

Neu

NR. 06 | NOVEMBER/DEZEMBER 2022 | 5,50 EURO

# THERMOMIX®

Das Original

thermomix  
VORWERK



## DIE BESTEN TIPPS & TRICKS

So bleibst du im Advent ganz entspannt

## DEIN PERFEKTER FESTTAGSBRATEN

Schritt für Schritt genau erklärt

## WINTERLICHE SEELENWÄRMER

Z. B. Tagliatelle mit Pastinaken-Pesto



Schokoladenkipferl, Kaffee-Doppeldecker und noch viele mehr  
Seite 8

MIT THERMOMIX®  
GELING-GARANTIE

# DIE SCHÖNSTEN PLÄTZCHEN

Zum Verschenken und Selberraschen: süße Ideen mit Nüssen, Schokolade und feinen Gewürzen

# INHALT <sup>06/22</sup>

Heiß ersehnt und mit Spannung erwartet: Unsere neue Ausgabe steht ganz unter dem Motto „O du köstliche“. Mit Plätzchen, leckeren Ideen für deinen Brunch und Gebäck für den Adventskaffee wird die schönste Zeit des Jahres auch diesmal wieder ein Erlebnis



44

Hirschgulasch-Suppe und Süßkartoffel-salat machen beim Brunch richtig was her

54

Walnüsse aus heimischem Anbau: Das ist die Passion von Vivian Böllersen



## AKTUELL

- Frischepost**  
Bodenständig: Wurzeln und Knollen, die jetzt schmecken ..... 20
- Kleine Wurzelkunde**  
So vielseitig kannst du die erdigen Winterschätze verwenden ..... 25
- Geschenke aus der Küche**  
Süße Überraschungen für Familie und liebe Freunde ..... 68
- Winterdrinks**  
Von Weihnachtscappuccino bis Hot Aperol®: Die heizen dir ein .... 76

## FÜR JEDEN TAG

- 30-Minuten-Küche**  
Schnell und lecker kochen war noch nie so einfach ..... 26

## DAS GROSSE SPEZIAL

- Gemütlicher Weihnachtsbrunch**  
Überrasch deine Lieben mit diesen kreativen Brunch-Rezepten ..... 38

## FIT MIT THERMOMIX®

- Heißes Löffelglück**  
Suppen, die uns jetzt wärmen und Kraft schenken ..... 56

## KOCHSCHULE

- Fein gefüllter Kalbsrollbraten**  
Benjamin Bartschies zeigt dir, wie der festliche Braten perfekt gelingt und herrlich saftig bleibt ..... 50



## BACKEN

- Auf die Plätzchen, fertig, los!**  
6 himmlische Back-Ideen: Leckerer für deinen bunten Teller ..... 8
- X-Mas-Gewürzkunde**  
Von Anis bis Zimt: das Aroma-Geheimnis von Weihnachten ..... 19
- Alles für den Adventskaffee**  
Mit Dominostein-Torte & Co. kostest du die schönste Zeit des Jahres in vollen Zügen aus ..... 80

## BUNT GEMISCHT

- Unterwegs**  
Wo wächst eigentlich Kakao? ..... 36
- Unterwegs**  
Walnüsse aus Brandenburg ..... 54
- Küchen-Treff**  
Ganz schön vielseitig unterwegs: Moderatorin Jennifer Knäble ..... 62
- Trend**  
Okonomiyaki aus Japan ..... 66
- Mein Lieblingsrezept**  
Repräsentantin Natalja Alberti zeigt ihren grünen Krümel ..... 74

## IMMER IM HEFT

- Editorial** ..... 3
- Rezeptübersicht** ..... 6
- Küchen-Mix** ..... 34
- Service Thermomix®** ..... 65
- Vorschau und Impressum** ..... 90

MEHR SCHLEMMEREI,  
MEHR GAUMENFREUDE,  
MEHR HIMMLISCHER  
WEIHNACHTS-ZAUBER

59

Du magst es spicy? Dann ist die Spitzkohl-Curry-Suppe perfekt für dich!



82

Das süße Spekulatius-Franzbrötchen versüßt jedes Kaffeekränzchen



77

Der cremige, heiße Weihnachtscappuccino bringt dich Schluck für Schluck auch durch den kältesten Wintertag

Wer ist denn da unters Häubchen gekommen?

# ALLE REZEPTE AUF EINEN BLICK

Wir wünschen dir viel Spaß beim Nachkochen!

## Fit mit Thermomix®



56 Zoodle-Suppe



58 Scharfe Spitzkohl-Curry-Suppe



60 Kartoffel-Porree-Suppe

## Suppen, Salate, Snacks



40 Roter Ziegen-Streich



44 Süßkartoffelsalat



44 Hirschgulasch-Suppe

## Hauptgerichte



20 Tagliatelle mit Pastinaken-Pesto



29 Schnelle-Limetten-Rucola-Nudeln



30 Stamppot mit Endivien



32 Cremiger Kichererbsen-Spinat-Topf



42 Garnelen-Knoblauch-Tarte



66 Okonomiyaki



16 Orangen-Marzipan-Plätzchen



17 Mandel-Schoko-Baisertaler



17 Kaffee-Doppeldecker



18 Stollenkonfekt



41 Maronen-Apfel-Brot mit Walnüssen



86 Eierlikör-Birnen-Plunder



88 Dominostein-Torte

## Desserts



46 Nougat-Schoko-Mousse



70 Erdnuss-Salz-Schoko-Aufstrich



77 Weihnachtscappuccino



78 Hot Aperol®



78 Weiße Chai-Trinkschokolade

## