

Betty Bossi

mix

Das Schweizer Magazin für den Thermomix®



Hauptsache, festlich!

ab Seite 4



Apéro

Eine Tanne
mit Twist

Saucen & Dips

3 neue Ideen
fürs Chinoise

Gritti- benzen

Einmal süss,
einmal pikant



ab Seite 36

Neue Guetzli

Zimtsterne & Co.
bekommen Konkurrenz



Rindsfilet mit Café-de-Paris-Sauce





Perfekt begleitet

Liebe Leserinnen und Leser

Wenn Sie die Augen schliessen und sich die kommenden Wochen bis zum Jahresende vorstellen, wo sehen Sie sich? Freudig an der Festtagstafel? Ausgelassen am Weihnachtsapéro oder am Abfeiern an Silvester? Welche Situation Ihnen auch immer vorschwebt: Sie können sicher sein, dass Sie in diesem Magazin die passende kulinarische Begleitung finden.

Zupfen Sie einfach aus allen Rubriken Ihre Rezeptfavoriten heraus, und stellen Sie Ihr Wunschenü je nach Anlass und Gästen ganz easy und flexibel selber zusammen.

Sind Sie noch nicht ganz in Stimmung oder suchen musikalische Begleitung zum Guetzle? Auch dafür haben wir eine Lösung! Via QR-Code

gelangen Sie zur Betty Bossi Spotify-Playlist mit den besten Weihnachtssongs aller Zeiten.

Von Herzen schöne Festtage und einen guten Rutsch ins 2023!

Sarah Oeschger



Sie haben Fragen oder Anregungen?
Schreiben Sie mir: sarah.oeschger@bettybossi.ch



Inspiration

Unser
Special

04

Hauptsache, festlich!

4 Hauptgänge zum Brillieren



36
Weihnachts-
guetzli

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: Carole Arbenz (S. 42-49: Michael Fehr)
Styling: Monika Hansen
S. 28-29: Fotos Marco Zaugg / Styling: Katja Rey
Produktfotos Thermomix Friend® (S. 11): Vorwerk International
Agentur: Premier Picture

Werbung/Kooperationen:

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

Jahresabonnement (6 Ausgaben):

Schweiz CHF 49.95 / Ausland ab CHF 58.95



fürs Jahresende

4 Festliche Hauptgänge

- 5 Lachs mit Kürbis-Kartoffelstock
- 6 Schweinsfilet im Teig
- 9 Rindsfilet mit Café-de-Paris-Sauce
- 10 Morchel-Pastetli mit Reis

Titelrezept!

12 Aktuell

14 Schnell & einfach

- 15 Schnelles Indian Butter Chicken
- 16 Rüebli-Randen-Salat mit Forelle
- 17 One-Pot-Pasta mit Schinken
- 19 Lauch-Strudelwähe
- 20 Reistopf mit Kichererbsen und Spinat
- 21 Kartoffel-Weinsuppe
- 22 Rahmgemüse mit Wurst



24 Tipps & Tricks

26 Brot backen

- 27 Pikanter Grittibänz
- 28 Süsser Grittibänz

14

Schnell & einfach

Feine Rezepte für die ganz normalen Tage



30 Apéro

- 31 Apéro-Tanne

33 Fondue Chinoise

- 33 Meerrettichrahm
- 34 Curry-Apfel-Sauce
- 35 Sauce Bourguignonne

36 Weihnachtsguetzli

- 37 Glasierte Sterne
- 38 Haselnuss-Schoggi-Makrönl
- 39 Mandel-Spekulatius
- 40 Nusstorten-Guetzli mit Zimt

42 Grande Finale

- 43 Lava-Cakes
- 44 Rotweibirnen mit Sabayon
- 45 Samichlaus-Dessert
- 47 Bananen-Lebkuchen-Glace mit Äpfeln
- 49 Schoggimousse-Torte

50 Gutes im Glas

- 50 Winterlicher Erdnüssli-Aufstrich
- 51 Wissenswertes/Vorschau

42

Grande Finale

Knaller-Ideen für den süssen Menüabschluss



SPECIAL:
HAUPTSACHE, FESTLICH

4 festliche Hauptgänge

≡ Feiern Sie gut! ≡

Die Suche nach passenden Hauptgängen
für die Festtage hat genau hier
ein Ende! Wählen Sie zwischen Fisch,
Fleisch und Vegi.

Lachs mit Kürbis-Kartoffelstock

🕒 25 Min. ⌚ 50 Min. 🍴 einfach 🍴 4 Portionen 📊 841 kcal 🌿 glutenfrei

Sauce

- 50 g Zitronensaft
- 50 g Olivenöl
- 50 g Wasser
- 50 g entsteinte schwarze Oliven
- 50 g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft
- 50 g Haselnüsse
- ½ Bund Thymian (ca. 10 g), Blättchen abgezupft
- ½ TL Salz
- 2 Prisen Pfeffer

Zitronensaft, Olivenöl, Wasser, Oliven, Tomaten, Haselnüsse, Thymian, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern, umfüllen, beiseitestellen. Mixtopf spülen.

Mandeln oder Pinienkerne würden auch passen.

Kartoffelstock und Lachs

- 1200 g Wasser
- 750 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält, in Stücken (3 cm)
- 3½ TL Salz
- 500 g Kürbis (z. B. Butternut), geschält, in Stücken (2 cm)

Wasser in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen, Kartoffeln einwiegen, 1½ TL Salz zugeben. Varoma-Behälter aufsetzen, Kürbis einwiegen. Varoma verschliessen und **22 Min./Varoma/Stufe 1** vorgaren. Währenddessen ein Backpapier in der Grösse des Varoma-Einlegebodens zuschneiden, auf den Einlegeboden legen, dabei darauf achten, dass genügend Garschlitzte frei bleiben, damit der Dampf zirkulieren kann. Lachs mit 2 EL der beiseitegestellten Sauce bestreichen, mit 1 TL Salz salzen.

4 Tranchen Lachsfilet ohne Haut (je ca. 170 g)

Varoma abnehmen, Varoma-Einlegeboden einsetzen und verschliessen. Varoma wieder aufsetzen und **10–12 Min./Varoma/Stufe 1** garen (Garprobe beim Lachs vornehmen). Varoma auf einen Teller absetzen, Gareinsatz mithilfe des Spatels herausnehmen. Mixtopf leeren.

- 100 g Milch
- 30 g Butter, in Stücken (2 cm)

Rühraufsatz einsetzen. Gegarte Kartoffeln, Kürbis, Milch, Butter und 1 TL Salz in den Mixtopf geben, Messbecher einsetzen und **20 Sek./Stufe 3** rühren. **Rühraufsatz entfernen.** Kürbis-Kartoffelstock und Lachs mit der Sauce anrichten.

Lässt sich vorbereiten: Sauce ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen. 1 Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Portion: 841kcal (3505kJ) = F 54 g, Kh 45 g, E 40 g



Kochen für 2

Mengenangaben in der Zutatenliste und im Zubereitungstext halbieren, Wasser- und Salzmenge zum Garen der Kartoffeln bitte beibehalten.

Schweinsfilet im Teig

35 Min. 1 Std. 15 Min. mittel 4 Portionen 905 kcal

Filet im Teig

1 EL Bratbutter	Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Schweinsfilet mit $\frac{3}{4}$ TL Salz und Pfeffer würzen, rundum 5 Minuten anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Filet auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
1 Schweinsfilet (ca. 500 g)	
1 TL Salz	
4 Prisen Pfeffer	
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.
200 g tiefgekühlte Erbsli , aufgetaut	Erbsli, Petersilie, Wasser und $\frac{1}{4}$ TL Salz zugeben, 5 Sek./Stufe 6 pürieren und mit dem Spatel nach unten schieben.
1 Bund glattblättrige Petersilie (ca. 20 g), Blätter abgezupft	Nochmals 5 Sek./Stufe 6 pürieren.
20 g Wasser	Backofen auf 220 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
1 ausgewallter Blätterteig (25 × 42 cm)	Teig entrollen. Paniermehl längs in der Mitte des Teigs verteilen. Speck leicht überlappend darauflegen. Die Hälfte der Erbslimasse darauf verteilen, Filet darauflegen, restliche Erbslimasse darauf verteilen, Speck mithilfe des Teigs darüberlegen (Bild 1). Freie Teigränder mit einem Messer im Abstand von $1\frac{1}{2}$ cm schräg einschneiden. Beide Schmalseiten des Teigs über die Filetenden einschlagen. Teigstreifen abwechslungsweise schräg über das Filet legen (Bild 2), leicht andrücken. Teig mit Ei bestreichen.
2 EL Paniermehl	
12 Tranchen Bratspeck	
1 Ei , verklopft	

Filet 25 Minuten (220 °C) in der unteren Hälfte des Backofens backen. In dieser Zeit Mixtopf spülen. Filet herausnehmen, 15 Minuten ruhen lassen. Sauce zubereiten.

Sauce

150 g Vollrahm , kalt	Rühraufsatz einsetzen. Vollrahm in den Mixtopf geben, unter Beobachtung ohne Zeiteinstellung/Stufe 3 steif schlagen, Rühraufsatz entfernen. Schlagrahm umfüllen.
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 trockener Champagner oder Prosecco	Champagner, Wasser, Maisstärke und Fleischbouillonwürfel zugeben und 10 Sek./Stufe 4 mischen.
150 g Wasser	Sauce ohne Messbecher 8 Min./100 °C/Stufe 2 kochen. Sauce durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, Schlagrahm darunter-rühren. Filet im Teig in Tranchen schneiden, mit der Sauce anrichten.
1 EL Maisstärke	
1 Fleischbouillonwürfel (für 0,5l)	

Dazu passen: Kalettes®.*

Portion: 905 kcal (3769 kJ) = F 60 g, Kh 42 g, E 43 g





Saisonal kochen

Kalettes® - federleichter Babykohl

Kennen Sie Kalettes®? Oder sagen Ihnen Flower Sprouts etwas? Gemeint ist ein und dasselbe Gemüse, nämlich die Kreuzung zwischen Rosenkohl und Federkohl. Kalettes® ist einfach der neue international verwendete Name dieser markengeschützten Züchtung. Die kleinen Röschen sind ganz zart, schmecken süßlich-nussig und können sowohl roh als auch gekocht serviert werden. Eine willkommene Abwechslung im Gemüsesortiment! Erhältlich von November bis März.



HAUPTSACHT FESTLICH

Kurz vor Ende der Backzeit Teller zum Vorwärmen in den Ofen schieben.



