäse nach Belieben abmischen; ich finde eine Mischung aus Frischkäse und pikantem Chutney (ich hatte gerade ein herrliches Tomaten-Orangen-Chutney gemacht) sehr passend. Einfach und lecker ist auch Frischkäse, der mit etwas Kren pikant abgeschmeckt oder einfach nur mit etwas Käse und Gewürzen verfeinert wird. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit der Frischkäsemischung bestreichen und das Brot einrollen. In 2-3 cm dicke Scheiben schneiden und diese flach auf das Backpapier legen. 30 Minuten gehen lassen. Dann 20 Minuten goldbraun backen.

Apfelspalten und Soft-Marillen im Speckmantel

Diese gebratenen Apfelspalten schmecken als Beilage zu Geflügel ebenso gut wie als Auflage auf einem Blattsalat oder auf Apfelrotkraut. Auch die Variation mit Soft-Marillen finde ich sehr gut, als Beilage ebenso wie als Salattopping.

ZUTATEN

Für 8 Personen

2 säuerliche Äpfel
Etwas Zitronensaft
200 g Schinkenspeck
Etwas Öl zum Braten

Tipp: Die gebratenen Äpfel im Speckmantel sowie die Soft-Marillen im Speckmantel passen auch ausgezeichnet auf einen gemischten Blattsalat. Diesen kann man beispielsweise auch als Vorspeise reichen! Dazu passen dann auch noch ein paar Weintrauben oder Nüsse. Auch auf Rotkraut, das mit Apfel verfeinert wurde, sind diese Apfelspalten das Tüpfelchen auf dem I.

ZUBEREITUNG

Äpfel entkernen und in Spalten schneiden. Schnittflächen mit etwas Zitronensaft einreiben. Apfelspalten in Speck einwickeln und eventuell mit einem Zahnstocher fixieren.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Apfelspalten darin von allen Seiten knusprig braten.

Für die Soft-Marillen die Speckscheiben der Länge nach halbieren und dann einwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.

Tipp: Wenn man den Zahnstocher auf der schmalen Seite einführt, lassen sich die Marillen gut von beiden flachen Seiten braten.

Truthahn oder Gans mit Cranberry-Pflaumen-Maroni-Fülle

Anlässlich einer Punschparty im Familienkreis servierte ich einen richtig amerikanischen Truthahn mit wunderbarer Cranberry-Fülle, die auch in einer typisch österreichischen Martini-Gans hervorragend schmeckte.

ZUTATEN

Für 4 Personen

1 kleiner Truthahn oder 1 Gans (ca. 4 kg)
1 Zwiebel
4 altbackene Brötchen (oder unaufgebackene Aufbackbrötchen)
1 Handvoll getrocknete Cranberries
1 Handvoll getrocknete Pflaumen
1 Handvoll essfertige Maroni (aus der Tüte)

Zum Bestreichen
50 g Butter
4 Knoblauchzehen

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Truthahn bzw. Gans ausnehmen, waschen, trocken tupfen und innen und außen salzen und pfeffern. Brötchen würfelig schneiden. In einer Schüssel mit der Milch übergießen und durchziehen lassen. Zwiebel schälen, hacken und dünsten. Pflaumen und Maroni in Stücke schneiden. Gemeinsam mit den Cranberries und den Zwiebeln zur Brötchenmischung geben und mit den Händen zu einer kompakten Masse verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Truthahn bzw. Gans damit füllen. An beiden Enden zunähen. Flügel und Beine am Körper festbinden.

Butter in einem Topf zerlassen. Knoblauch schälen und fein hacken und in die Butter rühren. Vogel mit der Brust nach oben in eine große Kasserolle setzen und Haut mehrfach anstechen. Mit etwas Knoblauchbutter bestreichen. Immer wieder mit dem entstehenden Saft und der restlichen Knoblauchbutter bestreichen. Gans 60–90 Minuten je kg, Truthahn 60 Minuten je kg braten. Nach der Hälfte der Garzeit wenden. Mit einem Bratenthermometer die Kerntemperatur messen: wenn diese 90 Grad erreicht hat, ist der Vogel durch. Diesen entlang des Brustbeins aufschneiden und die Fülle herausheben, in Scheiben schneiden und mit dem tranchierten Vogel servieren.

