

Betty Bossi

mIX

Das Schweizer Magazin für den Thermomix®



Gediegen geniessen

*Hauptgang-
Inspiration für
die Festtage*

Advents- Apéro

*Hübsche Häppchen
mit extra X-Mas-
Feeling*

Heisse Liebe

*Jetzt ist wieder
Suppenzeit!*

Raclette

*Gschwellti, Essiggurken & Co.
bekommen Konkurrenz!*



Rentier-Spitzbuben Seite 33



ab Seite 32

Süßes Ende

*Adventsgebäck und festliche Desserts
versüssen uns die letzten Wochen des Jahres.*

BBmix 6/23 B



9 772571 655002



Danke und auf Wiedersehen

Nun ist es so weit: Unsere letzte Ausgabe ist da. Zeit, Abschied zu nehmen. Wer mich auch nur ein bisschen kennt, weiss: Das ist keine leichte Aufgabe für mich. Am liebsten würde ich an dieser Stelle meine ganzen Gefühle kundtun, in Erinnerungen schwelgen, von unseren Ups and Downs schreiben... Doch zum Glück habe ich nur ein paar Zeilen zur Verfügung, und die will ich lieber dafür nutzen, mich bei euch, liebe Leserinnen und Leser, zu bedanken. Danke für die Treue und das Interesse an unserem Magazin. Danke für all die netten E-Mails, Fragen und Anregungen, die wir über die Jahre erhalten haben. Es war uns ein echtes Vergnügen, die Schweizer Thermomix®-Community mit Ideen und Tipps zu versorgen, und wir hoffen natürlich, dass unsere Rezepte noch lange Bestand haben und weiterhin fleissig gekocht werden. Von Herzen alles Gute und viel Freude mit dem letzten Betty Bossi mix!

Sarah ♥

sarah.oeschger@bettybossi.ch

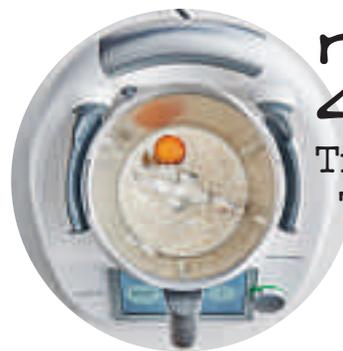
So fein wird

Unser
Special

04

Gediegen geniessen

Feine Ideen für festliche Anlässe



20

Tipps &
Tricks

Impressum

Herausgeberin: Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft, Baslerstrasse 52, Postfach, 8021 Zürich
ISSN 2571-6557 · Copyright © Coop Genossenschaft, gedruckt in der Schweiz
Kunden-Service: +41 (0) 44 209 19 29 (Mo-Sa, 8.00-20.00 Uhr)

Team:

Leiterin Redaktion und Gestaltung: Sarah Oeschger
Leiterin Rezeptredaktion: Sibylle Weber-Sager
Gestaltungskonzept: Solid Identities GmbH
Fotos: Michael Fehr
Styling: Katja Rey

Werbung/Kooperationen:

Anina Boss, media@bettybossi.ch
Mehr Infos unter: bettybossi.ch/Mediadaten



unser Jahresende

4 Festliche Hauptgänge

- 5 Überbackenes Rindsragout
- 6 Lachsravioli mit Weissweinsauce
- 9 Semmelknödel mit Pilzragout
- 10 Filet mit Rüebli-Kartoffel-Gratin



12 Aktuell

14 Suppen

- 15 Pastinakensuppe
- 16 Zwiebelsuppe
- 18 Winterliche Tomatensuppe

20 Tipps & Tricks

- 20 Ingwer-Kurkuma-Smoothie

22 Schnell & einfach

- 23 Wintersalat mit Tommes
- 24 Spaghetti alla Carbonara mit Sellerie
- 25 Kürbis-Dal
- 27 Militär-Chässchnitte aus dem Ofen mit Nüsslisalat
- 28 Wirzrahmgemüse mit Spätzli
- 29 Rotkabiswähe mit Wurst
- 31 Orangerisotto mit Felchenfilets



14

Heisse Liebe
Hoch-Zeit für
Suppen!

32 Backen im Advent

33 Rentier-Spitzbuben

34 Samichlaus-Bänze

35 Zimt-Sablés mit Cranberrys

36 Früchtebrot

38 Advents-Apéro

39 Tortilla-Sterne mit Tatar

40 Goldstern-Grissini

41 Aufgeschlagener Feta

42 Raclette

43 Süss-saure Ananas

44 Raclette-Gewürz

45 Eingemachter Lauch

46 Süsser Abschluss

47 Bûche de Noël

48 Weisses Schokolade-Parfait mit Mango

49 Apfel-Tartelettes

50 Panettone-Tiramisu im Glas

51 Wissenswertes/Adieu!



Das ist unser
Titelrezept!



32

Backen im Advent

Die ganze Familie ist dabei!

SPECIAL:
FESTLICHE HAUPTGÄNGE

Gediegen geniessen

Inspiration fürs Adventsessen, den Weihnachtsschmaus oder für die Silvestersause gesucht? Hier kommt sie!

Nicht nur an Weihnachten ein tolles Gericht!

Überbackenes Rindsragout

 30 Min.  3 Std.  einfach  4 Portionen  899 kcal

Ragout

80 g Schalotten, halbiert
1 Knoblauchzehe

Schalotten und Knoblauch in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

4 EL Bratbutter
800 g Rindsvoressen (3 cm)
1¼ TL Salz
4 Prisen Pfeffer
30 g Weissmehl

1 EL Bratbutter zugeben und ohne Messbecher **5 Min./120 °C/ Stufe 1** dämpfen. Währenddessen 1 EL Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. ⅓ des Voressens 5 Minuten anbraten, herausnehmen. Restliches Voressen gleich anbraten. Voressen mit 1 TL Salz und Pfeffer würzen, mit Weissmehl mischen, zu den Zwiebeln in den Mixtopf geben.

30 g Tomatenpüree
2 Zweiglein Thymian
1 Lorbeerblatt
750 g Rotwein
400 g Rüebl
400 g Sellerie

Tomatenpüree, Thymian, Lorbeerblatt und Rotwein zugeben. Den Gareinsatz anstelle des Messbechers auf den Mixtopfdeckel setzen und **40 Min./98 °C/ Stufe 4** vorgaren. Währenddessen Rüebl und Sellerie schälen, in Würfel (1½ cm) schneiden.

Rüebl, Sellerie und ¼ TL Salz zum Ragout im Mixtopf geben, mit dem Spatel mischen und **40 Min./98 °C/ Stufe 4** knapp weich garen (Garprobe vornehmen). Ragout in einer weiten ofenfesten Form (Ø 25 x 6 cm Höhe) verteilen, Thymian und Lorbeerblatt entfernen. Ragout etwas abkühlen lassen. In dieser Zeit Mixtopf spülen und Teig zubereiten.

Teig

250 g Weissmehl
90 g Butter, in Stücken (1 cm), kalt
70 g Wasser
¼ TL Salz

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Weissmehl, Butter, Wasser und Salz in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 4** mischen. Teig auf ein Backpapier geben. 50 g Teig für die Garnitur beiseitestellen, Rest zu einer Kugel formen, auf dem Backpapier mit einem Wallholz rund (Ø 28 cm) auswallen.

1 Eigelb
½ EL Vollrahm

Eigelb mit dem Vollrahm gut verrühren, Teigrand damit bestreichen. Teig mithilfe des Backpapiers auf die Form mit dem Ragout stürzen, Rand andrücken. Beiseitegestelltem Teig 2 mm dick auswallen, Sterne ausstechen. Teigdeckel mit Ei bestreichen, Sterne darauflegen, mit wenig Ei bestreichen.

Ragout 30–35 Minuten (200 °C) in der Mitte des Backofens goldgelb backen. Ragout herausnehmen und servieren.

Lässt sich vorbereiten: Ragout ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, auskühlen lassen und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Teig zubereiten, auswallen und ebenfalls zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Ragout heiss werden lassen, in die Form füllen, fertig zubereiten wie im Rezept beschrieben.

Portion: 899 kcal (3746 kJ) = F 47 g, Kh 56 g, E 51 g



Langsam Garen mit dem TM6

Noch schonender gart das Fleisch mit dem Modus «Slow Cooking». Dazu Ragout **Slow Cooking**  / **40 Min./98 °C** vorgaren. Gemüse und Salz zugeben und **Slow Cooking**  / **40 Min./98 °C** fertig garen.

Lachsravioli mit Weissweinsauce

🔪 20 Min. ⌚ 40 Min. 🍄 einfach 🍴 2 Portionen 📊 1012 kcal

Ravioli

100 g Vollrahm, kalt

Rühraufsatz einsetzen. Vollrahm in den Mixtopf geben und unter Beobachtung **ohne Zeiteinstellung/Stufe 3** steif schlagen. **Rühraufsatz entfernen.** Schlagrahm in eine Schüssel umfüllen und zugedeckt kühl stellen.

150 g geräucherter Lachs in Tranchen

Lachs, Vollrahm, Zitronenschale, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

50 g Vollrahm, kalt

1 Bio-Zitrone,

½ abgeriebene Schale

1 TL Zitronensaft

2 Prisen Salz

4 Prisen Pfeffer

2 Rollen Pastateig (je 16 × 56 cm)

Einen Pastateig entrollen, parallel zur Tischkante auf die Arbeitsfläche legen. Die Hälfte der Lachsmasse in 8 Portionen mit gleichmäßigem Abstand auf die untere Längshälfte des Teigs geben. Zwischenräume und freie Teighälfte mit wenig Wasser bestreichen. Freie Teighälfte über die Füllungen legen, Kanten gut andrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken. Mit dem Teigrädli zu Ravioli schneiden. Mit restlichem Teig und restlicher Lachsmasse gleich verfahren. Mixtopf spülen und trocknen.

Sauce

80 g Zwiebeln, halbiert

Zwiebeln in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

10 g Butter

Butter zugeben und ohne Messbecher **3 Min./120 °C/Stufe 1** dämpfen.

150 g Weisswein

130 g Wasser

20 g Vollrahm

1 EL Maisstärke

½ TL Salz

2 Prisen Pfeffer

Weisswein, Wasser, Vollrahm, Maisstärke, Salz und Pfeffer zugeben und **10 Sek./Stufe 5** mischen.

Den Gareinsatz anstelle des Messbechers auf den Mixtopfdeckel setzen und Sauce **12 Min./95 °C/Stufe 2** garen. Währenddessen Backofen und eine Platte auf 60 °C vorheizen und Ravioli garen.

Ravioli garen

3 l Wasser

1 EL Salz

10 g Butter, in kleinen Stücken

½ Bund Dill (ca. 10 g)

50 g geräucherter Lachs in Tranchen, in 4 Stücken

Wasser in einem Topf aufkochen, salzen, Hitze reduzieren. Ravioli portionenweise im knapp siedenden Salzwasser 5 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, auf die vorgewärmte Platte geben, wenig Butter darauf verteilen, warm stellen. Sauce nach Belieben durch ein Sieb giessen. Kühl gestellten Schlagrahm mit dem Spatel unter die Sauce heben, mit den Ravioli anrichten. Dill zerpfeifen, darüberstreuen, mit dem Lachs garnieren.