Rindsfilet mit Café-de-Paris-Sauce

🔪 50 Min. ⌚ 1 Std. 30 Min. 🍴 einfach 🍽️ 4 Portionen 📊 766 kcal



Anzeige

Weintipp

Médoc AOC Cru Bourgeois Château Laffitte Lauiac, 75 cl

Herkunft: Frankreich

Jahrgang: 2019

Charakter: dunkles Rubinrot, reife Beerenaromen mit rauchigen Noten von neuen Barriques, Aromen von Holunder und Cassis. Im Auftakt weich mit kraftvoller Fülle und reifen und angenehmen Gerbstoffen. Ein komplexer Bordeaux für einen tollen Preis.

Bezugsquellen: in grösseren Coop Supermärkten und bei mondouino.ch

Fleisch und Kartoffeln

4 Tournedos
(Rindsfilet-Medaillons,
je ca. 160 g)

Rindsfilet 30 Minuten vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

2 Zweiglein Rosmarin,
Nadeln abgezupft

Rosmarin, Röstzwiebeln, Paprika und Salz in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren und umfüllen.

3 EL getrocknete Röstzwiebeln

½ EL Edelsüss-Paprika

1½ TL Salz

½ Bund Majoran (ca. 10 g),
Blätter abgezupft

Majoran und Thymian in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern, umfüllen und beiseitestellen. Mixtopf spülen und trocknen.

4 Zweiglein Thymian,
Blättchen abgezupft

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

800 g fest kochende Kartoffeln,
in Schnitzen (2 cm)

Kartoffeln, Olivenöl und ⅓ der pulverisierten Gewürzmischung in einer Schüssel mischen, auf dem vorbereiteten Blech verteilen.

2 EL Olivenöl

1 EL Bratbutter

Kartoffeln 25 Minuten (220 °C) in der Mitte des Backofens backen. In dieser Zeit Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch mit der restlichen Gewürzmischung würzen, beidseitig je 1 Minuten anbraten. Hitze reduzieren, beidseitig je 1½ Minuten fertig braten. Pfanne von der Platte nehmen, in der Pfanne zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. In dieser Zeit Sauce zubereiten.

Sauce

80 g Zwiebeln, halbiert

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

100 g Butter, kalt, in Stücken
(1 cm)

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

200 g Crème fraîche
1 Bio-Zitrone,
½ abgeriebene Schale

Crème fraîche, Zitronenschale, Zitronensaft, Senf, Worcestershire-Sauce, Curry, Paprika, Salz und Pfeffer zugeben und **6 Min./60 °C/ Stufe 2** erwärmen. Währenddessen restliche Butterstücke (80 g) nach und nach durch die Öffnung im Mixtopfdeckel zugeben. Zerkleinerten Majoran daruntermischen.

1 TL Zitronensaft

½ EL Senf

½ EL Worcestershire-Sauce

1 TL milder Curry

1 TL Edelsüss-Paprika

¼ TL Salz

Fleur de Sel über das Rindsfilet streuen. Filet mit der Sauce und den Kartoffeln anrichten.

4 Prisen Pfeffer

¼ TL Fleur de Sel

Dazu passt: Wirtsgemüse.

Portion: 766 kcal (3185 kJ) = F 50 g, Kh 35 g, E 41 g

Morchel-Pastetli mit Reis

35 Min. 45 Min. einfach 4 Portionen 806 kcal vegi

Reis und Rüebl

20 g getrocknete
Morcheln

Morcheln in eine Schüssel geben, mit dem lauwarmen Wasser einweichen.

200 g lauwarmes Wasser

1300 g Wasser

1 TL Salz

300 g Langkornreis
(Parboiled,
Kochzeit 20 Min.)

Wasser und Salz in den Mixtopf im Thermomix geben, Gareinsatz einhängen, Reis einwiegen, mit dem Spatel mischen. Varoma-Behälter aufsetzen, Varoma-Einlegeboden einsetzen und mit einem zugeschnittenen Backpapier belegen, dabei darauf achten, dass die seitlichen Dampfschlitze frei bleiben.

500 g violette Rüebl,
geschält,
quer halbiert,
in Stängeln (8 mm)

Rüebl einwiegen, Salz darauf verteilen, mischen. Varoma verschliessen. Mixtopf und Varoma aus dem Thermomix herausnehmen, in den Thermomix Friend* einsetzen und 25 Min./Varoma/Stufe 1 gären. Währenddessen Sauce zubereiten.

½ TL Salz

Sauce

160 g Zwiebeln, halbiert

1 Knoblauchzehe

Den zweiten Mixtopf in den Thermomix einsetzen. Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben, 4 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

30 g Butter

Butter in den Mixtopf im Thermomix zugeben und ohne Messbecher 3 Min./120 °C/Stufe 4 dämpfen. Währenddessen eingeweichte Morcheln halbieren, gut abspülen, abtropfen.

230 g kleinere
Champignons,
geviertelt

½ TL Salz

Morcheln, Champignons und Salz in den Mixtopf im Thermomix zugeben und ohne Messbecher 3 Min./120 °C/Stufe 4 dämpfen. Währenddessen Backofen auf 120 °C vorheizen.

100 g Weisswein

Weisswein in den Mixtopf im Thermomix zugeben und nochmals ohne Messbecher 4 Min./120 °C/Stufe 4 dämpfen.

300 g Saucen-Halbrahm
½ TL Salz

4 Prisen Pfeffer

4 Blätterteig-Pastetli

Saucen-Halbrahm, Salz und Pfeffer in den Mixtopf im Thermomix zugeben, den Gareinsatz anstelle des Messbechers auf den Mixtopfdeckel setzen und 7 Min./98 °C/Stufe 4 kochen. Währenddessen, sobald der Thermomix Friend klingelt, Varoma auf dem Mixtopfdeckel belassen. Aus den Pastetli die Deckel mit einem Messer sorgfältig auslösen und mit den Pastetli auf ein Backblech legen.

Pastetli gemäss Verpackungsangabe (120 °C) im Backofen warm werden lassen.

Varoma absetzen und Gareinsatz mithilfe des Spatels herausnehmen. Pastetli mit Reis und Rüebl anrichten, mit der Sauce füllen.

Ohne Thermomix Friend: Zuerst Sauce zubereiten, in eine ofenfeste Schüssel umfüllen, mit einem Pfannendeckel zudecken und im vorgeheizten Backofen (120 °C) warm halten (max. 40 Min.). Mixtopf spülen, Reis und Rüebl zubereiten.

Portion: 806 kcal (3386 kJ) = F 40 g, Kh 89 g, E 15 g

Reis mit grob gehackten
Pistazien garnieren. --

**Im Fokus*

Thermomix Friend®

Wer einen Thermomix® zu Hause hat, weiss: Er ist eine echte Bereicherung in der Küche mit schier unbegrenzten Einsatzmöglichkeiten und einer Rezeptvielfalt, die ihresgleichen sucht. Und trotzdem wäre manchmal ein wenig Unterstützung nicht verkehrt. Zum Beispiel bei der Zubereitung eines mehrgängigen Gästemenus (wie das Weihnachtsessen!) oder im Alltag, wenn die Zeit einem im Nacken sitzt. Hier kommt der **Thermomix Friend®** ins Spiel, Freund und Helfer, cooles Zubehör und ideale Ergänzung zu Ihrem TM6 oder TMS!



So arbeitet das Dreamteam:

Der Thermomix Friend® kocht mit dem Thermomix® Seite an Seite. Damit die beiden Geräte (TM6 und Friend) gemeinsam ein Rezept mit Guided Cooking kochen können, verbinden sie sich untereinander automatisch via Bluetooth®. Die Zubereitungsschritte werden so von einem Gerät zum anderen gesendet. Beim TMS erfolgt der Übertrag manuell.



Der Kochprozess startet immer im Thermomix®. Nach der Vorbereitung wird der Topf dem Friend übergeben zum Dämpfen, Sous-vide-Garen, Kochen oder Rühren. Der Thermomix® wird so wieder frei für komplexere Zubereitungsschritte.

Facts und Figures zum Thermomix Friend®:

- 📍 Optimal abgestimmt auf den TM6 bzw. TMS (Mixtöpfe kompatibel).
- 📍 Rührt mit Stufen 1 und 2 im Linkslauf (ideal für längere Garzeiten).
- 📍 Erhitzt in 5°C-Schritten bis Varoma®, Garzeit bis zu zwei Stunden.
- 📍 Software-Updates via Thermomix Friend®-App (für TM6).
- 📍 Speziell entwickelte Rezepte für Menüs und tolle Rezepte auf Cookidoo®.

Für wen ist er geeignet?

- 📍 Für alle, die Zeitersparnis und Flexibilität durch paralleles Kochen schätzen (Zubereitung mehrerer Komponenten gleichzeitig, zum Beispiel Fisch, Reis und Sauce, Äpfelmagronen und Apfelmus, Bolognese und Béchamel für Lasagne, Risotto und Rüeblisalat oder Eintopf und Kuchen).
- 📍 Für User, die mithilfe beider Töpfe gleichzeitig grössere Mengen eines Rezepts kochen möchten (z. B. Suppe, Risotto, Milchreis, Konfi).



Mehr Infos zum Thermomix Friend® finden Sie unter vorwerk.ch/tmf.

JETZT AKTUELL

Hauchdünn und goldbraun



Brezeln sind das ganze Jahr beliebt, und das in jeder Form! Ob pur als Guetzi, als Apéro- oder Dessertkomponente, zur Hüppe, zum Cornet oder Körbchen geformt: Wer sie einmal selbst gemacht hat, will nie mehr darauf verzichten. Mit unserem Brezeleisen-Set zaubern Sie problemlos perfekte, hauchdünne und goldbraune Brezeln, die sich – hübsch verpackt – übrigens auch als Mitbringsel oder kleines Weihnachtsgeschenk eignen.

Brezeleisen-Set + Cornet-Former + Spachtel + Rezeptbüchlein ab CHF 49.95

Den Teig können Sie im Thermomix® zubereiten!

News und Info-Häppchen aus der Welt von Betty Bossi. Mehr finden Sie auf unserer Website bettybossi.ch

AKTUELL

«Kleiner, leichter, besser! Zusammen mit unseren Kundinnen und Kunden haben wir es geschafft, den Folien-schneider zum besten aller Zeiten weiterzuentwickeln.»

Thomas, Leiter technisches Produktmanagement bei Betty Bossi

Nie mehr verhedderte Frischhaltefolie!



Folien-Schneider, Frischhaltefolie, ab CHF 29.95

Jetzt Saison

November/
Dezember

Gemüse



Saison Schweiz:

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

Früchte



Lagerware Schweiz:

Äpfel, Birnen, Quitten

Saison Europa:

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



Festlich anrichten

Es weihnachtet auf dem Teller

Ihre Liebsten werden Augen machen! Überraschen Sie sie mit effektiv angerichteten Häppchen, Vor- und Hauptspeisen sowie Desserts in Stern- oder Tannenform. Erhältlich ab Mitte November.