Gebackene rote Zwiebeln in Balsamico mit Pinienkernen

Eine ganz besondere Beilage – etwa zu Geflügel- oder Fleischgerichten – sind diese gebackenen roten Zwiebeln. Ich habe sie zu Truthahn versucht und war begeistert.

ZUTATEN

Für 6 Personen

6 rote Zwiebeln
200 ml Gemüsebrühe
6 EL Balsamico
2 EL brauner Zucker
3 EL Pinienkerne

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Zwiebel schälen und von oben nach unten durchschneiden. Mit den Schnittflächen nach unten in eine Auflaufform legen. Mit der Gemüsebrühe übergießen und mit Alufolie abdecken. 30-40 Minuten backen, bis die Zwiebeln weich sind.

Balsamico und Zucker gut verrühren.

Auflaufform aus dem Backrohr nehmen. Backrohr auf 200 Grad aufheizen. Folie entfernen und die Zwiebeln wenden, so dass sie mit der Schnittfläche nach oben in der Auflaufform liegen. Mit der Balsamico-Zucker-Mischung beträufeln und weitere 25 Minuten backen, bis sie karamellisiert sind. Mit Pinienkernen bestreut servieren.

Cranberry Apple Chutney

Dieses süß-säuerliche Chutney aus frischen Cranberries, die es im Herbst und Winter mittlerweile sogar in Österreich gibt, passt supergut zu Geflügelgerichten, wie etwa einem Thanksgiving Turkey.

ZUTATEN

Für 8 Personen

125 ml Apfelessig
200 ml Apfelsaft
200 g brauner Zucker
1 rote Zwiebel
Eine Handvoll Gewürznelken
2 Zimtstangen
340 g frische Cranberries
(1 Säckchen)
1 TL gemahlene Gewürznelken
1 TL Zimt

ZUBEREITUNG

Zwiebel schälen und fein hacken. Apfelessig, Apfelsaft, Zucker, Zwiebel, Gewürznelken und Zimstangen bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und ein paar Minuten leicht köcheln lassen.

Cranberries zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten weiterköcheln lassen, bis die Cranberries aufplatzen. Noch ein paar Minuten auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen. Gewürze entfernen und mit gemahlenen Gewürznelken und Zimt und ev. noch etwas Zucker und Apfelsaft abschmecken. Auskühlen lassen und zu Geflügelgerichten genießen.

Kartoffelpüree mit karamellisierten Zwiebeln

Ich liebe selbst gemachtes Kartoffelpüree – und diese Variation mit karamellisierten Zwiebeln ist besonders fein; dezent genug als Beilage, aber doch etwas ganz Besonderes.

ZUTATEN

Für 8 Personen

2 kg mehlige Kartoffeln
3 kleine Zwiebeln
25 g Butter + 1 TL Butter
200 ml Milch
1/2 EL brauner Zucker

ZUBEREITUNG

Kartoffeln kochen und schälen.

Zwiebeln schälen und fein hacken. In einer Pfanne 1 TL Butter schmelzen und Zwiebeln darin glasig braten. Zucker zugeben und die Zwiebeln darin weitere 5 Minuten goldbraun dünsten.

Milch und restliche Butter in einer kleinen Pfanne aufkochen. Kartoffeln in einer großen Schüssel zerstampfen. Milchmischung darübergießen und einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Hälfte der Zwiebeln einrühren. Restliche Zwiebeln zum Servieren aufheben.