Portion: 1012 kcal (4225 kJ) = F 54 g, Kh 80 g, E 39 g

Die Ravioli funktionieren auch als elegante Vorspeise für 4 Personen. Als Hauptspeise für 4 einfach Zutatenmengen verdoppeln.



*Passt zu allen Gerichten
in dieser Strecke*



Anzeige

Weintipp

**Valais AOC Pinot Noir
Hurlevent Les Fils
de Charles Faure, 75 cl**

Herkunft: Wallis, Schweiz

Rebsorte: Pinot Noir

Charakter: aufgehelltes Rubinrot, typisch für Pinot Noir, ausgeprägtes, würziges Beerenbukett, am Gaumen ausgeglichen mit interessanter Würzaromatik. Angenehme und weiche Tannine begleiten bis zum langen Abgang.

Bezugsquellen: in grösseren Coop Supermärkten und bei mondouino.ch

Falls Weisswein zum Lachs serviert wird, diesen auch gleich für die Sauce verwenden.

Saisonal kochen

Würzige Wurzel

Süß, leicht erdig, mit einer Note von frischer Petersilie und Nuss: So könnte man den Geschmack von Petersilienwurzeln beschreiben. Sie sind relativ klein und, im Gegensatz zur Pastinake, schmal am Blattansatz. Saison: von Oktober bis Februar.



↪ mit Salbei garnieren



Wenn Zeit und Lust vorhanden: Knödel nach dem Garen in der Bratpfanne in etwas Butter anbraten.

Semmelknödel mit Pilzragout

30 Min. 1 Std. 10 Min. mittel 4 Portionen 616 kcal uegi

Knödel und Gemüse

2 Zweiglein Salbei, Blätter abgezupft Salbei in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

400 g Laugenbrot (Kranz) vom Vortag, in Stücken (3 cm) 200 g Brot zugeben, mithilfe des Spatels **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.

200 g Brot in den Mixtopf geben, mithilfe des Spatels **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in die Schüssel mit dem zerkleinerten Brot umfüllen.

180 g Milch Milch in den Mixtopf geben, **3 Min./70 °C/Stufe 1** erhitzen, über das zerkleinerte Brot giessen, mit dem Spatel mischen und zugedeckt 10 Minuten stehen lassen, dabei einmal gut mischen.

80 g Zwiebeln, halbiert Zwiebeln in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

20 g Butter Butter zugeben und ohne Messbecher **5 Min./120 °C/Stufe 1** dämpfen.

2 Eier
¼ TL Salz
4 Prisen Pfeffer Eingeweichte Brotmasse, Eier, Salz und Pfeffer zugeben und mithilfe des Spatels **5 Sek./Stufe 5** mischen.

Masse mit dem Spatel gut durchmischen und nochmals mithilfe des Spatels **5 Sek./Stufe 5** mischen.

Masse nochmals mit dem Spatel gut durchmischen und nochmals mithilfe des Spatels **5 Sek./Stufe 5** mischen. Masse in 12 Portionen teilen, mit nassen Händen zu Kugeln formen. Mixtopf spülen.

600 g Wasser
400 g Petersilienwurzeln, geschält, in Stängeln (1 × 6 cm)
½ TL Salz Wasser in den Mixtopf geben. Gareinsatz einsetzen, Petersilienwurzeln einwiegen, salzen. Varoma-Behälter aufsetzen, die Hälfte der Knödel darin verteilen. Varoma-Einlegeboden einsetzen, restliche Knödel darauf verteilen. Varoma verschliessen und **25 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Varoma abnehmen, Gareinsatz mithilfe des Spatels herausnehmen. Mixtopf leeren.

Ragout

80 g Zwiebeln, halbiert Zwiebeln in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

10 g Butter
250 g gemischte Pilze (z. B. Champignons und Shiitake), in Schnitzen Butter und Pilze zugeben und ohne Messbecher **5 Min./120 °C/Stufe 1** dämpfen.

200 g Saucen-Halbrahm
½ TL Salz
2 Prisen Pfeffer Saucen-Halbrahm, Salz und Pfeffer zugeben. Gareinsatz wieder einsetzen, Varoma wieder aufsetzen und **5 Min./98 °C/Stufe 1** aufkochen. Varoma abnehmen, Gareinsatz mithilfe des Spatels herausnehmen. Knödel und Petersilienwurzeln mit den Pilzen anrichten.

Portion: 616 kcal (2577 kJ) = F 28 g, Kh 68 g, E 19 g

Filet mit Rüebli-Kartoffel-Gratin

40 Min. 1 Std. 15 Min. mittel 4 Portionen 930 kcal

Für die Thermomix® 4-in-1-Reibe oder einen Gemüsehobel (2 mm)

Gratin

1 TL Butter zum Einfetten Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine weite ofenfeste Form (20 × 30 × 6 cm) einfetten.

80 g Gruyère, in Stücken (2 cm) Gruyère in den Mixtopf geben, **8 Sek./Stufe 8** zerkleinern, umfüllen und beiseitestellen. Mixtopf spülen und trocknen.

800 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält **Thermomix-Achse und Auffangeinsatz einsetzen.** Wendescheibe mit Seite 1 (schneiden) oben auf die Achse setzen und Reibendeckel aufsetzen. Kartoffeln nacheinander senkrecht in den breiten Teil der Reibendeckelöffnung geben, Schieber einsetzen und **1 Min./Stufe 4** dünn schneiden. Wiederholen, bis alle Kartoffeln geschnitten sind. Kartoffelscheiben in die vorbereitete Form geben und Auffangeinsatz wieder einsetzen. Reibendeckel wieder aufsetzen.

450 g Rüebli, geschält
1 Knoblauchzehe, gepresst
2 TL Salz
¼ TL Muskatpulver
4 Prisen Pfeffer
300 g Vollmilch
200 g Vollrahm

Rüebli nacheinander senkrecht in den breiten Teil der Reibendeckelöffnung geben, Schieber einsetzen und **30 Sek./Stufe 4** dünn schneiden. Wiederholen, bis alle Rüebli geschnitten sind. 4-in-1-Reibe herausnehmen und **Thermomix-Achse entfernen.** Rüebli-scheiben zu den Kartoffeln geben, Knoblauch, Salz, Muskat und Pfeffer beigegeben, mischen. Vollmilch und Vollrahm darübergiessen, flach drücken.

Gratin auf ein Backblech stellen und 45 Minuten (180 °C) in der Mitte des Backofens vorbacken. In dieser Zeit Filet zubereiten.

Filet

1 EL Bratbutter
1 Schweinsfilet (ca. 500 g)
½ TL Salz
2 Prisen Pfeffer

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Schweinsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, rundum 4 Minuten anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Filet herausnehmen, auf ein Brett legen.

80 g Zwiebeln, halbiert Zwiebeln in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

10 g Butter Butter zugeben und ohne Messbecher **3 Min./120 °C/Stufe 1** dämpfen.

100 g Weisswein oder Wasser Weisswein und Salz zugeben und ohne Messbecher **7–9 Min./Varoma/Stufe 1** einkochen.

¼ TL Salz

30 g Cranberrys
50 g Baumnusskerne
50 g Toastbrot, geviertelt
3 Zweiglein Thymian, Blättchen abgezupft

Cranberrys, Baumnusskerne, Toastbrot und Thymian zugeben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Filet der Länge nach 2–3 cm tief einschneiden, Füllung darin und darauf verteilen, gut andrücken, mit Küchenschnur binden.

Gratin aus dem Backofen nehmen, zerkleinerten Gruyère darüberstreuen. Gratin zurück aufs Backblech stellen, Filet neben den Gratin legen.

Gratin und Filet 20 Minuten (180 °C) in der Mitte des Backofens fertig backen. Herausnehmen, Gratin auf ein Kuchengitter stellen, Filet auf ein Brett legen und mit Alufolie zudecken. Beides 10 Minuten ruhen lassen.

Filet tranchieren und mit dem Rüebli-Kartoffel-Gratin anrichten.

Dazu passt: Portweinsauce.*

Portion: 930 kcal (3870 kJ) = F 49 g, Kh 67 g, E 46 g



Thermomix®
4-in-1-Reibe



*** Portweinsauce**

40 g Zwiebeln in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **10 g Butter** zugeben und ohne Messbecher **3 Min./120 °C/Stufe 1** dämpfen. **180 g roter Portwein**, **150 g Wasser**, **3 EL brauner Saucenbinder** (Maizena Express), **1 Fleischbouillonwürfel** (für 0,5l) und **½ TL Zucker** zugeben, Messbecher einsetzen und **30 Sek./Stufe 7** pürieren. Den Gareinsatz anstelle des Messbechers auf den Mixtopfdeckel setzen und **5 Min./100 °C/Stufe 2** garen.





Raclette) isch guet...

Ob in geselliger Runde oder in trauter Zweisamkeit: Raclette ist perfekt für einen gemütlichen Winterabend. Gehörst du eher zu den traditionellen Raclette-Geniesern oder bist du offen für neue Kombinationen? Wenn du zur zweiten Kategorie gehörst, dann wirft unbedingt einen Blick auf unsere Website (QR-Code scannen!). Dort stellen wir sieben Ideen vor, wie du dein Raclette-Pfännchen upgraden kannst.

News und Info-Häppchen aus der Welt von Betty Bossi. Mehr findest du auf unserer Website [bettybossi.ch](https://www.bettybossi.ch).

AKTUELL

«Dieser liebevoll zusammengestellte Adventskalender sorgt für eine Vorweihnachtszeit voller Backfreude und Wohlfühlmomente!»

Thea, Produktmanagerin



Auch als Geschenk toll!

Betty Bossi Back-Adventskalender 2023, ab CHF 99.95

Geschenkpapier, sauber versorgt



Endlich Ordnung!

Alles in einem

Wer kennt es nicht: das Geschenkpapier- und Bündeli-Chaos im Schrank, unter dem Bett oder im Estrich. Unser Geschenkpapier-Organizer sorgt für Abhilfe. Bis zu 24 Rollen können darin geschützt aufbewahrt werden. Zudem gibt es ein separates Fach für Bündeli, Scheren und Karten. Echt praktisch!

Geschenkpapier-Organizer, 95 x 36 x 14 cm, ab CHF 29.95

Jetzt Saison

**November/
Dezember**

Gemüse



Saison Schweiz

Blumenkohl, Bundrüebli, Chicorée, Chinakohl, Federkohl, Knoblauch, Lauch, Kalettes, Kürbis, Pastinaken, Petersilienwurzel, Randen, Rosenkohl, Rotkabis, Rüebli, Schwarzwurzeln, Sellerie, Spinat, Stangensellerie, Topinambur, Weisskabis, Wirz, Zwiebeln



Früchte



Schweiz:

Äpfel, Birnen, Quitten

Saison Europa:

Clementinen, Grapefruits, Kakis, Kaktusfeigen, Kiwis, Mandarinen, Orangen

Hier gehts zum
Blätterkatalog.