Ausstechform Tannenbaum und Stern-Set + Rezeptbüchlein ab CHF 24.95

*Geschenke im Wert
von rund CHF 200.-*

JETZT AKTUELL



Betty Bossi Adventskalender 2022

24 kulinarische Überraschungen

Wer gerne isst und kocht, wird von diesem hübschen Adventskalender begeistert sein! In jedem Böxchen verbirgt sich etwas Spannendes zum Schnabulieren oder ein lässiges Produkt von Betty Bossi. Alle Leckerbissen sind von namhaften Schweizer Firmen. Natürlich auch toll zum Verschenken! Mehr Infos erfahren Sie hier: bettybossi.ch/advent

Adventskalender 2022, kulinarisch
ab CHF 99.95 (exklusiv und begrenzt verfügbar!)

Unser neuestes Werk Die perfekte Krönung

Unser aktuellstes Buch ist ein Feuerwerk an neuen Ideen für festliche Anlässe! Verwöhnen Sie Familie und Gäste mit chic ummantelten, raffiniert panierten oder brillant gekrönten Fleisch- und Fischgerichten (mit Tipps für Vegi-Alternativen). Ein königlicher Genuss für alle und nicht zuletzt für Sie, denn jedes einzelne Rezept lässt sich wunderbar vorbereiten.

Buch Mit Kruste und Haube
ab CHF 18.95



*Erhältlich ab
Mitte November!*

Anzeige

thermomix

**Wie frisch vom
Weihnachtsmarkt!**

Wenn es vorweihnachtlich in der Küche duftet, ist garantiert Thermomix® im Spiel:

Knackig gebrannte Mandeln, leckere Zimtsterne oder einen wärmenden Glühwein hast du damit im Nu frisch zubereitet. Jetzt noch eine Kerze anzünden und mit den Liebsten geniessen!

Passende
Rezepte wie
immer auf
Cookidoo®

Sie suchen unkomplizierte, saisonale Gerichte, die allen schmecken? Dann sind Sie 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



Schnelles Indian Butter Chicken

🔪 15 Min. ⌚ 45 Min. 🍴 einfach 🍽️ 4 Portionen 📊 442 kcal 🚫 glutenfrei

Poulet

700 g Poulet-Würfel
180 g Joghurt nature
2 Knoblauchzehen, gepresst
1 EL scharfes Currypulver
 (z. B. Madras)
1 TL Chilipulver
 $\frac{3}{4}$ TL Salz

Poulet, 80 g Joghurt, Knoblauch, Curry, Chilipulver und Salz in eine Schüssel geben, mischen, beiseitestellen.

*Ihre Familie mag's lieber mild?
 Achten Sie auf entsprechendes
 Curry- und Chilipulver!*

Sauce

160 g Zwiebeln, halbiert
2 Knoblauchzehen
20 g Ingwer, geschält, in Stücken

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in den Mixtopf geben, **Turbo/2 Sek./2-mal** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

40 g Butter
2 EL Garam Masala
 (indische Gewürzmischung)

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

2 Dosen gehackte Tomaten (je 400 g)
 $\frac{1}{4}$ TL Salz

Tomaten und Salz zugeben. Den Gareinsatz anstelle des Messbechers auf den Mixtopfdeckel setzen und **15 Min./100 °C/☞/Stufe 1** garen.

100 g Vollrahm
1 EL Zucker
3 Zweiglein Koriander,
 Blätter abgezupft

Vollrahm, Zucker, 20 g Butter und mariniertes Poulet zugeben, mit dem Spatel mischen, den Gareinsatz wieder auf den Mixtopfdeckel setzen und **10–12 Min./95 °C/☞/Stufe 1** garen (Garprobe beim Poulet vornehmen). Poulet anrichten, restliches Joghurt (100 g) darauf verteilen, Koriander darüberstreuen.

Portion: 442 kcal (1847 kJ) = F 21g, Kh 17g, E 45g



AKTIV

15'

GESAMT

45'

Gut zu wissen

Wie eine kulinarische Umarmung!

Butter Chicken bzw. Murgh Makhani (= Poulet mit Butter) ist eines der beliebtesten Currys überhaupt. Es stammt aus dem Norden Indiens, ist also im Gegensatz zu Chicken Tikka Masala ein Gericht, das seinen Ursprung tatsächlich in Indien hat und dort bis heute gerne gekocht wird. Warum ist denn ausgerechnet dieses Curry so beliebt? Wir vermuten, es liegt am unvergleichlich vollmundigen, cremigen Mix aus Tomaten, Rahm, Butter und Gewürzen. Oder vielleicht doch eher an den zarten, saftigen, mit Joghurt marinierten Pouletstücken? Damit Sie dieses tolle Gericht auch im Alltag genießen können, haben wir uns eine Version überlegt, die etwas weniger zeit-, zutaten- und kalorienintensiv, gleichzeitig aber voller Geschmack und mit wenigen Handgriffen zubereitet ist.



Sara, Rezeptredaktorin

*Zum Butter Chicken passt
 Reis oder Fladenbrot.*



AKTIV

20'

GESAMT

30'



Rüebli-Randen-Salat mit Forelle

🔪 20 Min. ⌚ 30 Min. 🍴 einfach 🍴 4 Portionen 📊 456 kcal

40 g Meerrettich, geschält, in Stücken (1 cm)	Meerrettich in den Mixtopf geben, 12 Sek./Stufe 8 zerkleinern, mit dem Rahmquark in eine Schüssel umfüllen, ¼ TL Salz darunterühren.
150 g Rahmquark 1¼ TL Salz	
200 g Randen, geschält, in Stücken (2 cm)	Randen, Rüebli, Apfel, Olivenöl, Rotweinessig, 1 TL Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
200 g Rüebli, geschält, in Stücken (2 cm)	
200 g Äpfel, in Stücken (2 cm)	
30 g Olivenöl	
20 g Rotweinessig	
2 Prisen Pfeffer	
60 g Baumnusskerne	Baumnusskerne in einer beschichteten Bratpfanne rösten, herausnehmen, abkühlen lassen.
2 EL Rotweinessig	Rotweinessig über die Brotscheiben träufeln. Brotscheiben in derselben Pfanne beidseitig je 3 Minuten rösten, mit dem Salat, dem Meerrettich-Quark und den Forellenfilets anrichten.
100 g dunkles Brot (z. B. Pagnolbrot), in Scheiben	
250 g geräucherte Forellenfilets	

Portion: 456 kcal (1898 kJ) = F 27 g, Kh 28 g, E 23 g

*Etwas anders
angerichtet, auch
toll als festliche
Vorspeise für 6 Personen!*



One-Pot-Pasta mit Schinken

🔪 15 Min. 🕒 25 Min. 🍴 einfach 🍴 4 Portionen 📊 728 kcal

80 g Parmesan, in Stücken (3 cm)	Parmesan in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern, in eine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.
1 Bund glattblättrige Petersilie (ca. 20 g), Blätter abgezupft	Petersilie in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
160 g Hinterschinken in Tranchen, in Stücken (5 cm)	Schinken zugeben und 2 Sek./Stufe 4 zerkleinern.
125 g Frischkäse nature 250 g Halbrahm 600 g Wasser 1 TL Salz	Frischkäse, Halbrahm, Wasser und Salz zugeben. Den Gareinsatz anstelle des Messbechers auf den Mixtopfdeckel setzen und 10 Min./98 °C/☞/🌀 Stufe 1 aufkochen.
400 g Älpler Magronen (Kochzeit 4–5 Min.)	Älpler Magronen zugeben, mit dem Spatel durchmischen, den Gareinsatz wieder auf den Mixtopfdeckel setzen und 6 Min./100 °C/☞/🌀 kochen. Pasta sofort anrichten, zerkleinerten Parmesan dazu servieren.

Portion: 728 kcal (3058 kJ) = F 33 g, Kh 73 g, E 32 g



AKTIV

15'

GESAMT

25'



Empfohlen von



Kochen für 2

Zutatenmengen halbieren.
Sauce nur 6 Minuten statt
10 Minuten aufkochen.

*Mit Strudelteig wird der
Wähenrand nicht nur extra hübsch,
sondern auch extra knusprig-leicht!*



Lauch-Strudelwähe

🔪 20 Min. ⌚ 55 Min. 🍴 einfach 🍴 4 Portionen 📊 380 kcal 🌱 vegi

1 Päckli Strudelteig (120 g) 40 g Olivenöl	Backofen auf 200 °C vorheizen. Teigblätter sorgfältig auseinanderfalten, mit wenig Olivenöl bestreichen. Teigblätter leicht versetzt auf einem Backpapier aufeinanderlegen, mit dem Backpapier in ein Wähenblech (Ø 28–30 cm) legen. Überstehende Teigländer nach innen legen, etwas andrücken, mit restlichem Olivenöl bestreichen.
400 g Lauch, in Stücken (3 cm)	Lauch in den Mixtopf geben und mithilfe des Spatels 6 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
250 g Ricotta 3 Eier 1 Bio-Zitrone , abgeriebene Schale 10 g Zitronensaft 1 EL Weismehl ¾ TL Salz 4 Prisen Pfeffer	Ricotta, Eier, Zitronenschale, Zitronensaft, Weismehl, Salz und Pfeffer zugeben und mithilfe des Spatels 10 Sek./Stufe 4 mischen. Masse auf dem Teigboden verteilen. Wähe 25–30 Minuten (200 °C) auf der untersten Rille des Backofens backen. Herausnehmen, 10 Minuten abkühlen lassen.

Dazu passt: Salat.

Portion: 380 kcal (1586 kJ) = F 23 g, Kh 26 g, E 15 g



AKTIV

20'

GESAMT

55'

Saisonal kochen

Stange mit Aroma

Lauch ist seit Tausenden von Jahren als Nahrungsmittel bekannt und dank seiner milden Würze und der tollen Nährstoffe auch heute noch beliebte Zutat bzw. feine Beilage. Er hat das ganze Jahr über Saison. Der hellgrüne Sommerlauch ist zarter und milder im Aroma als der Winterlauch. Letzterer bringt relativ robuste Blätter mit und ist etwas intensiver im Geschmack. Der Rüstaufwand ist abhängig davon, wie schmutzig die Stangen sind. Wenn Sie tiefsitzende Erde entdecken, schneiden Sie den Lauch längs bis kurz vor dem Wurzelauflauf auf, drücken die Hälften ein wenig auseinander und spülen den Schmutz vorsichtig heraus. Alternativ können Sie ihn auch in Ringe schneiden, in ein Sieb geben und gut abrausen.



SCHNELL & EINFACH



AKTIV

15'

GESAMT

35'



Kochen für 2

Ganz einfach: Mengen in der Zutatenliste und im Zubereitungstext halbieren.



One-Pot-Hit

Alles im Mixtopf zubereitet

Reistopf mit Kichererbsen und Spinat

15 Min. 35 Min. einfach 4 Portionen 478 kcal vegan laktosefrei

160 g Zwiebeln, halbiert
2 Knoblauchzehen

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

20 g Olivenöl

Olivenöl zugeben und ohne Messbecher 5 Min./120 °C/☞/Stufe 1 dämpfen.