Glasierte Karotten mit Lorbeer & Fisolen mit Mandelblättchen

So bekommt Gemüse, das ich persönlich immer als langweilig empfunden habe, den richtigen Pepp, um neben Geflügel bestehen zu können.

ZUTATEN

Für 8 Personen

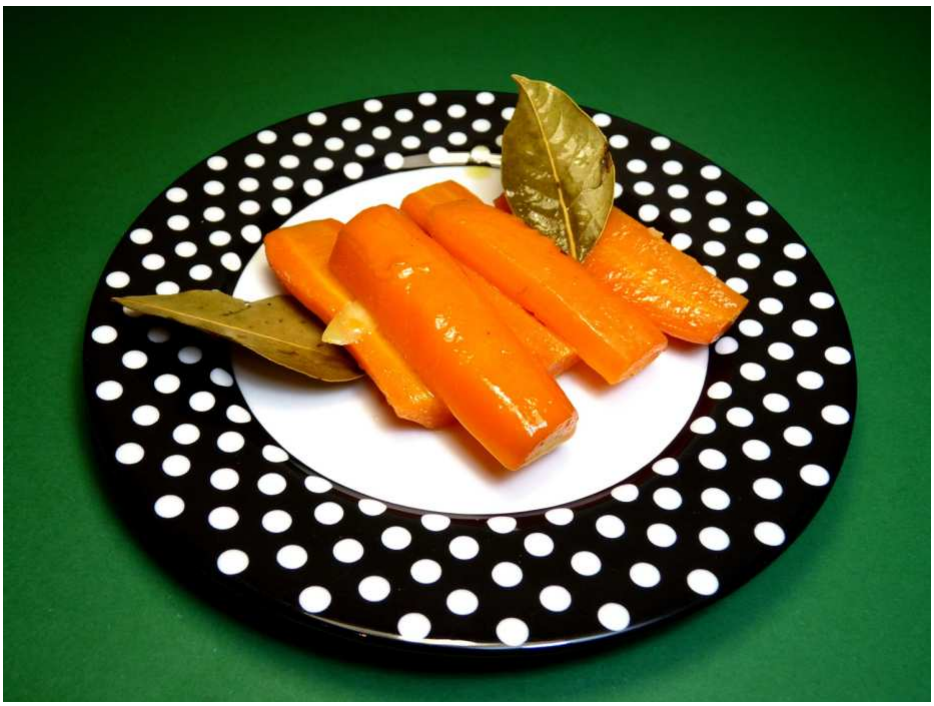
Für die Karotten
1 kg große Karotten
60 g Butter
3 Lorbeerblätter
3 Zweige Thymian
4 TL brauner Zucker
Gemüsebrühe

Für die Fisolen
550 g Fisolen
2 Knoblauchzehen
60 g Butter
3 EL Mandelblättchen

ZUBEREITUNG

Karotten schälen und der Länge nach vierteln und ev. quer halbieren. In einer großen Pfanne Butter schmelzen. Karotten, Gewürze und Zucker zugeben. Soviel Gemüsebrühe zugeben, bis die Karotten zur Hälfte in der Suppe liegen. Aufkochen lassen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten kochen, bis die Karotten fast weich sind. Deckel abnehmen und bei großer Hitze so lange unter häufigem Wenden kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Karotten glasiert sind.

Fisolen weich dünsten. Knoblauchzehen schälen und halbieren. Butter in einer Pfanne zerlassen. Mandelblättchen, Knoblauch und Salz zugeben. Unter Rühren braten, bis die Mandeln goldbraun sind. Knoblauch entfernen, Fisolen zugeben und schwenken.



Lebkuchen-Cupcakes mit Zimtcreme

Perfekt für die Vorweihnachtszeit sind diese köstlichen Lebkuchen-Cupcakes mit superleichtem Zimttopping. Unbedingt probieren!