5 DIY-Ideen

Backmischungen im Glas

Schön geschichtet und mit einem liebevoll gestalteten Etikett verziert, sind Backmischungen im Glas nicht nur unter dem Weihnachtsbaum ein beliebter Hingucker. Sie eignen sich zu jeder Zeit wunderbar als kleines Präsent oder Mitbringsel.

Etiketten-
Vorlagen



Rezepte

Ideal für Gäste

Apéro mit Wow-Effekt

Effektvolles Apéro-Gebäck, unkompliziert zubereitet: Das ist, was dich in unserem neusten Buch erwartet. Jede Menge Häppchen zum Reinbeissen, gefüllt, gerollt oder ganz simpel geschnitten – dank Fertigteig und einfachen Anleitungen ist alles blitzschnell im Ofen und servierbereit. Ein Highlight für den Advents-, Weihnachts- oder Silvester-Apéro. Deine Gäste werden Augen machen!

Apéro-Gebäck, Buch
+ Ausstechform – Kombi
CHF 29.90



Anzeige

Ganz viel
Weihnachtszauber
findest du auf
cookidoo.ch

Es lebe
die Vielfalt!

Jeder Schweizer Sprachregion hat ihre eigenen typischen Weihnachtstraditionen. Ob Bûche de Noël, Guetzelis oder Panettone – je grösser die Vielfalt, umso schöner!

Beim Trinken sind wir uns alle einig. Zusammen stossen wir mit einem Glas Glühwein oder Punsch an. Einfach. Gemütlich. Zusammen.

Suche auf **cookidoo.ch** unter den Begriffen «Glühwein», «Guetzli» oder «Weihnachten» (wähle nur den Sprachfilter «Deutsch») und finde viele tolle Weihnachtsrezepte für ein Fest mit deinen Lieben.



Alte Liebe rostet nicht

Sobald die Temperaturen gegen Minus gehen, flammt sie auf, die alte Liebe für Suppen. Hier kommen drei gemüsige Kompositionen für den akuten Gluscht.

*Alle drei Suppen eignen sich auch
als Vorspeise fürs Festtagsmenü!*

Pastinakensuppe

🔪 15 Min. ⌚ 40 Min. 🍴 einfach 🍽️ 4 Portionen 📊 256 kcal 🌱 vegi

Suppe

100 g Vollrahm

Rühraufsatz einsetzen. Vollrahm in den Mixtopf geben und unter Beobachtung **ohne Zeiteinstellung/Stufe 3** steif schlagen. **Rühraufsatz entfernen.** Schlagrahm in eine Schüssel umfüllen und zugedeckt kühl stellen.

350 g Pastinaken, geschält, in Stücken (3 cm)

Pastinaken, Rüeblü und Zwiebeln in den Mixtopf geben, mithilfe des Spatels **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

100 g Rüeblü, geschält, in Stücken (3 cm)

80 g Zwiebeln, halbiert

10 g Butter

Butter zugeben und ohne Messbecher **5 Min./120 °C/Stufe 1** dämpfen.

700 g Wasser

2 Gemüsebouillonwürfel (für je 0,5 l)

Wasser und Gemüsebouillonwürfel zugeben. Den Gareinsatz anstelle des Messbechers auf den Mixtopfdeckel setzen und **20 Min./98 °C/Stufe 1** garen. Währenddessen Garnitur zubereiten.

Garnitur

1 EL Butter

50 g Toastbrot, in Würfeln (8 mm)

½ TL Zimt

2 Prisen Salz

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Toastbrot 5 Minuten goldbraun rösten, Zimt und Salz begeben, mischen.

Gareinsatz vom Mixtopfdeckel entfernen, Messbecher einsetzen und Suppe **2 Min./Stufe 4–9 schrittweise ansteigend** pürieren.

40 g Schlagrahm zur Suppe geben und **20 Sek./Stufe 4** mischen. Suppe anrichten, restlichen Schlagrahm und Croûtons darauf verteilen.

Portion: 256 kcal (1062 kJ) = F 17g, Kh 21g, E 4g



Zwiebelsuppe

🔪 20 Min. ⌚ 55 Min. 🍴 einfach 🍴 4 Portionen 📊 294 kcal 🌱 vegi

Suppe

60 g Gruyère,
in Stücken (2 cm) Gruyère in den Mixtopf geben, **8 Sek./Stufe 10** zerkleinern, umfüllen und für die Garnitur beiseitestellen. Mixtopf spülen und trocknen.

400 g Zwiebeln, geviertelt Zwiebeln in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

20 g Butter
1 Knoblauchzehe,
gepresst Butter und Knoblauch zugeben und ohne Messbecher **7 Min./120 °C/☞/Stufe 1** dämpfen. Währenddessen Weissmehl in einer Bratpfanne hellbraun rösten.

20 g Weissmehl
Geröstetes Weissmehl zugeben und **10 Sek./☞/Stufe 2** mischen.

200 g Weisswein Weisswein zugeben und ohne Messbecher **5 Min./Varoma/☞/Stufe 1** einkochen.

600 g Wasser
2 Gemüsebouillonwürfel
(für je 0,5 l) Wasser und Gemüsebouillonwürfel zugeben. Den Gareinsatz anstelle des Messbechers auf den Mixtopfdeckel setzen und **20 Min./100 °C/☞/Stufe 1** garen. Währenddessen Backofen auf 220 °C vorheizen und Garnitur zubereiten.

Garnitur

160 g Baguette
1 Knoblauchzehe,
in Scheibchen Ein Backblech mit Backpapier belegen. Baguette längs in 8 Scheiben schneiden und auf das vorbereitete Backblech legen. Knoblauch und zerkleinerten Gruyère darauf verteilen.

Salz und Pfeffer,
nach Bedarf Brotscheiben 6 Minuten (220 °C) in der Mitte des Backofens backen. Herausnehmen. Suppe würzen, mit den Brotscheiben anrichten.

Portion: 294 kcal (1232 kJ) = F 11 g, Kh 34 g, E 10 g



Saisonal kochen

Unverzichtbare Zwiebeln

Neben Salz und Pfeffer gehören Zwiebeln zu den meistverwendeten Gewürzen überhaupt. In gewissen Rezepten glänzen sie sogar als Hauptdarsteller, so wie in dieser Suppe! Je nach Sorte liefern Zwiebeln bis zu 10% Zucker, dazu Enzyme, Vitamine, Mineral- und gesundheitsfördernde sekundäre Pflanzenstoffe. Das grösste Potenzial der Zwiebel liegt aber in den schwefelhaltigen, ätherischen Ölen, die auch für den intensiven Geruch, den Geschmack sowie für den Tränenfluss verantwortlich sind. Zwiebeln haben – zum Glück! – das ganze Jahr Saison. Von November bis Mai kommen sie aus dem Lager.

Mit Thymianblättchen
garnieren.

Winterliche Tomatensuppe

🔪 15 Min. ⌚ 35 Min. 🍴 einfach 🍴 4 Portionen 📊 405 kcal 🌱 vegi ✂️ glutenfrei

Suppe

80 g Zwiebeln , halbiert 1 Knoblauchzehe	Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
10 g Butter	Butter zugeben und ohne Messbecher 3 Min./120 °C/Stufe 1 dämpfen.
20 g Tomatenpüree 1 grosse Dose Pelati (800 g) 1 TL Zucker 1 TL Salz 4 Prisen Pfeffer	Tomatenpüree, Pelati, Zucker, Salz und Pfeffer zugeben. Den Gareinsatz anstelle des Messbechers auf den Mixtopfdeckel setzen und 15 Min./100 °C/Stufe 1 garen. In dieser Zeit Garnitur zubereiten.

Garnitur

2 EL Butter 1 TL Kardamompulver 1 TL Kreuzkümmel ½ TL Muskatpulver	Butter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Kardamom, Kreuzkümmel und Muskat 1 Minute rösten.
250 g Mascarpone	Den Gareinsatz vom Mixtopfdeckel entfernen, 150 g Mascarpone zugeben. Messbecher einsetzen und Suppe 1 Min./Stufe 4-9 schrittweise ansteigend pürieren. Suppe anrichten, restlichen Mascarpone (100 g) glatt rühren, darauf verteilen, Gewürz-butter nochmals warm werden lassen, darüberträufeln.

Tipp: Geröstete Kürbiskerne darüberstreuen.

Portion: 405 kcal (1672 kJ) = F 36 g, Kh 13 g, E 5 g

*Tomatensuppe im Winter? Ja, warum nicht?
Dosentomaten sind ein sinnvoller und
aromatischer Ersatz für frische Tomaten!*



Betty Bossi

**Entdecke
unsere Neuheiten...**



**Apéro-Gebäck, Buch
+ Ausstechform - Kombi**

Art.-Nr. 40435



**Spitzbuben-Ausstecher,
Herz - 3-teilig**

Art.-Nr. 32056

Platz für bis zu 24 Rollen



**Geschenkpapier-Organizer,
95 x 36 x 14 cm**

Art.-Nr. 32083

... und vieles mehr auf



bettybossi.ch

Tipps & Tricks

Ein wahres Dream-Team in der Grippezeit: Kurkuma und Ingwer werden eine immunstärkende Wirkung nachgesagt. Das in den Orangen enthaltene Vitamin C gibt deinem Immunsystem einen zusätzlichen Boost. Zum Wohl!



Was tun bei Gebäck-Überschuss?

Hier kommen unsere Tipps für die Verwertung von Guetzi, Kuchen & Co. Ist das Gebäck noch frisch? Tiefkühlen! Das geht mit

allen Guetzlisorten (auch glasierten) ausser Eiweissgebäck. Einfach in Tiefkühl Dosen oder -beutel geben. Haltbarkeit: bis zu 2 Monate. Auch Kuchen und Muffins kann man tiefkühlen. Kuchen in Portionen schneiden, in einem Gefrierbeutel oder in Folie gut verpacken. Haltbarkeit: ca. 3 Monate. Zum Auftauen auf einen Teller legen. Ist das Gebäck bereits angetrocknet? Dann gibt es folgende Möglichkeiten:

- 1. Guetzi:** Ein paar Sekunden im Mixtopf zerkleinern und als Streusel für Cremen, Brownies oder Früchte verwenden. Die Streusel machen sich auch gut als Cheesecake-Boden oder als Zwischenschicht in Trifles oder Tiramisu.
- 2. Panettone/Grittibänzen:** In Scheiben geschnitten fein für Fotzelschnitten. Oder zusammen mit Obst (Äpfeln/Birnen) und einem Milch/Ei-Guss gratinieren.
- 3. Kuchen/Christstollen:** Fein als Zwischenschicht von Trifles oder Tiramisu, zerbröckelt und evtl. geröstet als Verzierung von Glace oder Parfaits.



Ingwer-Kurkuma-Smoothie

⚡ 5 Min. ⌚ 5 Min. 🍴 einfach 🍷 ergibt ca. 6 dl 📊 30 kcal
 ✓ vegan 🚫 laktosefrei

- 15 g Ingwer, geschält
- 5-10 g Kurkumawurzel, evtl. geschält
- 1 Orange, geschält, geviertelt
- 150 g Apfelsaft
- 10 g Zitronen- oder Limettensaft
- ¼ TL gemahlene Vanillestängel
- 80 g Eiswürfel

Ingwer, Kurkuma, Orange, Apfelsaft, Zitronensaft, Vanille und Eiswürfel in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 10 pürieren. Nach Belieben durch ein Sieb in Gläser giessen.