300 g Langkornreis
(Parboiled, Kochzeit 20 Min.)

Reis, Wasser, Gemüsebouillonwürfel, Thymian, Kurkuma, Salz und Pfeffer zugeben. Den Gareinsatz anstelle des Messbechers auf den Mixtopfdeckel setzen und 20 Min./100 °C/☞/Stufe 1 garen.

900 g Wasser

1 Gemüsebouillonwürfel
(für 0,5 l)

2 Zweiglein Thymian

1 TL Kurkuma

1/4 TL Salz

2 Prisen Pfeffer

Kurkuma verleiht dem Reis die leuchtend gelbe Farbe!

1 Dose Kichererbsen, abgetropft
(Abtropfgewicht ca. 240 g)

Kichererbsen, 150 g Jungspinat und Sultaninen zugeben, mit dem Spatel mischen, den Gareinsatz wieder auf den Mixtopfdeckel setzen und 2 Min./100 °C/☞/Stufe 1 fertig garen. Reis in eine Schüssel umfüllen, Thymianzweiglein mit einer Gabel entfernen, restlichen Spinat (150 g) unter den Reis mischen, anrichten.

300 g Jungspinat

80 g dunkle Sultaninen

Tipp: geröstete Mandelstifte darüberstreuen.

Portion: 478 kcal (2017 kJ) = F 7 g, Kh 88 g, E 14 g



AKTIV

15'

GESAMT

40'

Kartoffel-Weinsuppe

🕒 15 Min. ⌚ 40 Min. 🍴 einfach 🍽️ 4 Portionen 📊 258 kcal 🌾 glutenfrei

100 g Vollrahm, kalt
2 Zweiglein Thymian,
Blättchen abgezupft

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

80 g Zwiebeln, halbiert
300 g mehlig kochende Kartoffeln,
geschält, in Stücken (3 cm)

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

20 g Butter

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

200 g lieblicher Weisswein
500 g Wasser
2 Zweiglein Thymian

Weisswein, Wasser und Thymian zugeben. Den Gareinsatz anstelle des Messbechers auf den Mixtopfdeckel setzen und **22 Min./100 °C/Stufe 1** garen.

1 TL Salz
4 Prisen Pfeffer
90 g Bündnerfleisch in Tranchen
4 Holzspiesschen

Thymian mit einer Gabel herausnehmen. Suppe mit Salz und Pfeffer würzen, Messbecher einsetzen und **2 Min./Stufe 4-9 schrittweise ansteigend** pürieren. Bündnerfleisch an die Spiesschen stecken. Suppe mit dem Schlagrahm und den Spiessli anrichten.

Portion: 258 kcal (1071 kJ) = F 14 g, Kh 15 g, E 12 g



Auch als festliche
Vorspeise für 6 bis 8
Personen geeignet.



AKTIV

15'

GESAMT

50'

Rahmgemüse mit Wurst

🔪 15 Min. ⌚ 50 Min. 🍴 einfach 🍷 4 Portionen 📊 533 kcal 🚫 glutenfrei

550 g Wasser**2 1/4 TL Salz****750 g fest kochende Kartoffeln**, geschält, in Stücken (3 cm)**350 g Rübli**, geschält, je nach Dicke längs halbiert, schräg in Scheiben (1 cm)**300 g Sellerie**, geschält, in Würfeln (1 cm)**4 Rauchwürste** (je 120 g)**200 g Saucen-Halbrahm****1 Bund Petersilie** (ca. 20 g), Blätter abgezupft**4 Prisen Pfeffer**

Wasser und 1 TL Salz in den Mixtopf geben. Gareinsatz einsetzen, Kartoffeln einwiegen. Varoma-Behälter aufsetzen, Rübli und Sellerie einwiegen, 1/2 TL Salz darüberstreuen, mischen. Varoma-Einlegeboden einsetzen, Würste darauflegen. Varoma verschliessen und **25–30 Min./Varoma/Stufe 1** garen (Garprobe bei den Kartoffeln und dem Gemüse vornehmen).

Varoma-Einlegeboden mit den Würsten zugedeckt auf einen Teller geben. Rübli und Sellerie in eine Schüssel umfüllen, mit 1/2 TL Salz mischen. Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen, Kartoffeln zum Gemüse geben, zugedeckt beiseitestellen. Mixtopf leeren und kalt spülen.

Saucen-Halbrahm, Petersilie, 1/4 TL Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 6** pürieren.

Den Gareinsatz anstelle des Messbechers auf den Mixtopfdeckel setzen, Sauce **5 Min./98 °C/Stufe 1** heiss werden lassen, zum Gemüse und zu den Kartoffeln geben, mischen, mit den Würsten anrichten.

Portion: 533 kcal (2236 kJ) = F 25 g, Kh 40 g, E 31 g

Kochen für 2

Mengen in der Zutatenliste und im Zubereitungstext halbieren. Wasser- und Salzmenge zum Garen der Kartoffeln bitte beibehalten.



ZEITLOS MODERN



Ein besonderer Genuss: Freunde empfangen, sie kulinarisch verwöhnen – und die elegante Küche neben dem Menü die Hauptrolle spielen lassen. Perfekt, wenn die Bereiche Kochen und Essen harmonisch ineinander übergehen und ein Ambiente kreieren, in dem man Gastfreundschaft mühelos zelebrieren kann.

Die exklusiven Fronten in Glasoptik in der Farbe Alpinweiss verleihen der Küche eine aussergewöhnliche Optik mit spannender Tiefenwirkung. Starker Kontrast dazu: Die matte, tiefschwarze Arbeitsplatte. Die Kombination aus Schwarz und Weiss erzeugt immer eine gewisse Weite und wirkt zeitlos modern.

AG: **Spreitenbach**, 056 418 14 20
Suhr, 062 855 05 40
Wohlen, 056 619 14 70
 BE: **Biel**, 032 344 16 04
Langnau i. E., 034 408 10 42
Lyssach, 034 420 00 85
Niederwangen, 031 980 13 32
Thun, 033 225 14 44
 BL: **Föllinsdorf**, 061 906 95 10
Oberwil, 061 406 90 20

FR: **Villars-sur-Glâne**, 026 409 71 30
 GR: **Chur**, 081 257 19 50
 LU: **Emmenbrücke**, 041 268 64 30
 SH: **Feuerthalen**, 052 647 20 90
 SG: **St. Gallen**, 071 282 37 77
Jona-Rapperswil, 055 225 37 10
Mels, 081 720 41 30
Oberbüren-Uzwil, 071 955 51 27
 SO: **Egerkingen**, 062 389 00 66
Zuchwil, 032 686 81 36
 TG: **Frauenfeld**, 052 725 01 55

TI: **Giubiasco**, 091 850 10 24
Grancia, 091 960 53 90
 VS: **Visp-Eyholz**, 027 948 12 50
 ZG: **Steinhausen**, 041 252 23 60
 ZH: **Feuerthalen**, 052 647 20 90
Hinwil, 044 938 38 65
Horgen, 044 718 17 67
Volketswil, 044 908 31 51
Wallisellen, 044 839 50 90
Winterthur, 052 235 15 05
Zürich, 044 296 66 90

Tipps & Tricks



Geschenkidee für Naschkatzen

Sie suchen ein kleines, feines, persönlich gestaltetes Geschenk für jemanden mit Hang zu Süßem? Dann empfehlen wir Ihnen diese exquisite Bruchschokolade! Geben Sie die gewünschte Anzahl Schokoladetafeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und

schmelzen Sie sie während 10 Minuten in der Mitte des auf 50 °C vorgeheizten Ofens. Schokolade sofort glatt streichen und, wenn sie unterschiedlich farbige Tafeln gewählt haben, mit einem Holzstäbchen oder einer Gabel vermischen, so dass ein hübsches Muster entsteht. Anschliessend nach Belieben mit unterschiedlichen Toppings verzieren. Schokolade 2 Stunden kühl stellen, vom Backpapier lösen, in Stücke brechen und verpacken. Werden Sie kreativ beim Topping! Vielleicht können Sie sogar ein paar Überbleibsel im Vorrat aufbrauchen? Nüsse, Dörrfrüchte, Müesli, Guetzli, Zuckerstreusel, Schokolinsen, Salzbretzeli, Blüten, Toffee/Caramel, Gewürz (Zimt, Chili usw.), Kaffeebohnen... ob ganz oder kurz im Mixtopf zerkleinert, alles geht, nichts muss!

Hier flirrt spritziger Prosecco mit süsser Mango und rassissem Tequila. Eine exotisch-prickelnde Kombi, perfekt für festliche Anlässe wie Weihnachten oder Silvester!



So macht arbeiten Spass!



Silvester-Drink

⚡ 5 Min. ⌚ 5 Min. 🍹 einfach 🍷 6 Portionen 📊 94 kcal
 ✂️ glutenfrei 🚫 laktosefrei

300 g tiefgekühlte Mangowürfel
 70 g Tequila
 30 g Zitronensirup
 200 g Prosecco

Tiefgekühlte Mango, Tequila, und Zitronensirup in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 6** mischen. In 6 Champagnergläser verteilen mit Prosecco auffüllen.

Portion: 94 kcal (398 kJ) = F 0 g, Kh 11 g, E 0 g

Tipp aus der Ernährungsberatung: Genuss ohne Alkohol liegt voll im Trend. Im Handel gibt es mittlerweile nebst Bier auch Wein, Schaumwein, Gin und andere Spirituosen ohne Alkohol zu kaufen. Daraus lassen sich coole Drinks wie unser Silvester-Drink zu einem prickelnden Mocktail mischen. Ersetzen Sie einfach den Tequila und den Prosecco durch 270 g alkoholfreien Schaumwein. Ein Prost auf den alkoholfreien Genuss!

⇒ Zum Wohl! ⇐

Symbole auf dem Zubehör



SIE FRAGEN, WIR ANTWORTEN!

«Auf was muss ich achten, wenn ich ein Rezept verdopple?»

Schon mal vorweg: Es gibt Rezepte, die eignen sich besser, andere weniger oder gar nicht. Bevor Sie mit Kochen beginnen, achten Sie bitte immer darauf, dass die **Gesamtfüllmenge von 2,2 Litern** im Mixtopf nicht überschritten wird. Rechnen Sie am besten im Voraus die Zutaten in doppelter Menge zusammen. So können Sie einschätzen, ob alles Platz hat. Generell Achtung bei Zeit- und Temperaturangaben. Diese müssen an die entsprechende Menge angepasst werden (z. B. bei mehr Gemüse länger zerkleinern). Wenn Sie öfters mit Ihrem Mixtopf an die Grenzen kommen, wäre unter Umständen der Thermomix Friend® etwas für Sie (mehr Infos auf Seite 11). Gewisse Gerichte können Sie damit gleichzeitig in doppelter Menge zubereiten (z. B. Ragout).

