

LIVING AT HOME

Ich liebe mein Zuhause!

Ganz einfach
STICKEN

Deko-Ideen für
zu Hause

Frisch & fruchtig:
kreative Rezepte
mit Orangen

**WINTER-
VERGNÜGEN**
Deftige Gerichte
aus den Bergen

So gemütlich!

Die Trends 2021

WARME FARBEN • HELLES HOLZ • NACHHALTIGES DESIGN



LECKERES GEGEN DIE KÄLTE

Winterglück

Schneeballschlacht, eine Rodelpartie, Wandern im Wald – das alles macht hungrig. Hier sind handfeste Rezepte für Eintopf, dicke Suppe, Casserole & Co. Schmeckt nach Urlaub in den Bergen. Und nach mehr

Food-Fotos XABIER MENDIOLA Foodstyling AMANDA LAPORTE
Rezepte ANABELLE KNAUR Text JENNY HEINZE

Hühnereintopf mit Granatapfel

Kleiner Twist, große Wirkung: Granatapfelsaft und -kerne sowie Zimt und Koriander geben dem deftigen Eintopf mit Hühneroberkeulen einen orientalischen Touch. REZEPT AUF SEITE 76

Die Granatapfelkerne werden erst zum Schluss darübergestreut, sonst verlieren sie ihre leuchtendrote Farbe.

LIFESTYLE-FOTOS: NUNO FILIPE OLIVEIRA; LIFESTYLE-PRODUKTION: AGLAIA CLAM-MARTINIC



Hüttengefühle für zu Hause

Gerstensuppe mit Speck

Eine zünftige Spezialität mit Rollgerste und Knollensellerie aus Graubünden. Bereits mit dem Gemüse wird auch der Rosmarin angedünstet. Eine wunderbare Ergänzung für das rauchige Speckaroma. REZEPT AUF SEITE 76



Zur Casserole wird Couscous gereicht, aber auch Salzkartoffeln passen prima.

Französische Casserole

Schweineschulter, Schalotten, Speck und Sellerie spielen die Hauptrolle in diesem Schmorgericht. Dijonsenf und Crème fraîche runden den Sud ab, Estragon gibt eine feine Anisnote. REZEPT AUF SEITE 76

So schön ist der Winter!

HEISS-HUNGER

Warum wir im Winter ständig Lust auf Essen haben? Das Absinken der Körpertemperatur regt den Appetit an, denn Nahrung heizt uns kräftig ein und hilft so, den Körper warm zu halten. Die besondere Lust auf Süßes erklärt sich übrigens durch die positive Wirkung auf den Serotonin-Spiegel: Wunderwaffe gegen Winterblues!

Topfenockerln mit heißen Himbeeren

Würden auch als Mittagessen durchgehen: Die fluffigen Quarkklößchen werden in gerösteten, süßen Semmelbröseln gewälzt und mit heißen Beeren serviert – Nachschlag, bitte!
REZEPT AUF SEITE 79

Die Quarkknockerln am besten noch lauwarm servieren.



ganz einfach

Zum Foto auf Seite 71

HÜHNERINTOPF MIT GRANATAPFEL

FÜR 6 PORTIONEN

- 6 Möhren
 - 2 Knoblauchzehen
 - 2 El neutrales Pflanzenöl
 - 50 g Butter
 - 400 g Schalotten, gepellt
 - ca. 1,2 kg Hühneroberkeulen ohne Haut
 - 2 Lorbeerblätter
 - 1 Zimtstange
 - 250 ml Granatapfelsaft, z. B. von Voelkel
 - 400 ml Geflügelfond
 - 2–3 Stiele glatte Petersilie
 - 2–3 Stiele Koriander
 - Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 - 150 g Granatapfelkerne
- außerdem:** Bräter

- 1 Möhren putzen, schälen und schräg in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch fein hacken. Das Öl im Bräter erhitzen, Butter zugeben und die Schalotten darin bei mittlerer Hitze rundherum anbraten, bis sie leicht karamellisiert sind. Möhren zugeben und kurz mitdünsten. Hühnerkeulen, Lorbeerblätter, Zimt, Saft und Fond zugeben und das Ganze zugedeckt 45 Minuten leise köcheln lassen.
- 2 Inzwischen die Kräuterblättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer würzen und mit Petersilie, Koriander und Granatapfelkernen bestreut servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 25 MINUTEN
PLUS GARZEIT
NÄHRWERT: 412 KCAL/PORTION

Wenn Sie die Suppe vorbereiten wollen, die Rollgerste immer erst kurz vorm Servieren hineingeben, sonst wird die Suppe zu dick.