ZUTATEN

Für 12 Mini-Cupcakes

Für den Teig
3 Eiklar
100 g Butter, zimmerwarm
100 g Staubzucker
35 g Mehl
1 TL Zimt
1 TL Lebkuchengewürz
1 TL Nelkengewürz
70 g geriebene Mandeln
Ein Spritzer Zitronensaft
80 g Lebkuchenherzen
Für das Topping
350 g Frischkäse
4 EL Milch
4 EL Staubzucker
4 TL Zimt
Zum Dekorieren
Schokoraspel geriebene Schokolade
Eventuell kandierte Früchte oder

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Für den Teig die Eiklar zu Schnee schlagen.

In einem separaten Gefäß Butter und Zucker schaumig rühren. Mehl, Gewürze, Mandeln und Zitronensaft unterrühren.

Lebkuchenherzen hacken und abwechselnd mit dem Schnee unterheben. In kleine Muffin-Förmchen füllen und 10-12 Minuten backen. Auskühlen lassen!

Für das Topping Frischkäse, Milch, Zucker und reichlich Zimt cremig schlagen. Mit einer Spritztülle auf die gut ausgekühlten Cupcake-Böden aufspritzen. Mit Schokoraspel und eventuell Schokodeko dekorieren.

Mandarinen-Cupcakes mit Cointreau-Creme – auch ohne Mehl!

Eine herrliche Wintersünde sind diese Winzlinge mit Mandarinen und viel Schokolade und einem beschwipsten Frischkäse-Topping werden. Entzückend!

ZUTATEN

Für 2 Personen

Für die Cupcakes
1 Dose Mandarinen (175 g, z.B. von Hofer/Aldi)
110 g Butter
150 g Schokolade (70%)
4 kleine Eier
45 g + 15 g Zucker
60 g Mehl (ersatzweise geriebene Haselnüsse)
1 TL Orangenzeste
1 TL Cointreau

Für das Cupcake-Topping
350 g Frischkäse oder Topfen
1 EL Cointreau
2 EL Blutorangensirup (z.B. Teesirup oder Fruchtsaftsirup)
4 EL Staubzucker
1 EL Orangenzeste

Tipp: Diese Cupcakes kann man auch ohne Mehl zubereiten. Dazu das Mehl durch geriebene Haselnüsse ersetzen. Die Mandarinen im Teig weglassen und statt dessen 40 g gehackte, getrocknete Kirschen verwenden. Supersuperlecker und in dieser Form auch für Menschen mit Mehlunverträglichkeit ein erlaubter Genuss!

ZUBEREITUNG

Für den Teig Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Mandarinen abtropfen lassen und grob zerkleinern. Butter und Schokolade bei geringer Hitze in einem Topf schmelzen. Beiseite stellen.

Dotter und 45 g Zucker in einer großen Schüssel verrühren, bis die Masse hell und dick ist. Schoko-Mischung unterrühren. Mehl unterheben. Zeste, Mandarinen und Cointreau unterheben.

Eiklar in einem separaten Gefäß schaumig rühren. Eine Prise Salz und den restlichen Zucker zugeben und Schnee steif schlagen. Schnee nach und nach unter die Schoko-Mischung heben. Teig auf die Förmchen verteilen und ca. 10-12 Minuten backen. Auskühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.

Für das Topping Frischkäse, Cointreau, Blutorangensirup, Zucker und Orangenzeste cremig schlagen. Mit einer Spritztülle auf die gut ausgekühlten Cupcake-Böden aufspritzen. Nach Lust und Laune dekorieren und stolz servieren.

Rugalachs mit Nougatfülle

Rugalachs sind eine der kulinarischen Entdeckungen, die wir in New York um die Weihnachtszeit gemacht haben. Diese Ausführung mit Nougatfüllung ist besonders lecker.