Jessica, Rezeptredaktorin



LIFE HACK N° 11

Guetzliteig tendiert dazu, an den Ausstechförmchen kleben zu bleiben und im schlimmsten Fall beim Lösen zu reissen. Damit das nicht passiert, tauchen Sie die Förmchen bei butterhaltigem Teig vor dem Ausstechen in wenig Mehl, bei eiweiss-haltigem Teig in Zucker.



Teller wärmen ohne Profi-Tools

Das Einfachste ist, Sie wärmen das Geschirr im Backofen vor. Bei einem grösseren Menü ist dieser meist sowieso in Gebrauch (Ende Backzeit während 10 Minuten bei ca. 50 Grad). Eine weitere Möglichkeit ist die Mikrowelle. Geben Sie ein bisschen Wasser auf die (mikrowellenfesten!) Teller und erhitzen Sie sie während ca. 2 Minuten. Eine weitere Möglichkeit ist die Spülmaschine: Timen Sie den Waschgang so, dass er etwa gleichzeitig fertig ist wie Ihr Hauptgang. Das Geschirr ist am Ende schön sauber, heiss und ready zum Anrichten. Wenn das nicht geht, legen Sie die Teller ein paar Minuten in heisses Wasser ein.

Dos and Don'ts

Fondue-Chinoise-Saucen



- 1. Gut planen!** Als Faustregel gilt: eine Sorte Sauce pro Person. (4 Personen = 4 Saucen). Pro Kopf ca. 1½ dl Sauce rechnen.
- 2. Vorbereiten!** ½ Tag im Voraus. Gekochte Saucen können schon am Vortag vorbereitet werden.
- 3. Neue ausprobieren.** Rezepte finden Sie ab Seite 33 sowie u.a. im Grundkochbuch «Eifach.Sälber.Gmacht» auf cookidoo®.



- 1. Hygieneregeln nicht beachten!** Sind rohe Eier im Spiel: Immer frische verwenden!
- 2. Wegwerfen!** Resten im Kühlschrank aufbewahren, innerhalb von 3-4 Tagen weiterverwenden (z. B. für Salatdressing). Saucen mit rohen Eiern besser entsorgen.
- 3. Nur auf Mayo setzen!** Nicht vergessen: Quark, Crème fraîche und Joghurt nature eignen sich auch als Saucenbasis.



Trick 77

War Ihnen bewusst, dass Sie die Waage auch während des Kochvorgangs (bis Stufe 4) benutzen können? Dazu Waage-Symbol wählen und Zutaten im Messbecher oder in einer separaten Schüssel abwägen. Auch möglich: Zutaten bei laufendem Messer zuwiegen (z. B. Öl für Zubereitung von Mayonnaise).

Backen Sie sich in Weihnachtsstimmung mit unseren witzigen Teig-männchen in süßer und pikanter Ausführung.

Grüezi Grüttibänz!



⇒ Ein Muss in der Adventszeit ⇒

der Schnelle!

BROT BACKEN

Pikanter Grittibänz

30 Min. 2 Std. einfach 6 Stück 467 kcal laktosefrei

½ Bund	Thymian (ca. 10 g), Blättchen abgezupft	Thymian und Tomaten in den Mixtopf geben, 5 Sek./ Stufe 5 zerkleinern und umfüllen.
80 g	getrocknete Tomaten in Öl , abgetropft	
250 g	Wasser	Wasser und Hefe in den Mixtopf geben und 3 Min./ 37°C/ Stufe 2 erwärmen.
½ Würfel	Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt	
500 g	helles Dinkelmehl und etwas mehr zum Bemehlen	Dinkelmehl, Olivenöl und Salz zugeben und Teig ¼/ 1 Min. kneten.
20 g	Olivenöl	
1¼ TL	Salz	
160 g	Speckwürfeli	Speckwürfeli und Tomaten-Thymian-Mischung zugeben und Teig ¼/ 1 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.
30	Haselnüsse	Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, in 6 gleich grosse Portionen teilen, zu 20 cm langen Rollen formen, die an den Enden etwas dünner werden. Rollen auf die vorbereiteten Backbleche legen. Für den Kopf oberes Viertel mit einer Schere stark ein- aber nicht durchschneiden. Für die Beine das untere Drittel der Rolle einschneiden. Für die Arme die obere Hälfte seitlich längs einschneiden. Kopf formen, Arme und Beine etwas nach aussen ziehen. Haselnüsse als Augen und Knöpfe gut in den Teig eindrücken, Mund mit einer Schere einschneiden. Grittibenzen mit Olivenöl bestreichen, Fleur de Sel darüberstreuen und nochmals 15 Minuten aufgehen lassen. In dieser Zeit Backofen auf 180 °C (Heissluft) vorheizen.
2 EL	Olivenöl	
½ TL	Fleur de Sel	

Grittibenzen 20–22 Minuten (180 °C) goldbraun backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, lauwarm oder kalt servieren.

Tipp: Thymianzweiglein in die Hände der Grittibenzen stecken.

Stück: 467 kcal (1962 kJ) = F 17g, Kh 59g, E 17g



der Klassiker

BROT BACKEN

Süsser Grittibänz

50 Min. 2 Std. 15 Min. einfach 6 Stück 456 kcal

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
60 g Butter, in Stücken
(1 cm)
50 g Zucker
1½ TL Salz
20 g dunkle Sultaninen
3 EL Wasser

Zopfmehl, Butter, Zucker und Salz zugeben und **Teig 73 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. In dieser Zeit Sultaninen mit Wasser mischen und bis zum Verzieren einweichen.

Backofen auf 180 °C (Heissluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. 660 g Teig in 6 Portionen teilen, zu 18 cm langen Rollen formen. Teigrollen beidseitig je 6 cm tief einschneiden (Bild 1). Eine Seite als Arme nach unten, andere Seite als Beine auseinanderklappen. Teigstücke auf die vorbereiteten Backbleche legen. 100 g Teig in 6 Portionen teilen, zu Kugeln formen und als Kopf an die Teigstücke legen (Bild 2). Aus dem restlichen Teig Verzierungen (z. B. Mütze, Haare) formen, Grittibenzen damit verzieren. Grittibenzen mit Sultaninen verzieren, gut eindrücken. Mit einer Schere Mund einschneiden.

1 Eigelb
1 EL Milch

Eigelb mit der Milch verknöpfen, Grittibenzen damit bestreichen.

Grittibenzen 20–22 Minuten (180 °C) goldbraun backen. Grittibenzen herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, lauwarm oder kalt servieren.

Stück: 456 kcal (1920 kJ) = F 13 g, Kh 71 g, E 13 g



Ist das übrig gebliebene Eiweiss frisch?
Dann können Sie es zum Beispiel
für den Makrönli-Teig (S. 38) verwenden.

*Grittibenzen schmecken
frisch am besten!*



APÉRO

Oh Tannenbau

...wie fein sind deine Blätter!

mit Fleisch

Vegi

Empfohlen von



m) ...

Apéro-Tanne

25 Min. 50 Min. mittel 6 Portionen 459 kcal

4 Zweiglein Rosmarin, Rosmarin in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern. Nadeln abgezupft

40 g getrocknete Cranberrys Cranberrys zugeben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

250 g Frischkäse nature 125 g Frischkäse, Salz und 4 Prisen Pfeffer zugeben und **8 Sek./Stufe 3** mischen. Einen Blätterteig entrollen, Längsmittle mit einem Messer leicht einkerben. Frischkäse-Cranberry-Masse auf der einen Längshälfte des Teigs verteilen.
½ TL Salz
8 Prisen Pfeffer
2 ausgewählte Blätterteige (je 25 x 42 cm)

40 g entsteinte schwarze Oliven Oliven in den Mixtopf geben, **2 Sek./Stufe 7** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

50 g Bresaola in Tranchen Restlichen Frischkäse (125 g) und 4 Prisen Pfeffer zugeben und **8 Sek./Stufe 3** mischen. Frischkäse-Oliven-Masse auf der freien Teighälfte verteilen, Bresaola darauflegen. Zweiten Teig entrollen und darauflegen. Teig 30 Minuten kühl stellen. In dieser Zeit Backofen auf 220 °C vorheizen.

Die Mitte der Schmalseiten des Teigs mit einem Messer markieren. Einen Tannenbaum ausschneiden und Streifen einschneiden (siehe kleines Bild). * Teig mit dem Backpapier auf ein Backblech ziehen. Teigstreifen eindrehen. Aus den Teigresten einen Stern ausstechen, mit wenig Wasser bestreichen, auf die Spitze kleben.

Tannenbaum 15–20 Minuten (220 °C) in der unteren Hälfte des Backofens goldbraun backen. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter ziehen, etwas abkühlen lassen.

Tipp: Restlichen Teig in Dreiecke (5 cm) schneiden. Einen Teller mit Backpapier belegen, Dreiecke mit etwas Abstand darauflegen, zugedeckt gefrieren. Gefrorene Teigstücke lagenweise mit Backpapier getrennt gut verschlossen in einer Tiefkühlbox im Tiefkühler aufbewahren. Haltbarkeit: ca. 1 Monat. Gefrorene Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 12–15 Minuten (220 °C) in der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens goldbraun backen.

Portion: 459 kcal (1914 kJ) = F 32 g, Kh 34 g, E 9 g

* So geht's

Tannenbaum aus- und einschneiden



Auf der einen Schmalseite des Teigs zwei Ecken abschneiden, sodass ein ca. 16 cm hoher Spitz entsteht. Auf der andern Schmalseite zwei Rechtecke (6 x 10 cm) heraus-schneiden, sodass die Form eines Tannenbaums entsteht. Mit einem scharfen Messer seitlich bis knapp zur Mitte Streifen (1½ cm) einschneiden.

Betty Bossi

Entdecken Sie unsere Neuheiten...

Neue Lieblingsgerichte mit viel Sauce



Saucengerichte, Kochbuch

Art.-Nr. 27180

Perfekt geschnittene Folie



Folien-Schneider, Frischhaltefolie

Art.-Nr. 25875

Perfekte goldbraune Brezeli



Brezeleisen - Set

Art.-Nr. 25829

... und vieles mehr auf



bettybossi.ch

Bitte eintauchen

Was macht das Geheimnis eines unvergesslichen Fondue Chinoise aus? Wir behaupten: die feinen Saucen. Hier kommen drei neue Kreationen, allesamt zum Reinliegen gut!



Meerrettichrahm

10 Min. 10 Min. einfach 4 Portionen 173 kcal

vegi glutenfrei

40 g Meerrettich, geschält, in Stücken (1 cm)
10 g Zitronensaft
½ TL Salz
2 Prisen Pfeffer

Meerrettich in den Mixtopf geben und **8 Sek./Stufe 7** zerkleinern. Zitronensaft, Salz und Pfeffer mit dem Spatel daruntermischen.