Tipp: Mit Orangenscheiben verzieren.

1 dl: 30 kcal (129 kJ) = F 0 g, Kh 6 g, E 0 g

Apéro-Idee: 40 g Wodka zum Smoothie geben, in Shotgläsli mit Zuckerrand servieren.



Ab und zu in den Mixtopf gucken, lohnt sich!

Zutaten können sich auf dem Messer aufhäufen (ungünstig, z.B. bei Maizena)

DU FRAGST WIR ANTWORTEN!

«Muss ich eigentlich die Verpackung des Thermomix® behalten?»

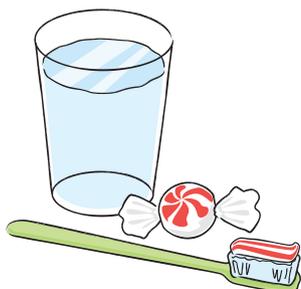
Aus wirtschaftlicher und ökologischer Sicht würde es Sinn machen, den Karton aufzubewahren, ein Muss ist es aber nicht. Vielleicht bist du ja mal froh darum, wenn du das Gerät transportieren, ausleihen oder verkaufen willst. Hast du aber keinen Platz, den Karton aufzubewahren, ist das auch nicht schlimm. Müsstest du den Thermomix® bei einem Garantiefall einschicken, würde dir Vorwerk eine Schachtel gratis zukommen lassen.



Sara, Rezeptredaktorin

LIFE HACK N° 16

Guetzli, Schoggi, Lebkuchen... so weit das Auge reicht! In der Adventszeit ist die Versuchung, ständig zu naschen, besonders gross. Wer dem unbändigen Gluscht nach Süßem trotzen will, versuche diese Hacks: Wasser trinken. Am besten gleich ein grosses Glas. Dieses füllt den Magen und stillt oft schon das erste Verlangen. Wenn das nichts nützt: Zähne putzen oder Pfefferminzbonbon lutschen! Die ätherischen Öle nehmen einem den Appetit.

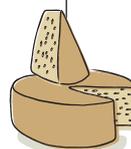


Ist es notwendig, für die Reinigung den Mixtopf jedes Mal auseinanderzuschrauben?

Nein. Wenn du nur Zucker pulverisierst oder einen Smoothie mixt, kannst du den Mixtopf auch **einfach ausspülen**. Bereitest du aber Teig, Ragout oder Ähnliches darin zu, empfiehlt es sich, den Topf für die Reinigung auseinanderzuschrauben, weil oft **Resten unter dem Mixmesser** zurückbleiben. Benötigt der **Boden** zum Beispiel nach einem Risotto eine **intensivere Reinigung**, macht ein Auseinanderschrauben ebenfalls Sinn. Genauso, wenn du den Mixtopf gern der **Spülmaschine überlässt**. Übrigens: Es gibt Momente, da MUSS der Mixtopf **sauber und fettfrei** sein (z. B. für Eischnee-Zubereitung). Hier lohnt sich eine eingehende Reinigung mit Spülmittel ebenfalls. Am Ende gut trocknen!

Dos and Don'ts

Raclette-Plausch



1. **Heizung runterdrehen.** So breitet sich der Käse-Geruch weniger stark aus. Zudem: Lüften!
2. **Variieren!** Werde kreativ bei Beilagen und Auflagen. Ideen z. B. auf Seite 12 und ab Seite 42.
3. **Gschwellti dazu servieren!** Im Gareinsatz ratzfatz gekocht. Cookidoo® Rezept via QR-Code.



1. **Kalte und/oder kohlenstoffhaltige Getränke dazu servieren.** Besser Weiss-, Rot- oder Roséwein (temperiert), Kräuter-, Grün- oder Schwarztee.
2. **Zu wenig Käse auftischen.** Pro Person rechnet man mit 200 bis 250 g Käse.
3. **Käseresten wegwerfen!** Besser gut verpackt in Scheiben oder zerkleinert (8 Sek./Stufe 8) tiefkühlen. Für Gratins verwenden. Haltbarkeit: 2 Monate.



Trick 77

Es kommt vor, dass man nur einen bestimmten Teil eines Rezepts kochen will (z. B. nur die Sauce). In diesem Fall kannst du, anstatt dich im Kochmodus durch alle vorhergehenden Schritte durchzuklicken, einfach im Rezeptmodus direkt auf den gewünschten Rezeptteil tippen.

SCHNELL & EINFACH

Du bist auf der Suche nach unkomplizierten, saisonalen Gerichten, die allen schmecken? Dann bist du hier richtig! Unsere Rezepte sind entweder in 30 Minuten Gesamtzeit oder, falls Gar- oder Backzeit länger dauern, in maximal 20 Minuten aktiver Zeit auf dem Tisch.

schnell & einfach

Getrocknete Cranberrys darüberstreuen



Anzeige

Tomme à la Crème Jean-Louis

Der cremige und zart schmelzende Tomme à la Crème Jean-Louis ist der unumgängliche Schweizer Weichkäse für die ganze Familie. Ob warm oder kalt, im Salat, als leckerer Snack oder auf einer Käseplatte – er passt sich all Ihren Wünschen an! Verfügbar im Format 100 g, 200 g und in der Miniversion 5 x 30 g.

Weitere Informationen unter www.lrgg.ch



AKTIV

20'

GESAMT

35'

Wintersalat mit Tommes

🔪 20 Min. ⌚ 35 Min. 🍴 einfach 🍷 4 Portionen 📊 395 kcal 🌱 vegi 🌾 glutenfrei

Rosenkohl

500 g Rosenkohl
20 g Olivenöl
10 g flüssiger Honig
½ TL Salz
2 Prisen Pfeffer
4 EL Mandelstifte

Backofen auf 220 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Rosenkohl, Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben, **2 Sek./Stufe 5** zerkleinern und auf dem vorbereiteten Backblech verteilen. Mandelstifte darüberstreuen.

4 Tommes (je 100 g)

Rosenkohl 15 Minuten (220 °C) in der Mitte des Backofens backen. Tommes daneben legen, 5 Minuten fertig backen. In dieser Zeit Sauce zubereiten.

Sauce

50 g Olivenöl
30 g Weissweinessig
1 TL flüssiger Honig
¼ TL Salz
2 Prisen Pfeffer
150 g Endiviensalat,
in Streifen (2 cm)

Olivenöl, Weissweinessig, Honig, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 4** mischen. Sauce mit dem Endiviensalat in eine Schüssel geben. Rosenkohl aus dem Backofen nehmen, unter den Salat mischen, mit den Tommes anrichten.

Portion: 395 kcal (1640 kJ) = F 32 g, Kh 8 g, E 15 g

Eignet sich auch als einfache Vorspeise für 6 Personen. Anstatt grosse Tommes Mini-Tommes (je 30 g) verwenden.

Saisonal kochen

Rosenkohl – grünes Köpfchen voller Power

Unserer Meinung nach wird der sogenannte Röselichöl völlig zu Unrecht missachtet. Richtig zubereitet – zum Beispiel im Ofen wie in diesem Salat – schmeckt er nämlich unglaublich fein. Und nicht nur das: Er bringt einen Haufen wertvoller Inhaltsstoffe mit. Unter anderem Vitamin C, von dem er sogar doppelt so viel liefert wie dieselbe Menge Orangen. Rosenkohl ist ein typisches Wintergemüse (erhältlich von September bis Januar).





AKTIV

20'

GESAMT

35'



Mit gebräatenen Specktranchen und glattblättriger Petersilie garnieren.

Spaghetti alla Carbonara mit Sellerie

20 Min. 35 Min. einfach 4 Portionen 849 kcal

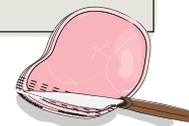
50 g Parmesan, in Stücken (2 cm)	Parmesan und Pecorino in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern, umfüllen und beiseite stellen.
50 g Pecorino oder Parmesan, in Stücken (2 cm)	
500 g Knollensellerie, geschält, in Stücken (3 cm)	Knollensellerie, Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben und mithilfe des Spatels 4 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Masse mit dem Spatel nach unten schieben.
80 g Zwiebeln, halbiert	
1 Knoblauchzehe, gepresst	
5 g Olivenöl	Olivenöl und Speck zugeben, mit dem Spatel mischen und ohne Messbecher 7 Min./120 °C/☞/Stufe 1 dämpfen.
120 g Bratspeck in Tranchen, in Streifen (1 cm)	
300 g Halbrahm	Halbrahm dazugießen, den Gareinsatz anstelle des Messbechers auf den Mixtopfdeckel setzen und 10 Min./100 °C/☞/Stufe 1 garen. Währenddessen Wasser in einem Topf aufkochen. Salz und Spaghetti begeben und gemäss Verpackungsangabe al dente kochen.
3 l Wasser	
1½ EL Salz	
350 g Spaghetti	
4 frische Eier	Eier, Muskat, Salz, Pfeffer und zerkleinerte Käse-mischung zur Rahm-Sellerie-Masse in den Mixtopf geben und 10 Sek./☞/Stufe 3 mischen.
1 Msp. Muskatpulver	
¾ TL Salz	
4 Prisen Pfeffer	Sauce 5 Min./65 °C/☞/Stufe 2.5 erwärmen. Spaghetti in den Varoma-Behälter abgiessen, abtropfen, in eine Schüssel geben. Sauce dazugießen, mischen, anrichten.

Portion: 849 kcal (3552 kJ) = F 46 g, Kh 69 g, E 33 g

Tipps

Speck-Alternativen

Wenn du ein bisschen Fett einsparen möchtest, kannst du anstatt Speck Bacon vom Schwein oder Schinken verwenden. Auch fein ist übrigens geräucherter Tofu als Alternative zum Speck.





AKTIV

15'

GESAMT

40'

Kürbis-Dal

🔪 15 Min. ⌚ 40 Min. 🍴 einfach 🍴 4 Portionen 📊 300 kcal ✓ vegan ✖️ glutenfrei 🚫 laktosefrei

150 g **Zwiebeln**, geviertelt
3 **Knoblauchzehen**

Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

20 g **Olivenöl**
500 g **Butternut-Kürbis***, geschält,
entkernt, in Würfeln (1½ cm)

Olivenöl, Kürbis und Linsen zugeben und ohne Messbecher
5 Min./120°C/☞/Stufe 1 dünsten.

200 g **schwarze Linsen**
(Beluga, Kochzeit 20 Min.)

30 g **helles Mandelmus**
20 g **Tomatenpüree**
2 EL **mildes Currypulver**
1½ TL **Salz**

Mandelmus, Tomatenpüree, Currypulver, Salz und Wasser zugeben.
Den Gareinsatz anstelle des Messbechers auf den Mixtopfdeckel
setzen und **20 Min./100°C/☞/Stufe 1** garen. Kürbis-Dal anrichten
und Koriander darüberstreuen.