Zum Foto auf Seite 72

GERSTENSUPPE MIT SPECK

FÜR 6 PORTIONEN

- 200 g Rollgerste
- 2 Zwiebeln
- 800 g Knollensellerie
- Nadeln von 4–5 Zweigen Rosmarin
- 2 El neutrales Pflanzenöl
- 150 g Speckwürfel
- 2,5 l Gemüsefond
- 6 hauchdünne Speckscheiben
- 200 g Crème fraîche
- frisch geriebene Muskatnuss

- 1 Gerste nach Packungsangabe bissfest kochen, abgießen und beiseitestellen.
- 2 Inzwischen Zwiebeln fein würfeln. Sellerie schälen und klein würfeln. Rosmarin grob hacken. 1 El Öl in einem Topf erhitzen und die Speckwürfel darin anbraten. Zwiebeln und 2 El Rosmarin zugeben, und darin ca. 2 Minuten mitdünsten. Sellerie zugeben und weitere 5 Minuten dünsten. Fond zugießen und das Ganze 30 Minuten köcheln lassen.
- 3 Währenddessen restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Speckscheiben darin von beiden Seiten kross braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 4 Die Gerste in die Suppe geben und aufwärmen. Auf tiefe Teller verteilen und mit Crème fraîche, Speck und restlichem Rosmarin anrichten. Mit ein wenig Muskat bestreut servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 30 MINUTEN
PLUS GARZEIT
NÄHRWERT: 513 KCAL/PORTION



Zum Foto auf Seite 73

FRANZÖSISCHE CASSEROLE

FÜR 6 PORTIONEN

- ca. 8 El Olivenöl
 - 1,2 kg Schweineschulter, 2–3 cm groß gewürfelt
 - 3 Stangen Staudensellerie
 - 400 g Schalotten, gepellt
 - 50 g Butter
 - 200 g Speckwürfel
 - 1 Zwiebel, fein gewürfelt
 - 300 ml Apfelwein
 - 500 ml Geflügelfond
 - 350 g Couscous
 - 1 El Maisstärke
 - Blättchen von 6 Stielen Estragon
 - 150 g Crème fraîche
 - 2 El Dijonsenf
 - Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- außerdem:** Bräter

- 1 Ofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen. Jeweils etwas Öl im Bräter erhitzen und das Fleisch darin portionsweise bei starker Hitze rundherum scharf anbraten, dann auf einen tiefen Teller geben und beiseitestellen.
- 2 Sellerie putzen und in dünne Scheiben schneiden. Im Topf 2 El Öl erhitzen und die Schalotten darin bei mittlerer Hitze rundherum andünsten, herausnehmen und beiseitestellen. Butter im Topf schmelzen lassen. Speck, Zwiebeln und Sellerie darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten weich dünsten. Mit Wein und Fond ablöschen, Fleisch zugeben und kurz aufkochen. Zugedeckt im Ofen 60 Minuten schmoren lassen, dann Schalotten zugeben und etwa weitere 30 Minuten garen, bis das Fleisch weich ist. Inzwischen Couscous nach Packungsangabe zubereiten.
- 3 Den Bräter aus dem Ofen nehmen und wieder auf den Herd stellen. Stärke mit 1 El kaltem Wasser glatt rühren, in den



KNORR KNUSPER TOPPING – jetzt neu bei der KNORR Salatkrönung

Knusper

Das Knusper Topping **Italienische Kräuter** (r.) verfeinert Kartoffel- und Süßkartoffelgerichte. Zucchini und Auberginen werden mit dem **Mediterrane Kräuter** Topping zum knusprigen Geschmackshighlight. **Frühlingskräuter & Käse** schmecken zu Blumenkohl, Brokkoli oder Romanesco. Und zu Kürbis oder Karotten darf es gerne ausgefallener sein: Mit dem **Orientalische Gewürze** Topping entsteht ein leckeres, herzhaftes Gericht.

Gemüseliebe

Gemüse trifft sich gut mit bewusster Ernährung. Und die muss nicht langweilig sein. Ganz im Gegenteil. Die meisten Gemüsesorten sind nämlich Verwandlungskünstler; so auch die Kartoffel. Sie ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen und schmeckt uns als Gratin, Püree, im Eintopf – und jetzt auch mit Knusper Topping. Nach 35 Minuten im Ofen ist das extrawürzige Geschmackserlebnis mit leckerer Knusper-schicht perfekt. Und das Beste daran: die Gemüse und Kräuter stammen aus nachhaltigem Anbau.

Mehr Infos und Rezepte unter knorr.de



Das Trocknen

... ist eine jahrtausendealte Methode, Lebensmittel haltbar zu machen. Es erhält die Farbe, das Aroma und den intensiven Geschmack, ganz ohne Konservierungsstoffe.