ZUTATEN

Für 10-12 Stück

Für den Teig
70 g Mehl
10 g Staubzucker
Etwas Vanillearoma
55 g Butter
55 g Frischkäse
Etwas Zitronensaft

Für die Füllung
Entweder:
30 g Nuss-Nougat-Creme
30 g Mandeln
Oder:
30 g Konfitüre
30 g Zartbitterschokolade, geraspelt

ZUBEREITUNG

Mehl, Staubzucker und Vanillearoma in einer Schüssel verrühren. Butter, Frischkäse und Zitronensaft zugeben und alles mit einer Gabel verrühren. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und schnell verkneten. Teig in Folie einwickeln und 1-2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und in Dreiecke schneiden. Darauf einen kleinen Klecks Nuss-Nougat-Creme setzen und ein paar Mandelsplitter darüber streuen. Alternativ einen Klecks Marmelade drauf setzen und mit Bitterschokoladeraspel bestreuen. Rugalachs von der breiten Seite her aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. 10-15 Minuten goldbraun backen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

Bŭche de Noel – Ein ganz besonderer Weihnachtsscheit

Dieses Dessert mit französischem Namen kenne ich tatsächlich aus New York. Um die Weihnachtszeit bekommt man diese oft wunderhübsch bis wunderkitschig dekorierten Weihnachtsscheite sogar im Supermarkt.

ZUTATEN

Für 16 Stück

Für das Biskuit
6 Eier
75 g Zucker
1 Prise Salz
5 EL Mehl
5 EL Speisestärke
1 EL Lebkuchengewürz
1 EL Zimt

Für die Schokocreme
100 g Schlagobers
50 g Butter
50 g Zucker
150 g Schokolade (70%)

Für die Mandarinencreme
2 kleine Dosen Mandarinen
6 EL Cointreau
250 g Magertopfen
150 g Vanillejoghurt
1 TL Orangenzeste
250 ml Schlagobers
1 Pkg. Sahnesteif

Zum Verzieren
Hagelzucker

Tipp: Restliche Mandarinencreme kann man abwechselnd mit den restlichen Mandarinenspalten und gehackten Lebkuchenstücken in Gläschen zu einem Trifle schichten!

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 160 Grad vorheizen. Für das Biskuit Eier trennen. Dotter mit 2/3 des Zuckers schaumig schlagen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker und einer Prise Salz zu einem steifen Schnee schlagen. Mehl, Stärke und Gewürze vermengen und in die Dottermischung sieben. Schnee unterheben. Masse 1 cm dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. 10 Minuten backen. Biskuit auf ein mit Zucker ausgestreutes Backpapier stürzen. Das nun oben liegende Backpapier abziehen. Roulade mit dem verbliebenen Backpapier sofort dicht einrollen. Auskühlen lassen.

Schlagobers mit Butter und Zucker kurz aufkochen lassen. Topf vom Herd ziehen und die in Stücke gebrochene Schokolade darin schmelzen. Creme ein paar Stunden auskühlen lassen. Mandarinen abtropfen lassen; Saft auffangen. Früchte im Cointreau einlegen. Topfen mit 3 EL Mandarinensaft glattrühren. Joghurt und Orangenzeste zugeben. Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Creme heben. Biskuitroulade entrollen und mit der Mandarinencreme bestreichen. Mandarinenspalten abtropfen lassen und darauf verteilen. Roulade eng aufrollen. Mit der Schokocreme außen bestreichen und mit einer Gabel Furchen hineinziehen. Mit Hagelzucker, den man eventuell auch mit Lebensmittelfarbe und Orangenzeste einfärben und beduften kann, bestreuen. Noch einmal 2 Stunden kalt stellen.

Fruchtiger Blutorangenpunsch mit „hausgemachtem“ Zucker

Keine Punschparty ohne Punsch, das versteht sich von selbst. Diese fruchtige Version mit frischem Blutorangensaft mag ich besonders gerne – vor allem, wenn ein Hauch Cointreau in die Erwachsenenversion kommt.