750 g **Wasser**
4 **Zweiglein Koriander**,
Blätter abgezupft

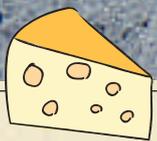
**Kein Kürbis da?
Nimm Rüebl!* 🥕

Portion: 300 kcal (1263 kJ) = F 10 g, Kh 30 g, E 16 g

Resten lassen sich wunderbar tiefkühlen!

**Kochen für 2**

Ganz einfach:
Zutaten halbieren.



Woher kommts?

Gericht mit Tradition

Nahrhaft, günstig und beliebt: Die Militärkäseschnitte ist ein alter Renner aus der helvetischen Armeeküche. Auch in Alphütten sowie Sport- und Jugendlagern wird sie gerne serviert. Das Rezept, wie es im Militärkochbuch vermerkt ist, wurde seit dem Zweiten Weltkrieg nicht mehr verändert. Viel Schweizer Käse (Emmentaler, Greyerzer, roter Tilsiter und Appenzeller) wird mit Zwiebeln, Knoblauch, Eiern, Mehl und Milch zu einer Masse verarbeitet, auf Brotscheiben gestrichen und in viel Öl gebacken. Wir haben das Rezept etwas alltäglicher und leichter gestaltet, indem wir die Schnitten im Ofen zubereiten.



Militär-Chässchnitte aus dem Ofen mit Nüsslisalat

🔪 15 Min. ⌚ 35 Min. 🍴 einfach 🍴 4 Portionen 📊 693 kcal 🌱 vegi

Käseschnitte

150 g Gruyère, in Stücken (2 cm) Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

150 g rezepter Appenzeller Käse, in Stücken (2 cm) Gruyère, Appenzeller Käse und Knoblauch in den Mixtopf geben, **8 Sek./Stufe 10** zerkleinern und umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen.

1 Knoblauchzehe

80 g Zwiebeln, halbiert Zwiebeln in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

10 g Olivenöl Olivenöl zugeben und ohne Messbecher **3 Min./120 °C/Stufe 1** dämpfen.

100 g Milch Milch, Ei, Weissmehl, Paprika, Salz, Pfeffer und zerkleinerten Käse zugeben und **10 Sek./Stufe 5** mischen.

1 Ei

50 g Weissmehl

1 TL milder Paprika

¼ TL Salz

4 Prisen Pfeffer

4 Scheiben Ruchbrot (je ca. 60 g) Brot mit Weisswein beträufeln, Käsemasse darauf verteilen und auf das vorbereitete Backblech legen.

4 EL Weisswein oder Milch Käseschnitten 15–20 Minuten (200 °C) in der Mitte des Backofens goldbraun backen. In dieser Zeit Mixtopf spülen und Salat zubereiten.

Salat

50 g Olivenöl Olivenöl, Aceto balsamico, Senf, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 4** mischen. Sauce mit dem Nüsslisalat in eine Schüssel geben, mischen. Käseschnitten aus dem Backofen nehmen, mit dem Nüsslisalat anrichten.

40 g Aceto balsamico

1 TL milder Senf

¼ TL Salz

2 Prisen Pfeffer

200 g Nüsslisalat

Portion: 693 kcal (2895 kJ) = F 43g, Kh 41g, E 31g



AKTIV

15'

GESAMT

35'



Say no to Food Waste

Auch andere halbharte Käsesorten würden hier funktionieren. Wenn du also Käseresten im Kühlschrank hast, kannst du sie hier wunderbar verwerten.

SCHNELL & EINFACH



AKTIV

20'

GESAMT

35'



Wirzrahmgemüse mit Spätzli

🔪 20 Min. ⌚ 35 Min. 🍴 einfach 🍴 4 Portionen 📊 678 kcal



1 Bund glattblättrige Petersilie (ca. 20 g), Blätter abgezupft	Petersilie in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 8 zerkleinern.
160 g Hinterschinken in Tranchen, geviertelt	Schinken zugeben, 2 Sek./Stufe 5 zerkleinern, umfüllen und beiseitestellen.
80 g Zwiebeln, halbiert	Zwiebeln in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
20 g Olivenöl	Olivenöl zugeben und ohne Messbecher 3 Min./120 °C/Stufe 1 dämpfen.
450 g Wirz, in Streifen (1 cm) $\frac{3}{4}$ TL Salz	Wirz und Salz zugeben, mit dem Spatel mischen. Den Gareinsatz anstelle des Messbechers auf den Mixtopfdeckel setzen und 5 Min./120 °C/☞/Stufe 1.5 dämpfen.
250 g Halbrahm 50 g Wasser 1 EL Bratbutter 750 g Spätzli 1 Msp. Muskat 4 Prisen Pfeffer	Halbrahm und Wasser zugeben. Den Gareinsatz anstelle des Messbechers wieder auf den Mixtopfdeckel setzen und 15 Min./100 °C/☞/Stufe 1 garen. Währenddessen Bratbutter in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze etwas reduzieren, Spätzli unter gelegentlichem Wenden 5 Minuten braten, mit Muskat und Pfeffer würzen. Spätzli mit dem Wirzgemüse anrichten und zerkleinerte Petersilien-Schinken-Mischungen darüberstreuen.

Portion: 678 kcal (2836 kJ) = F 34 g, Kh 64 g, E 26 g

Rotkabiswähe mit Wurst

🔪 20 Min. ⌚ 1 Std. 🍴 einfach 🍴 4 Portionen 📊 652 kcal

*Die bringt Farbe
auf den Teller!*



AKTIV

20'

GESAMT

60'

1 **ausgewallter
Dinkel-Kuchenteig***
(Ø 32 cm)

50 g **Kernen-Mix**

Backofen auf 220 °C vorheizen.

Teig entrollen, mit dem Backpapier in ein Wähenblech (Ø 28 cm) legen. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen, Kernen-Mix darüberstreuen.

400 g **Rotkabis**, Strunk entfernt, in Stücken (3 cm)

100 g **Äpfel**, entkernt, in Stücken (3 cm)

80 g **Zwiebeln**, halbiert

Rotkabis, Äpfel und Zwiebeln in den Mixtopf geben, **6 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

10 g **Olivienöl**

Olivienöl zugeben und ohne Messbecher **5 Min./120 °C/Stufe 1** dämpfen.

250 g **Halbfettquark**

2 **Eier**

20 g **Aceto balsamico**

10 g **Zucker**

1 TL **Kümmel**

⅓ TL **Salz**

2 **Prisen Pfeffer**
200 g **kleine Schweinsbratwürste**

Halbfettquark, Eier, Aceto balsamico, Zucker, Kümmel, Salz und Pfeffer zugeben und **10 Sek./Stufe 3** mischen. Masse auf dem Teigboden verteilen, Schweinsbratwürste darauflegen.

Wähe 35–40 Minuten (220 °C) auf der untersten Rille des Backofens goldbraun backen. Herausnehmen, Wähe 10 Minuten ruhen lassen.

oder eine Schweinsbratwurst in Scheiben (1½ cm)

Portion: 652 kcal (2718 kJ) = F 41 g, Kh 40 g, E 27 g



* Kuchenteig selbst gemacht

150 g helles Dinkelmehl,
75 g Butter, in Stücken (2 cm),
50 g Wasser und ⅓ TL Salz
in den Mixtopf geben und **20 Sek./
Stufe 4** mischen. Teig auf ein
Backpapier geben, zu einer Kugel
formen, flach drücken. Mit
dem Wallholz rund (Ø 28 cm)
auswallen und einstechen.



Kochen für 2

Zutatenmengen
halbieren.

Eignet sich auch als farbenfrohe Vorspeise (siehe Tipp).





AKTIV

15'

GESAMT

35'

Orangerisotto mit Felchenfilets

🔪 15 Min. ⌚ 35 Min. 🍴 einfach 🍽️ 4 Portionen 📊 560 kcal

80 g Zwiebeln , halbiert 1 Knoblauchzehe	Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
300 g Risottoreis (Kochzeit 20 Min.) 20 g Butter	Risottoreis und Butter zugeben und ohne Messbecher 3 Min./120 °C/☞/ Stufe 1 dünsten.
730 g Wasser 100 g Weisswein 1 Gemüsebouillonwürfel (für 0,5 l) ¾ TL Salz 4 Prisen Pfeffer 1 Bio-Orange	Wasser, Weisswein, Gemüsebouillonwürfel, Salz und Pfeffer zugeben. Von der Orange Schale dazureiben, Rest beiseitestellen. Mit dem Spatel über den Mixtopfboden rühren, um den Reis zu lösen. Den Gareinsatz anstelle des Messbechers auf den Mixtopfdeckel setzen und Risotto 16–18 Min./98 °C/☞/Stufe 1 garen. Währenddessen beiseitegestellte Orange schälen, vierteln, in Scheiben schneiden, beiseitestellen.
1 EL Bratbutter 4 Felchenfilets (je ca. 120 g), allfällige Gräten mit einer Pinzette entfernt ¼ TL Salz 4 Prisen Pfeffer	Bratbutter in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Fisch beidseitig je 1 Minute braten, mit Salz und Pfeffer würzen, anrichten. <i>Fischliebhaber erhöhen auf 2 Filets pro Person (in diesem Fall in zwei Portionen anbraten).</i>
100 g Crème fraîche 2 EL ungesalzene geschälte Pistazien , grob gehackt	Beiseitegestellte Orangenscheiben und Crème fraîche unter den Risotto heben, neben dem Fisch anrichten, Pistazien darüberstreuen.

Tipp: Vorspeise für 4 gesucht? Zutatenmengen halbieren. Fischfilets vor dem Braten diagonal halbieren oder etwas kleinere Exemplare verwenden.

Portion: 560 kcal (2352 kJ) = F 17 g, Kh 65 g, E 32 g

Risotto mit wenig Crème fraîche garnieren.

Backen im Advent

*Alle Jahre wieder ein
kulinarisches Happening
für die ganze Familie!*



*⇒ Ein Spitzbub
kommt selten allein! ⇐*

Rentier-Spitzbuben

🔪 1 Std. ⏱ 1 Std. 45 Min. 🍳 einfach 🍴 ca. 24 Stück 📊 163 kcal 🌱 vegi

120 g Zucker	Zucker und Kakaopulver in den Mixtopf geben und
10 g Kakaopulver	10 Sek./Stufe 10 pulverisieren.
300 g Weissmehl	Weissmehl, Butter, Eiweiss und Salz zugeben und
200 g Butter , weich, in Stücken	mithilfe des Spatels 40 Sek./Stufe 4 mischen.
1 frisches Eiweiss	Teig auf die Arbeitsfläche geben, zu einer Kugel
¼ TL Salz	formen, flach drücken.

Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Teig portionenweise zwischen zwei Backpapieren 4 mm dick auswallen. Rondellen (Ø 6 cm) ausstechen. Bei der Hälfte der Rondellen mit einem kleinen Ausstecher oder einer glatten Tülle (Ø 12 mm) in der unteren Hälfte je ein Loch für die Nase ausstechen. Guetzli auf die vorbereiteten Backbleche legen und 15 Minuten kühl stellen. In dieser Zeit Backofen auf 180 °C vorheizen und Mixtopf spülen.