200 g Vollrahm, kalt

Rühraufsatz einsetzen. Vollrahm zugeben und unter Beobachtung **ohne Zeiteinstellung/Stufe 3** steif schlagen. **Rühraufsatz entfernen.** Meerrettichrahm umfüllen. Zu Fondue Chinoise oder Bourguignonne servieren.

Portion: 173 kcal (708 kJ) = F 17g, Kh 3g, E 1g



Auf Nummer sicher

Rahm lässt sich am gelingsichersten und schnellsten schlagen, wenn der Mixtopf kalt ist. Spülen Sie darum den Mixtopf, bevor Sie das Rezept beginnen, mit kaltem Wasser aus.

Curry-Apfel-Sauce

🔪 20 Min. ⌚ 50 Min. 🍄 einfach 🍴 4 Portionen 📊 272 kcal ✓ vegan ✂️ glutenfrei 🚫 laktosefrei

Zwiebeln und Apfel

80 g Zwiebeln, halbiert Zwiebeln in den Mixtopf geben, **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

25 g geröstetes Sesamöl Sesamöl zugeben und ohne Messbecher **3 Min./120 °C/Stufe 1** dämpfen.

2 EL Wasser Wasser, Curry und Salz zugeben und ohne Messbecher **3 Min./120 °C/Stufe 1** dämpfen.

1 EL mildes Currypulver

¼ TL Salz

1 rotschaliger Apfel, entkernt, in Stücken (3 cm, ergibt ca. 140 g) Gedämpfte Curry-Zwiebeln in eine Schüssel geben, auskühlen lassen. In dieser Zeit Mixtopf kalt spülen. Apfel und Apfelessig in den Mixtopf geben, **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern, in ein Sieb umfüllen und 30 Minuten ziehen lassen. In dieser Zeit Mixtopf spülen, trocknen und Mayonnaise zubereiten.

10 g Apfelessig

Mayonnaise

30 g Sonnenblumenkerne Sonnenblumenkerne in den Mixtopf geben, **30 Sek./Stufe 10** pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.

70 g nicht kalt gepresstes Sonnenblumenöl Einen Messkrug auf den Mixtopfdeckel stellen, Sonnenblumenöl einwiegen und beiseitestellen.

40 g Wasser

15 g Apfelessig

¼ TL Zucker

½ TL Salz

Wasser, Apfelessig, Zucker und Salz in den Mixtopf zu den pulverisierten Sonnenblumenkernen zugeben, **2 Min./Stufe 4** emulgieren, währenddessen das Sonnenblumenöl langsam auf den Mixtopfdeckel geben und in einem dünnen Strahl am Messbecher vorbei auf das laufende Messer träufeln lassen. Apfel ausdrücken, mit der Mayonnaise zu den Zwiebeln geben, mischen.

Sauce zu Fondue Chinoise oder Bourguignonne servieren.

Portion: 272 kcal (1121 kJ) = F 26 g, Kh 7 g, E 2 g

Mit Apfelschnitzen
garnieren





Sauce Bourguignonne

🔪 10 Min.
🕒 1 Std. 15 Min.
👤 einfach
🍴 4 Portionen
📊 276 kcal
🌱 vegi
🌾 glutenfrei

Das übrig gebliebene Eiweiss tiefkühlen oder direkt für Gnetzliteig verwenden.

150 g griechisches Joghurt nature
100 g Mixed-Pickles, abgetropft

Ein Sieb mit zwei Stück Haushaltspapier auslegen, in eine Schüssel stellen. Joghurt in das Sieb geben, 1 Stunde abtropfen lassen. In dieser Zeit Mixed Pickles in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Masse nochmals **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern, in ein Sieb umfüllen, gut ausdrücken und in eine Schüssel umfüllen.

100 g nicht kalt gepresstes Sonnenblumenöl

Einen Messkrug auf den Mixtopfdeckel stellen, Sonnenblumenöl einwiegen und beiseitestellen.

➔ 1 frisches Eigelb
15 g Apfelessig
10 g milder Senf
½ TL Zucker
1 TL Edelsüß-Paprika
¼ TL Kurkuma
¾ TL Salz
6 Prisen Pfeffer

Eigelb, Apfelessig, Senf, Zucker, Paprika, Kurkuma, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben, **2 Min./Stufe 4** emulgieren, währenddessen das Sonnenblumenöl langsam auf den Mixtopfdeckel geben und in einem dünnen Strahl am Messbecher vorbei auf das laufende Messer träufeln lassen. Mayonnaise mit dem abgetropften Joghurt zu den zerkleinerten Mixed Pickles geben, mischen.

Sauce zu Fondue Chinoise oder Bourguignonne servieren.

Portion: 276 kcal (1138 kJ) = F 28 g, Kh 4 g, E 2 g






Jetzt wird guetzlet!

*Sind Sie bereit, auch mal über Ihren angestammten Guetzli-
dosenrand zu schauen? Hier kommen vier Rezeptideen,
die Brunzli und Zimtsterne Konkurrenz machen werden!*

** Super Verwertungsmöglichkeit für frische Eigelbe!*

Glasierte Sterne

1 Std. 6 Std. 30 Min.  einfach  ca. 46 Stück (ca. 640 g)  464 kcal

Guetzli

80 g Zucker

1 Bio-Zitrone, nur dünn abgeschälte Schale

Zucker und Zitronenschale in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 10** pulverisieren.

250 g Weissmehl

125 g Butter, kalt, in Stücken (1 cm)

15 g Wasser

3 frische Eigelbe*

1 Msp. Backpulver

1 Prise Salz

Weissmehl, Butter, Wasser, Eigelbe, Backpulver und Salz zugeben und **30 Sek./Stufe 4** mischen. Teig auf die Arbeitsfläche geben, zusammenfügen, zu einer Kugel formen, flach drücken, in Frischhaltefolie eingepackt mindestens 2 Stunden oder über Nacht kühl stellen. Mixtopf spülen und trocknen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Teig portionenweise zwischen zwei Backpapieren 7 mm dick auswallen. Sterne (Ø 5 cm) ausstechen, auf die vorbereiteten Backbleche legen und 15 Minuten kühl stellen.

Guetzli pro Blech 10–12 Minuten (180 °C) in der Mitte des Backofens hellbraun backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Glasur

150 g Zucker

20 g Johannisbeergelee

15 g Zitronensaft

Zucker in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 10** pulverisieren, in eine kleine Schüssel umfüllen. Johannisbeergelee und Zitronensaft daruntermischen. Glasur mit einem kleinen Löffel auf den Guetzli verteilen, trocknen lassen (3 Stunden).

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.

100 g: 464 kcal (1947 kJ) = F 19 g, Kh 65 g, E 6 g

Tipp von Betty

Family 

Den Teig einen Tag im Voraus zubereiten und bis zu seinem Einsatz im Kühlschrank lagern. Die Kids können so direkt mit dem lustigen Teil der Guetzlete starten, nämlich dem Ausstechen und Glasieren.

Natürlich gefärbt mit Johannisbeergelee!



Say no to Food Waste

Die übrig gebliebenen Eigelbe können Sie leicht verklopft ca. 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Oder mit einer Prise Salz ca. 3 Monate tiefkühlen. Wenn Sie die frischen Eigelbe direkt verwerten wollen, dann zum Beispiel für die glasierten Sterne von Seite 37, für Mayonnaise, Omeletten oder Spätzli.

Haselnuss-Schoggi-Makrönli

🔪 20 Min. 🕒 6 Std. 30 Min. 🍳 einfach 🍪 ca. 38 Stück (ca. 410 g) 📊 564 kcal

🌾 glutenfrei 🥛 laktosefrei

3 frische Eiweisse 1 Prise Salz	Rühraufsatz einsetzen. Eiweisse und Salz in den fettfreien Mixtopf geben, ohne Messbecher unter Beobachtung ohne Zeiteinstellung/Stufe 3.5 sehr steif schlagen.
100 g Zucker	Eischnee 45 Sek./Stufe 3.5 weiterschlagen, dabei den Zucker durch die Öffnung im Mixtopfdeckel nach und nach zugeben. Rühraufsatz entfernen. Eischnee in eine Schüssel umfüllen.
200 g Haselnüsse 100 g dunkle Schokolade, in Stücken (2 cm)	Haselnüsse und Schokolade in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern, mit dem Spatel sorgfältig unter den Eischnee heben. Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle (Ø 14 mm) geben.

Zwei Backbleche mit Backpapier belegen, Masse in 3½ cm grossen Häufchen daraufspritzen. Makrönli bei Raumtemperatur 6 Stunden oder über Nacht trocknen lassen.

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Makrönli pro Blech 10–12 Minuten (180 °C) in der Mitte des Backofens hellbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.

100 g: 564 kcal (2350 kJ) = F 38 g, Kh 41 g, E 12 g

Mandel-Spekulatius

🔪 30 Min. ⌚ 3 Std. 🍳 einfach 🍪 ca. 84 Stück (ca. 440 g) 📊 477kcal

70 g grobkörniger Rohrzucker
 ½ Zimtstange (5 cm)
 2 Gewürznelken
 4 Kardamomkapseln,
 nur ausgelöste Samen

Rohrzucker, Zimt, Gewürznelken und Kardamom-
 samen in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 10**
 pulverisieren.

50 g Mandeln

Mandeln zugeben und **10 Sek./Stufe 10** mahlen.

240 g Weissmehl
60 g Butter, kalt, in Stücken (1 cm)
1 frisches Ei
30 g Wasser
 ½ TL **Backpulver**
 ½ TL **Salz**

Weissmehl, Butter, Ei, Wasser, Backpulver und Salz
 zugeben und mithilfe des Spatels **40 Sek./Stufe 4**
 mischen. Teig etwas flach drücken, zu einem rechtecki-
 gen Block (10 × 18 cm) formen, in Frischhaltefolie
 einpacken und mindestens 2 Stunden oder über Nacht
 kühl stellen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

30 g Mandelblättchen

Teig längs halbieren. Teighälften quer in 4 mm dicke
 Scheiben schneiden, mit etwas Abstand auf die
 vorbereiteten Backbleche legen. Mandelblättchen
 darüberstreuen, sorgfältig andrücken.

Guetzi pro Blech 10–12 Minuten (180 °C) in der Mitte des Backofens goldbraun backen. Herausnehmen,
 auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.

