

THERMOMIX®

Einfach. Selbst. Gemacht.

#6 November 2021 5€

WEIHNACHTSMENÜ

Festliches Genießen

40
Rezepte

VIER AUS DER FLAMME

Flammkuchen mal mediterran, mal süß und in noch mehr Varianten

PLÄTZCHEN & KUCHEN

Süßes für die Adventszeit von Knusperkugeln bis Weihnachtskuchen

GEFÜLLTE NUDELN

Nudeltaschen aus Deutschland, Italien, China und der Ukraine

12 Vier aus der Flamme

Flammkuchen

Das Elsässer Traditionsgericht in herzhaften und süßen Varianten

22 Fit mit Thermomix®

Salate

Keine Lust auf deftige Küche? Unsere winterlichen Salate bringen frische Abwechslung auf den Teller

28 Plätzchen & Kuchen

Der süße Duft der Weihnacht

Von Weihnachtskuchen über Schoko-Zimt-Busselr bis hin zu Knusperkugeln: Sieben Leckereien, die die Adventszeit versüßen



22

56 Omas Küche

Bei Oma schmeckt's am besten

Mit Wirsingrouladen, Krauttopf & Co. versetzen wir uns geschmacklich zurück in Omas Küche

66 Lieblingsrezept

Top-Rezept der Repräsentantin

Omas Teestollen

68 Winterlicher Alltag

Soulfood für kalte Tage

Von Suppe über Pasta bis hin zum Eintopf: Diese Seelenwärmer machen im Winter gute Laune



68

Soul-food

Titelthema



40

Bratapfel-Tiramisu

40 Weihnachtsmenü

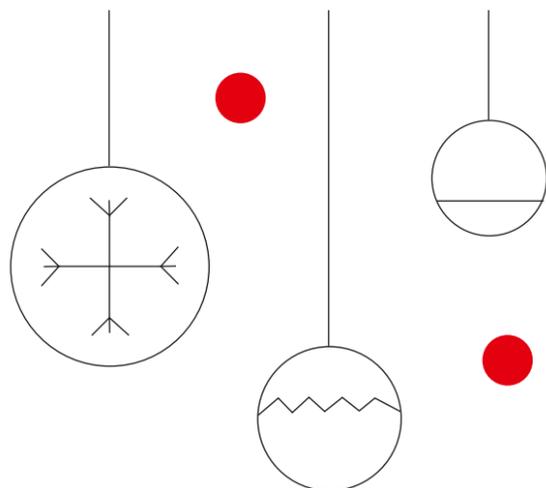
Merry Christmas Dinner

Wir bitten zu Tisch und servieren ein weihnachtliches Vier-Gänge-Menü

50 Genuss als Geschenk

Thermomix® it yourself

Last-Minute-Geschenkideen, mit denen du deinen Liebsten eine leckere Freude machst



80

Sacchetti mit Serrano-Feigen-Füllung

76 Kochschule

Maultaschen

Wir zeigen dir Schritt für Schritt, wie du das schwäbische Nationalgericht zubereitest

80 Nudeltaschen

Gefüllt, geformt und heiß geliebt

Wir servieren Nudeltaschen aus China, Italien und der Ukraine

Service

- 3 Editorial
- 6 Alles auf einen Blick (Rezeptindex)
- 10 Für dich entdeckt ...
- 39 Küchentreff
- 89 Spiel & Spaß mit Thermi
- 90 Vorschau & Impressum

Alles auf einen Blick

So lecker geht es in dieser Ausgabe zu. Viel Spaß beim Nachkochen!

Fit mit Thermomix®



23 Radicchio-Fenchel-Salat  



75 Birnen-Kartoffelstampf mit Frikadellen 



83 Sacchetti mit Serrano-Feigen-Füllung



84 Jiaozi



24 Chinakohl-Salat mit Lachs



25 Rote-Bete-Salat  



26 Gurken-Wirsing-Salat mit Hähnchen 

Suppen, Salate



42 Tomatenessenz  



45 Glühwein-Rotkohlsalat   



68 Brokkolicremesuppe 

Hauptgerichte



46 Entenbrust mit Röstzwiebel-Knödel  



59 Wirsingrouladen 



61 Möhren-Kartoffel-Untereinander  



62 Speckknödel mit Champignonsauce



64 Deftiger Krauttopf mit Mettwurst  



72 Lachs-Pasta mit Spitzpaprika 



72 Fenchel-Möhren-Eintopf 



73 Überbackene Muschelnudeln



87 Culurgiones - Sardische Ravioli



88 Wareniki mit Quark-Kirsch-Füllung 

Backen



14 Mediterraner Flammkuchen  



17 Flammkuchen mit Ziegenkäse  



18 Flammkuchen mit Kartoffeln und Speck



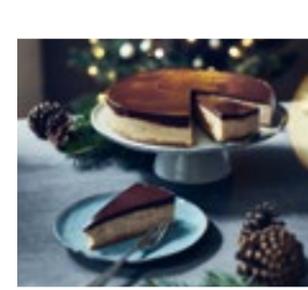
21 Apfel-Flammkuchen mit Streuseln  



30 Schoko-Zimt-Busserl 



31 Knusperkugeln 



33 New York Zimt-Cheesecake 



34 Marzipan-Pflaumenmus-Rauten 

Es gibt noch mehr Leckereien!