Guetzli pro Blech 12 Minuten (180 °C) in der Mitte des Backofens hellbraun backen. Herausnehmen und Guetzli auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Guetzli ohne Loch wenden.

50 g dunkle Schokolade , in Stücken	Schokolade in den Mixtopf geben, 5 Sek./ Stufe 7 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
48 Zuckeraugen	Schokolade 4 Min./37°C/Stufe 1 schmelzen. Schokolade in einen kleinen Plastikbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden, Zuckeraugen damit auf die Guetzli kleben, nach Belieben noch Geweih oder andere Verzierungen auf die Guetzli spritzen.
150 g Himbeerkonfitüre (z. B. ohne Kerne)	Konfitüre glatt rühren, auf den Guetzliböden verteilen, Guetzlideckel daraufsetzen.

Stück: 163 kcal (680 kJ) = F 8 g, Kh 20 g, E 2 g

*Lagenweise mit Backpapier
getrennt, in einer Dose gut verschlossen
ca. 2 Wochen haltbar.*



Wenn möglich frisch genießen!
Dann sind sie am besten.



Samichlaus-Bänze

🔪 30 Min. ⌚ 2 Std. 10 Min. 🍳 einfach 🍞 8 Stück 📊 372 kcal 🌱 uegi

300 g Milch ½ Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt	Milch und Hefe in den Mixtopf geben und 3 Min./37°C/Stufe 2 erwärmen.
500 g Zopfmehl und etwas mehr zum Bemehlen	Zopfmehl, Butter, Zucker, Zimt und Salz zugeben und Teig 5/3 Min. kneten. Teig auf die Arbeitsfläche geben, zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben und zugedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde aufs Doppelte aufgehen lassen.
60 g Butter , in Stücken (1cm)	
50 g Zucker	
1 TL Zimt	
1½ TL Salz	

Backofen auf 180 °C (Heissluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. 30 g Teig zugedeckt beiseitestellen, Rest in 8 Portionen teilen, etwas flach drücken, zugedeckt 5 Minuten ruhen lassen. Teigstücke zu 14 cm langen Kegeln formen, auf das vorbereitete Backblech legen. Bei jedem Teigkegel mit einer Schere einen 6 cm tiefen Bart einschneiden (Bild 1), mit der Schere Barthaare schneiden. Aus restlichem Teig Mützenränder und -verzierungen formen, an den Teigkegel kleben (Bild 2).

8 Haselnüsse	Haselnüsse als Nasen, Sultaninen als Augen in die Teigstücke stecken. Samichlaus-Bänze mit Ei bestreichen.
16 dunkle Sultaninen (optional)	
1 Ei , verklopft	

Samichlaus-Bänze 20–25 Minuten (180 °C) goldbraun backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, lauwarm oder kalt servieren.

Stück: 372 kcal (1564 kJ) = F 12 g, Kh 55 g, E 10 g



Zimt-Sablés mit Cranberrys

🔪 30 Min. ⌚ 2 Std. 50 Min. 🍴 einfach 🍷 ca. 40 Stück (ca. 670 g) 🔥 484 kcal 🌱 vegi

130 g getrocknete Cranberrys	Cranberrys mindestens 2 Stunden gefrieren.
10 g gefriergetrocknete Himbeerstreusel	Gefrorene Cranberrys und Himbeerstreusel in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern.
60 g Zucker	Zucker zugeben, 10 Sek./Stufe 3.5 mischen, umfüllen und beiseitestellen. Mixtopf spülen und trocknen.
80 g grobkörniger Rohrzucker 2 Zimtstängel (5 cm), halbiert ¼ TL Salz	Rohrzucker, Zimtstängel und Salz in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 10 pulverisieren.
250 g Weissmehl 180 g Butter , in Stücken (1 cm) 20 g Milch	Weissmehl, Butter und Milch zugeben und mithilfe des Spatels 30 Sek./Stufe 4 mischen. Teig auf die Arbeitsfläche geben, halbieren, zu 2 Rollen von je Ø 3–4 cm formen. Die Hälfte der Cranberry-Masse auf der Arbeitsfläche verteilen, eine Rolle darin wenden, gut andrücken, in Frischhaltefolie einpacken. Mit zweiter Rolle und restlicher Cranberry-Masse gleich verfahren. Teigrollen 30 Minuten kühl stellen oder 15 Minuten anfrieren. In dieser Zeit Backofen auf 200 °C vorheizen.

Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Teigrollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf den vorbereiteten Backblechen verteilen.

Sablés pro Blech 10–12 Minuten (200 °C) in der Mitte des Backofens hellbraun backen. Herausnehmen, Sablés auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

100 g: 484 kcal (2026 kJ) = F 23 g, Kh 64 g, E 5 g



*In einer Dose gut verschlossen
ca. 2 Wochen haltbar.*



Früchtebrot

🔪 30 Min. ⌚ 27 Std. 🍴 einfach 🍞 2 Brote (je ca. 530 g) 📊 306 kcal ✓ vegan 🚫 laktosefrei

300 g entsteinte getrocknete Pflaumen	Getrocknete Pflaumen, getrocknete Aprikosen und getrocknete Feigen in eine Schüssel geben. Wasser darübergießen. Zugedeckt mindestens 24 Stunden ziehen lassen, dabei 2-mal mischen.
150 g getrocknete Aprikosen (soft)	
150 g getrocknete Feigen, harten Stielansatz entfernt, geuiertelt	
200 g Wasser	

Eingeweichte Trockenfrüchte mit der Flüssigkeit in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 5** pürieren. Masse mit dem Spatel mischen und nochmals **10 Sek./Stufe 5** pürieren.

Masse mit dem Spatel mischen, nochmals **10 Sek./Stufe 5** pürieren und umfüllen.

80 g Haselnüsse	Haselnüsse, Aprikosenwürfel, Feigenwürfel und Sultaninen zu dem Trockenfrüchtepüree geben, mischen und zugedeckt beiseitestellen.
50 g getrocknete Aprikosen (soft), in Würfeln (8 mm)	
50 g getrocknete Feigen, in Würfeln (8 mm)	
50 g dunkle Sultaninen	
250 g Ruchmehl	Ruchmehl, Birnbrotgewürz, Salz, Hefe und Wasser in den Mixtopf geben und Teig 3/3 Min. kneten. Teig zugedeckt im Mixtopf 1 Stunde aufgehen lassen.
1 EL Birnbrotgewürz oder Lebkuchengewürz	
1 TL Salz	Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
¼ Würfel Hefe (ca. 10 g), zerbröckelt	
150 g Wasser	Teig 3/3 Min. kneten. Währenddessen Trockenfrüchtemasse nach und nach durch die Öffnung im Mixtopfdeckel zugeben. Masse mit dem Spatel mischen und nochmals Teig 3/1½ Min. kneten.

Masse mit dem Spatel mischen und nochmals **Teig 3/1½ Min.** kneten. Teig in zwei Portionen auf das vorbereitete Backblech geben, zu zwei Broten (6 x 27 cm) formen. Nach Belieben Oberfläche mit nassen Händen glatt streichen.

Brote 40 Minuten (180 °C) in der Mitte des Backofens backen. Brote mit Alufolie zudecken und 50 Minuten fertig backen. Herausnehmen, Brote auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

100 g: 306 kcal (1288 kJ) = F 5 g, Kh 57 g, E 6 g

Hinweis: Das Früchtebrot ist trotz der langen Backzeit innen feucht und kompakt. Daher unbedingt im Kühlschrank aufbewahren und vor dem Servieren in dünne Scheiben schneiden.





Say no to Food Waste

Trockenfrüchte am besten luftdicht verschlossen an einem trockenen, dunklen, eher kühlen Ort (z. B. Keller oder Vorratsraum) oder im Tiefkühler lagern. Geschwefeltes hält länger als Ungeschwefeltes.

In Frischhaltefolie eingepackt im Kühlschrank ca. 2 Wochen haltbar.

Vermisst: Weihnachtsklassiker!

Neue Ideen sind toll, aber was du eigentlich suchst, sind die alten Betty Bossi Klassiker? Um dir die Recherchearbeit abzunehmen, hat Vorwerk unsere besten Weihnachtsrezepte in die Kollektion der aktuellen Magazin-Ausgabe im Cookidoo® mit reingepackt. Ob Grittibänz, Panettone oder Vanillekipferl... es ist alles da! Viel Vergnügen beim Auswählen.



APÉRO

Advents-☆☆ Appetizer

*Man nehme ein paar
hübsche Häppchen, eine
gute Flasche Wein, und
fertig ist der stimmungsvolle
Xmas-Apéro!*



Tortilla-Sterne mit Tatar

30 Min. 35 Min. einfach 4 Portionen 162 kcal laktosefrei

20 g Schalotten

Schalotten in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

180 g Rindshuft, in Stücken (1 cm)

1 EL Kapern in Essig, abgetropft

30 g Ketchup

1 TL Senf

½ TL Sambal Oelek

½ TL Salz

2 Prisen Pfeffer

80 g Tortilla-Chips

20 g Schalotten, in feinen Streifen

½ TL Edelsüss-Paprika

Rindshuft, ½ EL Kapern, Ketchup, Senf, Sambal Oelek, Salz und Pfeffer zugeben und **5 Sek./Stufe 6.5** zerkleinern. ¾ der Tatar-Masse auf die Hälfte der Tortilla-Chips verteilen. Restliche Chips versetzt darauflegen, sodass Sterne entstehen. Restliche Tatar-Masse daraufgeben, mit restlichen Kapern (½ EL), Schalottenstreifen und Paprika garnieren.

Portion: 162 kcal (678 kJ) = F 5 g, Kh 16 g, E 12 g



Goldstern-Grissini

🔪 20 Min. ⌚ 2 Std. 🍳 einfach 🍰 20 Stück 📊 52 kcal ✓ vegan 🚫 laktosefrei

150 g Wasser und etwas mehr zum Bestreichen
¼ Würfel Hefe (ca. 10 g), zerbröckelt

Wasser und Hefe in den Mixtopf geben und **3 Min./37 °C/ Stufe 2** erwärmen.

250 g helles Dinkelmehl und etwas mehr zum Bemehlen
10 g Olivenöl
½ TL Kurkumapulver
¾ TL Salz

Dinkelmehl, Olivenöl, Kurkuma und Salz zugeben und **Teig ¼/ 1 Min. 30 Sek.** kneten. Teig auf die Arbeitsfläche geben, zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben und zugedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde aufs Doppelte aufgehen lassen.

1 EL schwarzer Sesam
½ EL Fleur de Sel

Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. 50 g Teig zugedeckt beiseitestellen. Restlichen Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, in 20 Portionen teilen. Eine Portion zu einem 50 cm langen Strang formen, in der Mitte falten, Enden zusammenlegen, eindrehen. Mit den restlichen Teigstücken gleich verfahren. Grissini mit wenig Wasser bestreichen, Sesam und Fleur de Sel darüberstreuen. Beiseitegestellten Teig auf wenig Mehl 2 mm dick auswallen, Sterne (Ø 1½–2 cm) ausstechen, mit wenig Wasser bestreichen und an die Grissini kleben. Grissini nochmals 15 Minuten aufgehen lassen. In dieser Zeit Backofen auf 220 °C vorheizen.