ZUTATEN

Für 2 Personen

500 ml Blutorangensaft (frisch gepresst oder Direktsaft, etwa von Hofer/Aldi)
1 Zimtstange
5 Gewürznelken
2 Beutel englischer Tee
Gewürznelken, gemahlen
Zimt gemahlen
2-3 EL Zucker nach Geschmack
1 Blutorange
Rum oder Cointreau nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Blutorangensaft gemeinsam mit der Zimtstange und den Gewürznelken in einen Topf geben und aufkochen. Mit gemahlenen Gewürznelken und gemahlenem Zimt sowie Zucker verrühren. Blutorange schälen und in Stücke schneiden und in den Punsch geben. Teebeutel ziehen lassen und danach gemeinsam mit den Nelken und der Zimtstange entfernen. Eventuell mit einem Schuss Rum oder Cointreau abschmecken und sofort servieren.

Tipp: Besonders hübsch sieht der Punsch aus, wenn man dazu witzige Zuckerwürfel zum Nachsüßen anbietet. Dazu Kristallzucker mit wenig Wasser und Lebensmittelfarbe verrühren, bis die Masse etwa Sandburgen-Konsistenz hat. In kleine Silikonförmchen (Pralinenförmchen) pressen und 1-2 Stunden antrocknen lassen. Herausnehmen und noch ein paar Stunden fertig trocknen lassen. Danach luftdicht aufbewahren. Achtung: je nach Menge der Lebensmittelfarbe färbt der Zucker dann auch ein bisschen die Getränke, was aber bei einem Punsch nicht stört.

Weitere Punschparty-Ideen aus dem Facettenreich

Ebenfalls hervorragend für die Punschparty geeignet sind auch folgende Rezepte aus dem Facettenreich. Sie lassen sich einfach vorbereiten und sehen auch sehr schön aus! Meine Favoriten sind wie auch schon im Vorjahr die „Cookie Tapas“, eine Kombination aus feiner Creme und köstlichem Cookie-Tapa-Deckel! Oder vielleicht doch das Trifle?

Mandarinen-Lebkuchen-Trifle mit Lebkuchenlöffeln

Birne Helene Cookie Tapas mit feinster Schokoladencreme

Apple Cookie Tapas – Apfelstrudel aus dem Glas

Mini-Pavlovas mit Cranberry-Sauce und Mascarino-Creme

Cranberry Cookie Tapas mit Stracciatella-Creme & Double Choc Cookies

Kulinarische Geschenkideen aus dem Facettenreich

Ob köstliche Brownie-mischung, Chocolate Chip Cookies im Glas oder bereits gebackene Chocolate Cherry Cantuccini – im Facettenreich gibt es eine Fülle von Anregungen für Geschenke aus der Küche. Wenn man sie liebevoll verpackt, gibt’s gleich Freude im Doppelpack! Also her mit witzigen Gläsern, Tassen und Tütchen...

Chocolate Cherry Cantuccini

Happy Müsli Week

Brownie-Mischung aus dem Glas

Chocolate Chip Cookie-Mischung

Apple Cinnamon Granola

Weitere Punsch- und Geschenkideen aus der Küche:
www.facettenreich.at > REZEPTINDEX

Insider-Tipp für mein Kochbuch „Genussvoll um die Welt“

Karottensuppe mit gebratenen Chorizo-Scheiben, Seite 73

Auch wenn ich Bali nicht gerade mit wärmenden Suppen assoziiere, ist diese köstliche Karottensuppe doch eine wunderbare Erinnerung an ein paar Strand- und Kulturwochen auf dieser vielseitigen Insel. Dank Ingwer und Zitronengras ist sie gewiss auch für die kalte Jahreszeit in heimischen Gefilden ein Dieses-Jahr-werde-ich-bestimmt-nicht-krank-Mittel. Wie oft man die Suppe essen muss, damit sie diese Wirkung hat, werde ich am Ende des Winters berichten.

SO GEHT'S

Karottensuppe nach Anleitung auf Seite 73 in „Genussvoll um die Welt“ zubereiten.

Etwa 10 cm Chorizo in dünne Scheiben schneiden. 2 Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Etwas Olivenöl erhitzen und Chorizo und Knoblauch darin knusprig braten. Ein paar Basilikumblättchen im Ganzen ebenfalls knusprig braten.

Suppe auf die Teller verteilen und mit Chorizo, Knoblauchscheiben und Basilikumblättchen anrichten.

Übrigens passen geröstete Weißbrotscheiben, die mit etwas Knoblauch eingerieben werden, ganz hervorragend zu dieser Suppe!

BESTELLEN?

„Genussvoll um die Welt“ gibt es online bei amazon, Thalia und anderen Buchhandlungen ebenso wie in größeren Buchgeschäften – oder aber natürlich bei mir!

Wer die 312 Seiten Urlaubsflair mit 150 Rezepten, mehr als 500 Fotos und vielen Reiseanekdoten bei mir bestellt, bekommt das Buch signiert – und ein Magnetlesezeichen mit Urlaubsflair gratis dazu!

KONTAKT

Web: www.facettenreich.at/bestellen
Mail: andreaf@facettenreich.at

Bis 19. November: Weihnachtliche Geschenkideen im Stoffsalon

Advent im Facettenreich

Auch in diesem Jahr gibt es für GENUSSMEILEN-Fans wieder die Möglichkeit, facettenreich zu schenken. Heuer werdet Ihr nicht nur auf meiner Website fündig!

Seifen-Sweeties im Stoffsalon

Bis 19. November gibt es im Rahmen meiner Stoffsalon-Aktion die Gelegenheit, meine Seifen-Sweeties um 10% vergünstigt einzukaufen und sich hier inspirieren zu lassen!

hier inspirieren zu lassen!

In Zusammenarbeit mit dem Stoffsalon in der Westbahnstraße 38 in Wien 7 sind meine Seifen im November als Shop im Shop ebendort ausgestellt. Facettenreich-Fans profitieren bei einem Seifen-Einkaufswert von EUR 25 von einem Rabatt von 10%!

Den Seifeneinkauf könnt Ihr dabei mit einem Einkauf in meinem Wiener Lieblingsstoffladen verbinden. Alexandra Rath verkauft einzigartige Stoffe aus den USA, Australien und Japan und hat mich in kürzester Zeit als Stammkundin gewonnen! Außerdem gibt es in der Vorweihnachtszeit in ihrem Laden auch Geschenke anderer Anbieter, von selbst genähten Kosmetiktaschen bis zu poppigen Keramikbechern.

Genussvoll um die Welt

Wer (wieder) 312 Seiten weltweiten Genuss verschenken möchte, kann mein Buch auch bei mir bestellen. Ihr bekommt es innerhalb von Österreich versandkostenfrei, signiert und mit Gratis-Magnetlesezeichen!

Für die Bestellung reicht ein kurzes Mail an andreaf@facettenreich.at.

In der nächsten GENUSSMEILE: British Afternoon Tea für Feten & Feste

Die Rezepte für die kommende GENUSSMEILE habe ich aus London mitgebracht – insbesondere von einem köstlichen Afternoon Tea bei Fortnum & Mason. Aber auch abseits vom Afternoon Tea bietet die Londoner Küche einiges, das sich durchaus lohnte, nachgekocht zu werden!

Die Londoner Rezepte verrate ich in GENUSSMEILE 27. Sie erscheint am 12. Dezember 2011, denn am 12. ist wieder Genusstag. Selbstverständlich findet Ihr darin auch Anregungen für Euer Weihnachts- und Silvestermenü. Ihr dürft gespannt sein!

IMPRESSUM

Herausgeberin:
Andrea Farthofer

Web: www.facettenreich.at
Mail: andreaf@facettenreich.at
Telefon: +43-1-26 42 290

BESTELLUNGEN

www.facettenreich.at
> *Bestellen*

facettenreich * 100% * www.facettenreich.at