Die Süßkartoffel ist eigentlich nur entfernt mit der Kartoffel verwandt, lässt sich aber ähnlich zubereiten



Treffpunkt der Familie? Die Küche!



Sud rühren und kurz aufkochen. Estragon grob hacken und die Hälfte mit Crème fraîche und Senf in den Schmorsud einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Casserole mit dem restlichen Estragon bestreut servieren. Dazu den Couscous reichen.

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 60 MINUTEN
PLUS GARZEIT
NÄHRWERT: 1200 KCAL/PORTION



Zum Foto auf Seite 75

TOPFENNOCKERLN MIT HEISSEN HIMBEEREN

FÜR 6 PORTIONEN

210 g Butter
4 El Hartweizengrieß
560 g Semmelbrösel
500 g Speisequark (20 % Fett)
2 Eier (Kl. M)
3–4 El Zucker
500 g TK-Himbeeren, aufgetaut
Saft von 1 Zitrone
Salz
ca. 1 geh. Tl Puderzucker

1 Die Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Für die Nockerln 60 g flüssige Butter mit Grieß, 60 g Semmelbröseln, Quark und Eiern glatt verquirlen. Abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

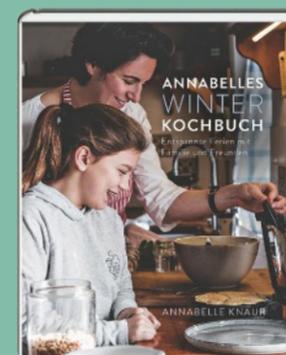
2 Für die Brösel die restliche flüssige Butter erneut erhitzen, die restlichen Semmelbrösel zugeben und darin bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren goldgelb rösten. 2–3 El Zucker darüberstreuen und unter Rühren leicht karamellisieren lassen. Achtung: Die Brösel brennen sehr leicht an.

3 Für die Sauce die Himbeeren mit Zitronensaft und 1 El Zucker kurz aufkochen, dann warm halten.

4 Reichlich leicht gesalzenes Wasser in einem großen, weiten Topf aufkochen. Dann die Hitze reduzieren, sodass das Wasser nur noch leise simmert. Mit der Hilfe von 2 Esslöffeln Nockerln aus der Quarkmasse formen, portionsweise ins Wasser geben, jeweils 2 Minuten ziehen lassen, vorsichtig wenden und erneut etwa 3 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und in den warmen Bröseln wälzen. Die fertigen Nockerln auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und mit den heißen Himbeeren servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 45 MINUTEN
PLUS RUHEZEIT
NÄHRWERT: 712 KCAL/PORTION

FOTOS & REZEPTE AUS: ANABELLES WINTER KOCHBUCH - COPYRIGHT © 2020 BY ANABELLE KNAUR, 8703 ERENBACH, SCHWEIZ



Wohlfühlküche

Schlemmerzeit Mit Familie und Freunden in die Winterferien – ein Sehnsuchtsmoment, dem die Köchin Annabelle Knaur dieses Buch voller Rezepte widmet, die bei Kälte besonders schmecken. Sieben Kapitel stehen für sieben Ferientage mit unterschiedlichem Motto – die man auch bei Minusgraden zu Hause genießen kann! 29,90 Euro, Verlag Annabelle Knaur

ANZEIGE



DIE SEELE SIZILIENS

Ein gemeinsames Essen in guter Gesellschaft an einer großen Tafel bringt rückblickend oft die schönsten Erinnerungen hervor. Der beliebte, sizilianische Amaro Averna ist schon lange Teil solcher Erinnerungen: Seit 1868 ist das Rezept des Kräuterlikörs ein wohl behütetes Geheimnis. Geschmacklich vereint der Amaro Averna die verschiedenen kulturellen und kulinarischen Einflüsse seiner Heimatinsel: eine Kombination aus sizilianischen und mediterranen Kräutern und Früchten – der pure Geschmack Siziliens.

Mit einem typisch sizilianischen Dinner ist das Erlebnis dann komplett; sei dies mit Pasta al Cedro, Arrancini oder Cannoli. Denn was bringt einem ein Land näher, als seine Kulinarik? Eins ist sicher, wirklich sizilianisch wird der Abend erst mit Averna und einem gemeinsamen „Salute!“ nach dem Essen.

Für eine besonders sizilianische Erfahrung einfach mit dem Averna Ritual die Gläser rollen lassen: Averna auf Eis in einem bauchigen Glas genießen und mit Kräutern wie Rosmarin oder Salbei und einer Zitronenzeste verfeinern. **Salute!**



Enjoy responsibly.