Grissini pro Blech 15 Minuten (220 °C) in der unteren Hälfte des Backofens backen. Herausnehmen, Grissini auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Lässt sich vorbereiten: Grissini ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, komplett auskühlen lassen, in eine Guetzlidose geben, gut verschlossen bei Raumtemperatur aufbewahren.

Stück: 52 kcal (222 kJ) = F 1g, Kh 9g, E 2g

Aufgeschlagener Feta

20 Min. 30 Min. einfach 4 Portionen 448 kcal uegi

1 Zweiglein Rosmarin,
Nadeln abgezupft

Backofen auf 200 °C vorheizen.
Ein Backblech mit Backpapier belegen.
Rosmarin in den Mixtopf geben und
8 Sek./Stufe 8 zerkleinern.

200 g Feta, in Stücken (3 cm)

100 g Crème fraîche

30 g Milch

1 TL flüssiger Honig

2 Prisen Pfeffer

30 g gemischte Oliven in Öl,
abgetropft

50 g Granatapfelkerne (optional)

1 Zweiglein Rosmarin,
in Stücken (2 cm)

Feta, Crème fraîche, Milch, Honig und
Pfeffer zugeben und 30 Sek./Stufe 4
pürieren. Feta anrichten, Oliven, Granat-
apfelkerne und Rosmarinstücke dar-
auf verteilen.

3 Frischback-Pitabrote

24 Salzstängeli (optional)

1 EL Olivenöl

Pitabrote in je 8 gleich grosse Stücke
(Dreiecke) schneiden, Schmalseite
in der Mitte mit einem Zahnstocher vor-
stechen, Salzstängeli bis zur Hälfte
einstecken. Pita-Stücke auf das vorbe-
reitete Backblech legen, mit Olivenöl
bestreichen.

Pita-Stücke 10 Minuten (200 °C) in der Mitte des Backofens backen. Herausnehmen,
5 Minuten abkühlen lassen, zum Feta servieren.

Portion: 448 kcal (1868 kJ) = F 28 g, Kh 33 g, E 14 g

In den sozialen Medien bekannt als

«whipped Feta»

SPECIAL:
RACLETTE

Pimp your Raclette!

*Zu geschmolzenem Käse passt viel mehr als Gschwällti,
Essiggurken und Silberzwiebeln!*



Süss-saure Ananas

 15 Min.
  35 Min.
  einfach
  8 Portionen
  94 kcal
 vegan
  glutenfrei
  laktosefrei

*Auch toll als
Mitbringsel*

**2 Stängel
Zitronengras,**
längs halbiert

Backofen auf 100 °C vorheizen. 2 saubere Einmachgläser (je 550 ml) mit Deckel auf ein Backblech stellen und in den vorgeheizten Backofen schieben.

Zitronengras in den Mixtopf geben, **5 Sek./ Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

300 g Weissweinessig

400 g Wasser

**80 g grobkörniger
Rohzucker**

1 Vanillestängel,
längs halbiert,
Samen ausgekratzt

1 TL Salz

**1 EL schwarze
Pfefferkörner**

Weissweinessig, Wasser, Rohzucker, Vanille, Salz und Pfeffer zugeben. Den Gareinsatz anstelle des Messbechers auf den Mixtopfdeckel setzen und **7 Min./ 100 °C/ Stufe 1** garen.

1 Ananas (ca. 1,1kg),
geschält, Strunk
entfernt, in Stücken
(2½ cm, ergibt 730 g)

Ananas zugeben, den Gareinsatz wieder auf den Mixtopfdeckel setzen und **4 Min./100 °C/ Stufe 1** garen. Ananas mit einer Schaumkelle herausnehmen, in die vorgewärmten Gläser füllen.

Den Sud nochmals **4 Min./100 °C/ Stufe 1** aufkochen, bis zum Überlaufen in die Gläser über die Ananas giessen, Gläser sofort verschliessen, auf einer isolierenden Unterlage auskühlen lassen.

Haltbarkeit: gut verschlossen, kühl und dunkel ca. 3 Monate. Einmal geöffnet, Glas im Kühlschrank aufbewahren und Ananas rasch geniessen.

Portion: 94 kcal (396 kJ) = F 0g, Kh 21g, E 1g



Say no to Food Waste

Die Ananas ist gegessen – was jetzt? Anstatt den Sud wegzuschütten, kannst du ihn zum Beispiel für Salatsaucen oder Marinaden verwenden.





Raclette-Gewürz

10 Min.
 10 Min.
 einfach
 90 g
 7kcal

vegan
 glutenfrei
 laktosefrei

<p> 30 g grobkörniges Meersalz 2 EL Edelsüss-Paprika 1 EL farbige Pfefferkörner (z. B. Exotic) 1 EL Knoblauchpulver 1 EL Zwiebelpulver 1 TL Koriandersamen 1 TL Kümmel ½ TL Muskatnuss ½ TL Piment d'Espelette (Chilipulver) 2 Nelken </p>	<p> Meersalz, Paprika, Pfeffer, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Koriandersamen, Kümmel, Muskatnuss, Piment d'Espelette und Nelken in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 7 mahlen. Gewürzmischung in zwei Einmach- oder Gewürzgläser (je 80 ml) füllen, gut verschlossen aufbewahren und zum Würzen von Fondue und Raclette verwenden. </p>
---	--

Haltbarkeit: je nach Alter der verwendeten Gewürze ca. 3 Monate.

1 TL: 7kcal (30kJ) = F 0 g, Kh 1 g, E 0 g

Anzeige

Unser Hit: Tischgrill 3 in 1!

Herzhaftes Raclette, saftige Grilladen oder doch lieber knusprige Pizza? Mit dem Tischgrill 3 in 1 muss man sich nicht entscheiden, sondern kann dank regulierbarer Ober- und Unterhitze einfach das zubereiten, worauf man Lust hat. Super für grosse Runden bis 8 Personen.

Tischgrill 3 in 1 – 8 Personen,
inkl. Pfännchen + 8 Schaber,
ab CHF 149.95



Eingemachter Lauch

15 Min.
 35 Min.
 einfach
 8 Portionen
 101 kcal
 vegan
 glutenfrei
 laktosefrei

1 roter Peperoncino,
geviertelt, entkernt

Backofen auf 100 °C vorheizen. 2 saubere Einmachgläser (je 550 ml) mit Deckel auf ein Backblech stellen und in den vorgeheizten Backofen schieben.

Peperoncino in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 7** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

350 g Aceto balsamico bianco

Aceto balsamico bianco, Wasser, Zucker, Nelken, Senfkörner, Pfefferkörner und Salz zugeben. Den Gareinsatz anstelle des Messbechers auf den Mixtopfdeckel setzen und **7 Min./100 °C/Stufe 1** garen.

220 g Wasser

60 g Zucker

3 Nelken

1 EL milde Senfkörner

1 TL schwarze Pfefferkörner

1 TL Salz

600 g gebleichter Lauch,
in Stängeln (8 cm),
längs geviertelt,
gut gewaschen

Lauch zugeben, den Gareinsatz wieder auf den Mixtopfdeckel setzen und **9–12 Min./100 °C/☞/Stufe 1** garen (Garprobe vornehmen, der Lauch soll noch leicht Biss haben). Lauch mit einer Schaumkelle herausnehmen, in die vorgewärmten Gläser füllen.

Den Sud nochmals **4 Min./100 °C/Stufe 1** aufkochen, bis zum Überlaufen in die Gläser über den Lauch giessen, Gläser sofort gut verschliessen, auf einer isolierenden Unterlage auskühlen lassen.

Haltbarkeit: gut verschlossen, kühl und dunkel ca. 3 Monate. Einmal geöffnet, Glas im Kühlschrank aufbewahren und Lauch rasch geniessen.

Portion: 101 kcal (422 kJ) = F 0 g, Kh 10 g, E 1 g

Gut zu wissen

Was ist gebleichter Lauch?

Ohne Sonne bleiben wir bleich. Das Gleiche gilt für den Lauch. Wird er vom Licht abgehalten, wächst er schneller und wird zarter. Für unseren eingelegten Lauch eignet sich der gebleichte besonders, weil er weniger dominant im Aroma und weniger faserig ist. Erhältlich ist er in grösseren Supermärkten.



Süßer Abschl

*Jetzt ist Zeit, nochmals richtig aufzutrumpfen!
Hier kommen vier Ideen für einen spektakulären Abgang.*

*Mit gemahlenern
Kakaoguetzli
(z. B. Oreos) verziern.*



Tipp

Lässt sich vorbereiten

Roulade ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, locker zugedeckt kühl stellen. Kurz vor dem Servieren verziern.

Wow!

Bûche de Noël

🔪 1 Std. ⌚ 4 Std. 40 Min. 👨‍🍳 für Profis 🍰 1 Roulade (16 Stücke) 📊 268 kcal 🌱 vegi

Füllung

300 g dunkle Schokolade,
in Stücken

Schokolade in den Mixtopf geben, **7 Sek./Stufe 7** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

380 g Vollrahm
50 g Baileys (optional)
30 g Puderzucker

Vollrahm, Baileys und Puderzucker zugeben und **8 Min./40 °C/ Stufe 2** erwärmen. Masse umfüllen, auskühlen lassen und zugedeckt mindestens 2 Stunden kühl stellen. In dieser Zeit Mixtopf gründlich spülen, trocknen und Biskuit zubereiten.

Biskuit

3 Eiweisse
1 Prise Salz

Backofen auf 220 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Rühraufsatz einsetzen. Eiweisse und Salz in den fettfreien Mixtopf geben und unter Beobachtung **ohne Zeiteinstellung/ Stufe 3.5** steif schlagen.

90 g Zucker

40 g Zucker zugeben, **2 Min./Stufe 3.5** rühren, dabei restlichen Zucker (50 g) nach und nach durch die Öffnung im Mixtopfdeckel zugeben. **Rühraufsatz entfernen.** Eischnee in eine Schüssel umfüllen.

3 Eigelbe
1 Bio-Orange,
nur abgeriebene Schale
80 g Weismehl

Eigelbe und Orangenschale mit dem Spatel darunterziehen. Weismehl dazusieben, mit dem Spatel sorgfältig unterheben. Masse auf dem vorbereiteten Backblech zu einem Rechteck (29 × 35 cm) ausstreichen.

Biskuit 8 Minuten (220 °C) in der Mitte des Backofens backen. Biskuit herausnehmen, mit dem Papier auf ein frisches Backpapier stürzen, mit einem nassen Tuch über das obere Papier streichen, Papier sorgfältig abziehen. Biskuit sofort mit dem umgedrehten Blech zudecken, auskühlen lassen. In dieser Zeit Mixtopf und Rühraufsatz spülen.