100 g: 477 kcal (1996 kJ) = F 22 g, Kh 54 g, E 13 g

Nusstorten-Guetzli mit Zimt

30 Min. 5 Std. mittel ca. 50 Stück (ca. 770 g) 665 kcal

Füllung

200 g Baumnusskerne	Baumnusskerne in den Mixtopf geben, 2 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
160 g Zucker	Zucker, Wasser und Zitronensaft in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen, zerkleinerte Baumnüsse daruntertermischen. Vollrahm dazugliessen, unter Rühren bei kleiner Hitze köcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat. Honig daruntertermischen, umfüllen, auskühlen lassen (mindestens 2 Stunden).
2 EL Wasser	
1 TL Zitronensaft	
140 g Vollrahm	
20 g Honig	

Teig

250 g Weissmehl	Weissmehl, Butter, Zucker, Wasser, Ei, Zimt und Salz in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 4 mischen. Teig auf die Arbeitsfläche geben, zusammenfügen. Teig in 2 gleich grosse Portionen teilen. Eine Portion auf ein Stück Frischhaltefolie (29 × 40 cm) geben, zu einem gleichmässig dicken Rechteck (12 × 32 cm) auswallen. Die Hälfte der Füllung auf der Längsmittte eines Teigstücks verteilen (Bild 1). Längsränder über die Füllung legen, durch Andrücken verschliessen. Teig mithilfe der Frischhaltefolie satt einrollen. Mit restlichem Teig und restlicher Füllung gleich verfahren. Teigrollen mindestens 2 Stunden oder über Nacht kühl stellen.
150 g Butter, kalt, in Stücken (1cm)	
100 g Zucker	
15 g Wasser	
1 frisches Ei	
½ TL Zimt	
¼ TL Salz	

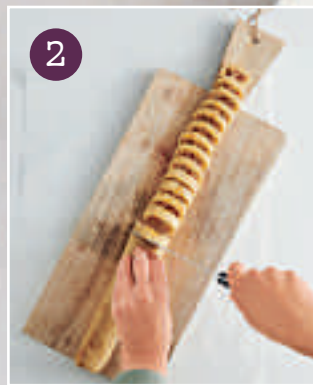
Backofen auf 180 °C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Teigrollen in 8 mm dicke Scheiben schneiden (Bild 2), auf die vorbereiteten Backbleche legen.

1 EL Puderzucker zum Bestäuben (optional)	Guetzli pro Blech 12–14 Minuten (180 °C) in der Mitte des Backofens backen, bis sie am Rand ganz leicht goldbraun sind. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Guetzli mit Puderzucker bestäuben.
--	---

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.

100 g: 665 kcal (2770 kJ) = F 42 g, Kh 61 g, E 10 g



*Gut zu wissen***Weihnachtsguetzli richtig aufbewahren**

Nach dem Backen Guetzli immer vollständig auskühlen lassen und wenn möglich nach Sorten getrennt in gut verschliessbare Guetzlidosen geben. Glasierte oder besonders klebrige Exemplare am besten lageweise zwischen Backpapier einschichten. Bei Guetzli mit weichem Kern wie zum Beispiel Makronen, Zimtsternen oder Lebkuchen können Sie ein Stück Apfel oder etwas Zitronenschale mit in die Dose legen, so trocknet das Gebäck weniger schnell aus (Guetzli regelmässig kontrollieren). Die Haltbarkeit ist jeweils beim Rezept angegeben. In dieser Ausgabe beträgt sie für alle Guetzli ca. 2 Wochen.

**Caramel mit dem TM6 zubereiten**

Nutzen Sie die Vorteile von Guided Cooking® und bereiten Sie den Nuss-Caramel statt in der Pfanne im Mixtopf zu. Folgen Sie dafür dem Rezept «Walnuss-Krokant» auf der deutschen Cookidoo®-Seite (QR-Code scannen, Schweiz aus Filtereinstellung entfernen). Als Erstes lesen Sie bitte Schritt 1 sorgfältig durch. Anschließend Nüsse zerkleinern wie in Schritt 3 beschrieben. Caramel mit den angegebenen Zutaten genau nach Rezept zubereiten. Währenddessen Nüsse in einer Schüssel mit 50 g Vollrahm mischen. Den fertigen Caramel sofort unter Rühren zu den Nüssen geben, kurz weiterrühren, bis der



Caramel gleichmässig dickflüssig ist. Mixtopf reinigen wie in Schritt 8 beschrieben. Caramel auskühlen und mit dem Rezept nebenan weiterfahren.



Grande Finale

Wie prächtig auch immer das Menü bisher war: Mit dem Dessert können Sie nochmals so richtig auftrumpfen. Hier kommen fünf Ideen, wie Sie Ihren Festtagsschmaus zu einem fulminanten Ende bringen.



Küchlein erst kurz vor dem Servieren backen. Warm schmeckt es am besten!

Lava-Cakes

30 Min. 4 Std. 45 Min. einfach 6 Stück 385 kcal

* *Erhältlich bei uns
unter bettibossi.ch*

100 g Zwetschgenkonfitüre (siehe Tipps)	Konfitüre in 6 Vertiefungen von einem Eiswürfelbehälter verteilen, 4 Stunden oder über Nacht gefrieren. <u>6 ofenfeste Förmchen</u> * (Ø 7½ cm, Höhe 4½ cm) einfetten und bemehlen.
½ EL Butter zum Einfetten	
1 EL Weissmehl zum Bemehlen	
100 g dunkle Schokolade , in Stücken (ca. 3 cm)	Schokolade in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 7 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
80 g Butter , in Stücken (2 cm)	Butter zugeben, 4 Min./50 °C/Stufe 1 schmelzen und mit dem Spatel nach unten schieben.
3 frische Eier	Eier, Zucker, Konfitüre, Weissmehl, Backpulver, Vanille und Salz zugeben und 40 Sek./Stufe 3 mischen. Teig mit dem Spatel kurz durchmischen, in den vorbereiteten Förmchen verteilen, zugedeckt 2 Stunden kühl stellen.
50 g Zucker	
50 g Zwetschgenkonfitüre	
100 g Weissmehl	
¼ TL Backpulver	Backofen auf 210 °C vorheizen. Förmchen aus dem Kühlschrank nehmen, auf ein Backblech stellen. Mit einem Löffel in der Mitte je eine Mulde in den Teig drücken. Je einen gefrorenen Konfitürewürfel in eine Mulde geben, etwas nach unten drücken, mit einem Löffelrücken Teigoberfläche glatt streichen.
1 Msp. gemahlene Vanillestängel	
1 Prise Salz	
½ EL Kakaopulver	Lava-Cakes 15 Minuten (210 °C) in der unteren Hälfte des Backofens backen. Die Füllung der Lava-Cakes soll noch flüssig sein. Herausnehmen, Küchlein vom Förmchenrand lösen, auf Teller stürzen, mit Kakaopulver bestäuben, noch warm servieren.

Tipps

- Statt Zwetschgenkonfitüre Quitzen- oder Aprikosenkonfitüre verwenden.
- Je nach Zuckergehalt der Konfitüre kann es sein, dass die gefrorenen Konfitürewürfel relativ weich sind. In diesem Fall Konfitüre mit einem Löffel aus der Form lösen.

Stück: 385 kcal (1607 kJ) = F 20 g, Kh 44 g, E 6 g

*Herrlich mit einer
Kugel Fior di Latte!*



Say no to Food Waste

Leeren Sie den Rotweinsud nicht weg, er ist voller Aroma! Mit Zimt, Kardamom und Nelken erwärmt, wird er zu köstlichem Glühwein.

Die Birnen lassen sich wunderbar vorbereiten!



Rotweinbirnen mit Sabayon

🔪 10 Min. ⌚ 2 Std. 45 Min. 🍳 einfach 🍰 4 Portionen 📊 155 kcal 🌾 glutenfrei 🥛 laktosefrei

Rotweinbirnen

- 750 g Rotwein
- 70 g Zucker
- 1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
- 4 Birnen (je 160 g), geschält

Rotwein, Zucker, Vanille und Birnen in den Mixtopf geben. Den Gareinsatz anstelle des Messbechers auf den Mixtopfdeckel setzen und **20–25 Min./100 °C/Stufe 1** garen (Garprobe bei einer Birne vornehmen). Birnen in eine Schüssel umfüllen, Sud dazugießen, 2 Stunden auskühlen lassen.

Birnen abtropfen, längs mehrmals einschneiden.

Sabayon

- 2 frische Eigelbe
- 20 g Zucker
- 60 g Apfelsaft
- 2 Msp. gemahlene Vanillestängel

Rühraufsatz einsetzen. Eigelbe, Zucker, Apfelsaft und Vanille in den Mixtopf geben und **9 Min./70 °C/Stufe 3** schaumig schlagen. **Rühraufsatz entfernen.** Sabayon mit den Birnen anrichten.

Lässt sich vorbereiten: Birnen ca. 1 Tag im Voraus garen, im Sud auskühlen lassen und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Portion: 155 kcal (652 kJ) = F 4 g, Kh 27 g, E 2 g



Samichlaus-Dessert

🔪 25 Min. ⌚ 30 Min. 👤 einfach 🍴 4 Portionen 📊 421kcal 🌾 glutenfrei

80 g gesalzene Erdnüsse Erdnüsse in eine beschichtete Bratpfanne geben, heiss werden lassen, Honig daruntermischen, 1 Minute einkochen. Erdnüsse auf einem Backpapier verteilen, auskühlen lassen.

400 g Clementinen, geschält, in Schnitzen 150 g Clementinenschnitze und Honig in den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 8** pürieren. Clementinenpüree in eine Schüssel umfüllen, 50 g zurück in den Mixtopf geben.

30 g flüssiger Honig

200 g Vollrahm, kalt **Rühraufsatz einsetzen.** Vollrahm und Vanille zugeben und unter Beobachtung **ohne Zeiteinstellung/Stufe 3** flaumig schlagen. **Rühraufsatz entfernen.** Joghurt mit dem Spatel unterheben. **200 g Clementinenschnitze dritteln,** zum Clementinenpüree in der Schüssel geben, mischen, mit dem Clementinen-Schlagrahm in 4 Weingläser (je 300–400 ml) füllen. Restliche Clementinenschnitze (50 g) und Honig-Erdnüsse darauf verteilen.

1 Msp. gemahlene Vanillestängel

150 g griechisches Joghurt nature

Portion: 421kcal (1747kJ) = F 32g, Kh 24g, E 8g

ohne Kristallzucker! →





** Je reifer die Bananen, desto süsser und geschmackvoller die Glace!*





Bananen-Lebkuchen-Glace mit Äpfeln

30 Min. 5 Std. 50 Min. einfach 4 Portionen 364 kcal vegan glutenfrei laktosefrei

400 g sehr reife Bananen*, geschält, Einen Teller mit Backpapier belegen. Bananen in Scheiben (1 cm) schneiden, lose auf den vorbereiteten Teller legen, zugedeckt mindestens 4 Stunden oder über Nacht gefrieren.