Rezept-Kompass

Diese Symbole helfen, das passende Rezept zu finden.

-  für Anfänger:innen geeignet
-  Blitzrezept
-  vegetarisch
-  vegan
-  glutenfrei
-  low carb
-  all-in-one
-  Arbeitszeit
-  Gesamtzeit
-  Schwierigkeitsgrad
-  Anzahl Portionen
-  Nährwerte

Symbole bei den Rezepten

Rezepte für TM6, TM5 & TM31

Alle Rezepte sind für den Thermomix® TM6 und TM5 geeignet. Die Einstellungen für den TM31 am Gerät weichen bei einigen Funktionen von den Einstellungen für TM6 und TM5 ab. Die maximale Füllmenge für den TM31 muss beachtet werden, da diese in den Rezepten nicht berücksichtigt wurde und von der maximalen Füllmenge des TM6 und TM5 abweicht.

TM6, TM5 bedeutet für TM31

-  Teigknetmodus
-  Turbo-Modus
-  Linkslauf bei jeder TM Angabe, bei der er benötigt wird, neu eingeben. Nach Ablauf der Zeit wird er automatisch deaktiviert.
-  120°C (Andünsten mit Öl oder Butter)
-  Deckel verriegeln/Teigstufe
-  Deckel verriegeln/Turbo
-  Linkslauf bleibt so lange eingeschaltet, bis er manuell deaktiviert wird. Darauf achten, ob in einer folgenden TM Angabe das Linkslaufsymbol weiter enthalten ist.
-  Varoma-Taste zum Andünsten



35 Nuss-Taler



36 Vanille-Plätzchen mit Zitronencreme



38 Weihnachtskuchen



57 Buchteln mit Pflaumenkompott



60 Rum-Rosinen-Pfannkuchen



Süßes



49 Bratapfel-Tiramisu



50 Lebkuchengewürz



52 Hot Chocolate Bombs



53 Gebrannte-Mandel-Aufstrich



54 Maronen-Schoko-Trüffel



Kochschule



78 Maultaschen



Lieblingsrezept



67 Omas Teestollen

So geht Weihnachten!
Festliche Menüs, die garantiert gelingen.



Jetzt im Handel

Vier aus der *Flaumme*

Mit Schmand, Speck und Zwiebeln kennen und lieben wir Flammkuchen. Doch das Traditionsgericht aus dem Elsass bietet noch mehr Möglichkeiten und ist die perfekte Basis für allerhand Geschmackskombinationen. Wir zaubern aus einem Teig vier köstliche Varianten – mal mediterran, mal deftig, mal swavory* und mal süß.

*einfach swavory**

*
Wusstest du schon?
Das Kunstwort „swavory“, bestehend aus „sweet“ und „savory“, beschreibt die Mischung von süßen und herzhaften Aromen. „Swavory“-Rezepte liegen voll im Trend!

köstlich süß

herrlich mediterran

schön deftig

MERRY CHRISTMAS DINNER

Das diesjährige Weihnachtsessen wird besonders. In vier köstlichen Gängen genießen wir das Beisammensein mit der Familie. Während eine leichte Tomatenessenz den Abend willkommen heißt, stimmt uns ein winterlicher Rotkohlsalat mit Camembert auf die Hauptattraktion des Abends ein: die Entenbrust mit Röstzwiebel-Knödel. Und da immer Platz für ein Dessert bleibt, lassen wir den Weihnachtsabend mit einem Bratapfel-Tiramisu ausklingen.

DAVOR



DAZWISCHEN



HAUPTSÄCHLICH



DANACH





Lachs-Pasta mit
Spitzpaprika



Feuchel-Möhren-Eintopf

Ebbes Gscheits zom Esse!

Etwas richtig Gutes zum Essen servierst du mit den „Herrgottsbscheißerle“ – so werden **Maultaschen** auch scherzhaft im Schwäbischen genannt. Die Delikatesse soll von Mönchen im Kloster Maulbrunn erfunden worden sein, die Fleisch während der Fastenzeit in den Nudeltaschen versteckten. Wie du die kleine Mogelpackung richtig füllst und formst, zeigt dir **Benjamin Bartschies** in unserer Kochschule Schritt für Schritt.

THERMOMIX®
KOCHSCHULE
KOCHEN

Benjamin Bartschies
Thermomix® Rezeptentwickler



A top-down view of a wooden surface covered with various types of dumplings. Some are crescent-shaped with crimped edges, while others are more complex, like the 'flower' dumplings. A wooden rolling pin is on the left, and a dark wooden cutting board is in the center. Flour is scattered across the surface.

*gefüllt,
geformt*

*& heiß
geliebt*

Auf die Idee, Nudeln in gefüllte Köstlichkeiten zu verwandeln, sind längst nicht nur Menschen aus Deutschland gekommen. In vielen Ländern der Welt werden Teige mit allerlei herzhaften und süßen Zutaten gefüllt und in die verschiedensten Formen gebracht. Gedreht, geklappt oder geflochten – koste mit uns Nudeltaschen aus Italien, China und der Ukraine. Lass es dir schmecken!