Rühraufsatz einsetzen. Schokolade zurück in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 3.5** rühren. Die Hälfte der Masse auf dem Biskuit verteilen, dabei ringsum einen Rand von 1 cm frei lassen. Biskuit von der Längsseite her aufrollen. Enden gerade schneiden, ein 10 cm langes Stück abschneiden und leicht diagonal halbieren (Bild 1). Grosses Rouladenstück auf eine Platte legen, kleine Stücke etwas versetzt links und rechts daransetzen, dabei ein Stück wenden (Bild 2). Roulade mit restlicher Schokolademasse bestreichen. Roulade locker zugedeckt 2 Stunden kühl stellen. In dieser Zeit Verzierung zubereiten.

Verzierung

50 g Modelliermarzipan
3 Zahnstocher
1 TL Kakaopulver
2 Rosmarinzweiglein,
in Stücken

Aus dem Marzipan Pilze formen, für stehende Pilze je einen Zahnstocher mit Marzipan ummanteln, als Stiel verwenden. Pilze mit wenig Kakaopulver bemalen, mit dem Rosmarin auf der Roulade anrichten.

Stück (%): 268 kcal (1115 kJ) = F 16 g, Kh 25 g, E 4 g



Mit weissen Schokoladepänen und Pistazien verzieren.

Weisses Schokolade-Parfait mit Mango

20 Min. 6 Std. 25 Min. einfach 6 Portionen 385 kcal vegi glutenfrei

1 TL Sonnenblumenöl	Eine Cakeform (20 cm) mit Sonnenblumenöl bestreichen, mit Frischhaltefolie auslegen.
3 frische Eiweisse 2 Prisen Salz	Rühraufsatz einsetzen. Eiweisse und Salz in den fettfreien Mixtopf geben und unter Beobachtung ohne Zeiteinstellung/Stufe 3.5 steif schlagen. Eischnee mit dem Spatel nach unten schieben.
50 g Zucker	Zucker zugeben und 2 Min./Stufe 3.5 weiterschlagen. Rühraufsatz entfernen. Eischnee umfüllen und beiseitestellen. Mixtopf spülen und trocknen.
100 g weisse Schokolade, in Stücken	Schokolade in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 7 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Masse 4 Min./40 °C/Stufe 0.5 schmelzen.
3 frische Eigelbe	Eigelbe zugeben, 10 Sek./Stufe 4 mischen, in eine Schüssel umfüllen und beiseitestellen. Mixtopf kalt spülen.
300 g Vollrahm, kalt	Rühraufsatz einsetzen. Vollrahm in den Mixtopf geben und unter Beobachtung ohne Zeiteinstellung/Stufe 3 steif schlagen. Rühraufsatz entfernen. $\frac{1}{3}$ des Schlagrahms unter die Schokolademasse rühren, Rest mit dem Spatel sorgfältig unterheben. Eischnee sorgfältig unterheben, Masse in die vorbereitete Cakeform füllen, glatt streichen und zugedeckt mindestens 6 Stunden gefrieren.
1 Limette, heiss abgespült, trocken getupft $\frac{1}{2}$ EL Puderzucker 1 Mango (ca. 450 g)	Von der Limette Schale abreiben, Saft auspressen, mit dem Puderzucker in eine Schüssel geben. Mango schälen, Fruchtfleisch entlang des flachen Steins abschneiden, in feine Schnitze schneiden, begeben, mischen. Parfait auf ein Brett stürzen, Frischhaltefolie entfernen. Parfait in Tranchen schneiden, mit der Mango anrichten.

Lässt sich vorbereiten: Parfait ohne Mango ca. 1 Woche im Voraus zubereiten, gut verpackt im Tiefkühler aufbewahren. Parfait ca. 15 Minuten vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen, damit es sich besser schneiden lässt.

Portion: 385 kcal (1602 kJ) = F 28 g, Kh 28 g, E 6 g

Apfel-Tartelettes

20 Min. 40 Min.  einfach  8 Portionen  270 kcal  vegi

Tartelettes

- 1 **ausgewallter Blätterteig** (25 x 42 cm)
- 1 **Ei**, verklopft

Backofen auf 220 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Teig entrollen, längs halbieren, Teigstreifen quer in je 4 gleich grosse Rechtecke schneiden. Teigecken je 2½ cm nach innen klappen. Teigstücke mit einer Gabel dicht einstechen, auf das vorbereitete Backblech legen, mit Ei bestreichen.

- 4 **kleinere Äpfel** (je ca. 160 g)
- 2 **EL Zitronensaft**

Äpfel halbieren, von jeder Apfelhälfte von der Schnittseite her 1 Scheibe (5 mm) abschneiden, sodass 8 Scheiben entstehen. Apfelscheiben mit Zitronensaft bestreichen, beiseitestellen. Von den Apfelresten Kerngehäuse entfernen, in Stücke (2 cm) schneiden, in den Mixtopf geben.

- 30 g **Zucker**
- 10 g **Butter**
- 1 **EL Maisstärke**
- ¼ **TL Zimt**
- 2 **TL grobkörniger Rohrzucker**

Zucker, Butter, Maisstärke und Zimt zugeben und **2 Sek./Stufe 4.5** zerkleinern. Masse auf den Teigböden verteilen, dabei ringsum einen Rand von 2 cm frei lassen. Beiseitestellte Apfelscheiben darauflegen, Rohrzucker darüberstreuen.

Tartelettes 20–25 Minuten (220 °C) in der unteren Hälfte des Backofens backen. Herausnehmen, 10 Minuten abkühlen lassen. In dieser Zeit Glace aufschlagen.

Glace

- 150 g **Fior-di-Latte-Glace**
- ¼ **TL Zimt**

Fior-di-Latte-Glace und Zimt in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 4** weich rühren, mit den Tartelettes anrichten.

Portion: 270 kcal (1132 kJ) = F 14 g, Kh 32 g, E 4 g

Yum!



Panettone-Tiramisu im Glas

🔪 20 Min. ⌚ 2 Std. 20 Min. 🍳 einfach 🍴 6 Portionen 📊 389 kcal 🌱 vegi

Tiramisu

150 g Panettone , in Stücken (2 cm)	Panettone in den Mixtopf geben, 4 Sek./Stufe 4 zerkleinern und umfüllen.
250 g Mascarpone 360 g Joghurt nature 5 EL Süsswein (z. B. weisser Portwein)	Mascarpone, Joghurt, 2 EL Süsswein und Zucker in den Mixtopf geben. Von der Orange Schale dazureiben und 10 Sek./Stufe 3 mischen.
30 g Zucker 1 Bio-Orange	Abgeriebene Orange schälen, in Würfel (1 cm) schneiden.

⅓ des zerkleinerten Panettone in 6 Gläser (je 200 ml) verteilen. 1 EL Süsswein darüberträufeln. Je ⅓ der Orangenvwürfel und der Mascarpone-Masse daraufgeben. Restlichen zerkleinerten Panettone, restlichen Süsswein, restliche Orangenvwürfel und restliche Mascarpone-Masse in zwei Schichten daraufgeben, zugedeckt 2 Stunden kühl stellen. In dieser Zeit Verzierung zubereiten.

Verzierung

50 g Panettone , in Scheiben (5 mm)	Panettone-Scheiben in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett goldbraun rösten, auf einen Teller geben, 30 Minuten auskühlen lassen.
	Tiramisu mit den gerösteten Panettone-Scheiben verzieren.

Portion: 397 kcal (1653 kJ) = F 26 g, Kh 31 g, E 6 g



*Sitzen Kinder am Tisch?
Statt Süsswein
Orangensaft verwenden!*



Adieu! ♡

Das ganze Betty Bossi mix Team, unser aktueller Cover Boy und ich wünschen einen guten Jahreschlussspurt, zauberhafte Festtage und einen gelungenen Rutsch ins 2024.

Hoffentlich auf bald an einem anderen Ort in der vielfältigen kulinarischen Welt von Betty Bossi!

Dies ist die letzte Ausgabe des Betty Bossi mix. Das Magazin wird aufgrund der kontinuierlichen Verschiebung der Rezeptnutzung auf Cookidoo® und der damit in Verbindung stehenden stagnierenden Abozahlen eingestellt. Weitere Infos sind auf unserer Website abrufbar unter: bettybossi.ch/einstellung-mix



Informationen zu den Rezepten

Alle Rezepte im Magazin sind, sofern nicht anders angegeben, ohne Einschränkung sowohl mit dem TM5 als auch mit dem TM6 machbar. Die Rezepte sind nicht für Vorgängermodelle konzipiert. Ihre Umsetzung mit einem älteren Gerät liegt in der Verantwortung der Anwenderin / des Anwenders.

Zutaten in Gramm: Hier ist immer das **Nettogewicht** gemeint (z. B. geschälte Kartoffeln). Bei den Eiern gehen wir von der Grösse M aus.

Flüssige Zutaten: Werden in Gramm angegeben, nicht in Dezilitern, da die Waage des Thermomix® Gramm anzeigt.

Löffelmasse: Alle in den Rezepten aufgeführten Löffelmasse entsprechen den Massen des Betty Bossi Messlöffels bzw. den Standardmassen (1 EL = 15 ml / 1 TL = 5 ml). Wir gehen jeweils von gestrichenen Löffeln aus.

Backofen: Die Angaben beziehen sich auf Ober-/Unterhitze. Backen mit Heissluft: Temperatur um ca. 20 Grad reduzieren. Die Backzeit bleibt gleich. Beachte die Hinweise des Backofenherstellers.

Symbole

- 🕒 **Arbeitszeit:** Zeit, bei der man selbst aktiv an der Zubereitung mitwirkt
- 🕒 **Gesamtzeit:** insgesamt erforderliche Zeit für die Zubereitung bis zum Servieren (inklusive Backen und Kühlen)
- 👤 **Schwierigkeitsgrad:** einfach, mittel, für Profis
- 🍴 **Portionen:** Anzahl Portionen oder Stücke pro Rezept
- 📊 **Nährwerte:** Kalorien pro Portion oder pro Stück. Die detaillierten Nährwerte sind jeweils am Ende des Rezepts aufgeführt
- 🔄 **Linkslauf:** Muss jedes Mal neu eingegeben werden (ausser bei Guided Cooking)
- 🌀 **Rührmodus**
- 🌀 **Knetmodus**
- 🌱 **Vegi:** weder Fleisch- oder Fischprodukte noch Gelatine enthalten
- 🌱 **Vegan:** keine tierischen Produkte enthalten
- 🌱 **Glutenfrei:** enthält kein Gluten
- 🌱 **Laktosefrei:** enthält keine Laktose



Vielen Dank an euch alle für das Jahr 2023!

Schön, dass wir von Betty Bossi und Thermomix® dich kulinarisch begleiten durften.
Es ist grossartig, wie viele Rezepte du mit dem Thermomix® gekocht hast.
Du hast uns motiviert und inspiriert immer wieder neue köstliche Rezepte zu kreieren.

Unser besonderer Dank geht an Betty Bossi
für die langjährige gute kulinarische Zusammenarbeit.

Wir wünschen dir einen schönen Jahresausklang mit deinen Liebsten.
Wir freuen uns, dich auf Cookidoo® wiederzusehen, wo wir weiterhin eine grosse
Vielfalt leckerer Rezepte für jeden Tag und für besondere Anlässe mit dir teilen.

thermomix
VORWERK