100 g Mandeln
3 EL Rohzucker
1 EL Wasser
1 TL gemahlene Vanillestängel
Mandeln, Rohzucker, Wasser und Vanille in eine weite Chromstahlpfanne geben, ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze kochen, bis das Wasser verdunstet und der Zucker trocken ist. Mit einer Kelle weiterrühren, bis der Zucker wieder schmilzt, sich um die Mandeln legt und die Mandeln glänzen. Mandeln auf einem Backpapier verteilen, auskühlen lassen (20 Minuten).

Gebrannte Mandeln in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 6** zerkleinern, 3 EL davon herausnehmen und beiseitestellen. Gefrorene Bananen zugeben **15 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

150 g veganes Kokosjoghurt nature (z. B. Karma Jocos)
1 TL Lebkuchengewürz
2 rotschalige Äpfel
300 g trüber Apfelsaft
Kokosjoghurt und Lebkuchengewürz zugeben und **20–30 Sek./Stufe 4** cremig rühren. Masse in eine Tiefkühlbox umfüllen und zugedeckt 1 Stunde gefrieren. In dieser Zeit Äpfel samt Kerngehäuse in 8 mm dicke Scheiben schneiden, mit Apfelsaft in einer Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze 4–5 Minuten knapp weich köcheln, etwas abkühlen lassen.

Glace zu Kugeln formen, mit den Apfelscheiben und den restlichen gebrannten Mandeln (3 EL) anrichten.

Lässt sich vorbereiten: Dessert ca. ½ Tag im Voraus zubereiten. Äpfel zugedeckt im Kühlschrank, Glace im Tiefkühler aufbewahren. Glace ca. 15 Minuten vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen. Äpfel kurz erwärmen.

Portion: 364 kcal (1522 kJ) = F 18 g, Kh 40 g, E 8 g

Tipp von
Betty

Family



Für eine grosse Runde, in der viele verschiedene Bedürfnisse und Geschmäcker aufeinander treffen, ist es gar nicht so einfach, ein Dessert zu finden, das allen passt. Diese Bananenglace mit Äpfeln könnte ein Treffer sein. Sie ist nämlich vegan (daher auch laktosefrei), gluten- und alkoholfrei.

*Mein Tipp für Sie***Stressfrei am Fest: Torte vorbereiten**

Bereiten Sie die Torte ca. 3 Tage im Voraus zu und stellen Sie sie (ohne Verzierung) zugedeckt in den Tiefkühler. Vor dem Servieren ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Falls Sie einen hohen Tortenring haben und Platz im Tiefkühler sparen wollen, Ring nach 4 Stunden gefrieren ablösen und Torte mit Frischhaltefolie eingepackt wieder zurück in den Tiefkühler legen.



Sara, Rezeptredaktorin

Sitzen Kids am Tisch? Verwenden Sie statt Kaffee, Zucker und Amaretto 110 g heiße Schokolademilch!



Bei der Deko sind Sie natürlich völlig frei. Werden Sie kreativ!

Schoggimousse-Torte

🔪 30 Min. ⌚ 3 Std. 30 Min. 🍳 einfach 🍰 8 Stücke 📊 325 kcal

70 g Löffelbiskuits,
quer halbiert

Tortenring auf Ø 18 cm einstellen und auf eine Tortenplatte stellen. Löffelbiskuits mit der gezuckerten Seite nach unten darin verteilen, sodass der Boden schön bedeckt ist.

70 g starker Kaffee
(Espresso), heiss
1 EL Puderzucker
2 EL Amaretto

Kaffee und Puderzucker verrühren, Amaretto darunterrühren, über die Löffelbiskuits träufeln.

100 g dunkle Schokolade mit Nougat
(z. B. Toblerone),
in Stücken

Dunkle Schokolade und Milkschokolade in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

100 g Milkschokolade mit Nougat
(z. B. Toblerone),
in Stücken

Schokolade **4 Min./50 °C/Stufe 4** schmelzen.

1 frisches Ei
¼ TL Zimt

Rühraufsatz einsetzen. Ei und Zimt zugeben und **2 Min./50 °C/Stufe 4** schaumig schlagen. **Rühraufsatz entfernen.** Schokolademasse in eine Schüssel umfüllen, zugedeckt beiseitestellen. Mixtopf und Rühraufsatz reinigen und kalt spülen.

250 g Vollrahm, kalt

Rühraufsatz einsetzen. Vollrahm in den Mixtopf geben und unter Beobachtung **ohne Zeiteinstellung/Stufe 3** steif schlagen. **Rühraufsatz entfernen.** ¼ des Schlagrahms mit dem Schwingbesen unter die Schokolademasse rühren. Rest mit dem Spatel sorgfältig unterheben, auf den getränkten Löffelbiskuits verteilen, glatt streichen. Torte zugedeckt 3 Stunden anfrieren.

80 g kleine Schokoladeriegel mit Nougat
(z. B. Toblerone)

Torte mit einem Messer sorgfältig vom Tortenring lösen, Ring entfernen. Torte mit den Schokoladeriegeln verzieren.

Stück (¼): 325 kcal (1355 kJ) = F 20 g, Kh 30 g, E 4 g



Winterlicher Erdnüssli-Aufstrich

🔪 10 Min. ⌚ 15 Min. 🍴 einfach 🍷 4 Gläser (ca. 550 g) 🔥 563 kcal
 ✓ vegan ✂️ glutenfrei 🚫 laktosefrei

400 g ungesalzene geschälte Erdnüsse	Erdnüsse, Vanille, Kardamompulver, Zimt, Muskat und Salz in den Mixtopf geben, 30 Sek./Stufe 7 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
1 TL gemahlene Vanillestängel	Masse nochmals 10 Sek./Stufe 7 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
1 TL Kardamompulver	Masse nochmals 20 Sek./Stufe 6 zerkleinern.
1 TL Zimt	
½ TL Muskat	
¼ TL Salz	
100 g Medjool-Datteln, entsteint	Datteln und Sonnenblumenöl zugeben, mit dem Spatel mischen und 1 Min./Stufe 6 pürieren.
50 g nicht kalt gepresstes Sonnenblumenöl	Masse mit dem Spatel nach unten schieben und nochmals 1 Min./Stufe 6 pürieren. Aufstrich in 4 saubere und trockene Einmachgläser (je 100 ml) füllen, gut verschliessen. Nach Belieben zu Brot, Joghurt oder Quark servieren.

Haltbarkeit: gut verschlossen, kühl und dunkel ca. 1 Monat.

100 g: 563 kcal (2334 kJ) = F 43 g, Kh 20 g, E 19 g



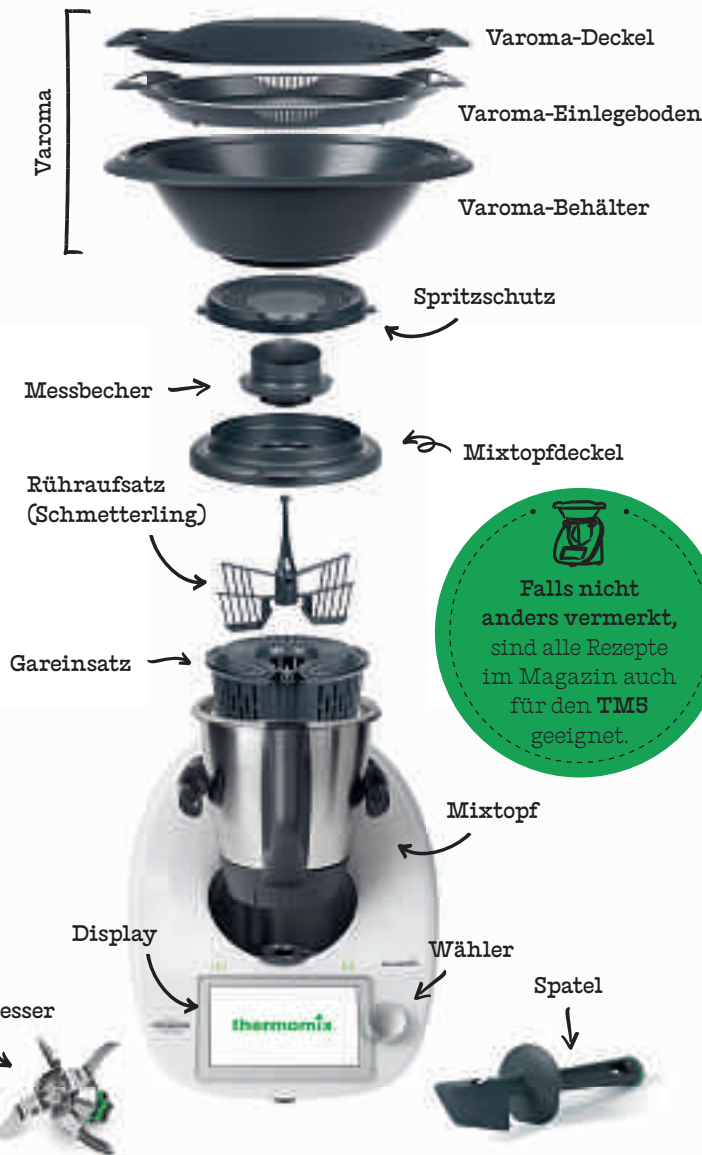
Say no to Food Waste

Sie haben Erdnüssli vom Samichlaus-Abend übrig? Dieses Rezept ist eine tolle Art, sie zu verwerten.



ohne Kristallzucker!

Thermomix® TM6



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. Beachten Sie 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

Das nächste Heft erscheint am
6. Januar



Neue Rezepte!

Freuen Sie sich auf unsere neusten Kreationen, unter anderem zu diesen Themen:

Hits mit Hack

Unkompliziert, vielseitig, lecker und dabei noch günstig – Hackfleisch ist aus der Alltagsküche nicht wegzudenken. Wir haben ein paar neue Familienhits für Sie im Köcher.

Kartoffelstock

Endlich bekommt er den Auftritt, den er verdient. Vorhang auf für Kartoffelstock in der Hauptrolle!

Ode an die Orange

Freuen Sie sich auf spritzige Desserts und süss-saures Gebäck mit der vitaminreichen Winterfrucht. Ein Fest für Ihre Geschmacksknospen.

Wunschzettel



TM6



TM6/TM5
Mixtopf



Thermomix Friend®



Messerabdeckung
Plus



Rockstars



Träume
werden
wahr



thermomix

Deine Wünsche können jetzt in Erfüllung gehen!

Du träumst schon lange von deinem eigenen Thermomix® TM6 oder möchtest deinen Thermomix® mit anderen tollen Accessoires oder einem Thermomix Friend® ergänzen!

Lass deine Liebsten wissen, worüber du dich am meisten freust!
Oder beschenke dich doch einfach selbst und gönne dir etwas Schönes.

Hier findest du alle Ideen für das beste
Weihnachtsgeschenk: [vorwerk.ch](http://www.vorwerk.ch)

VORWERK



Gleitbrett
«Schlitten»



... und vieles mehr
auf www.vorwerk.ch

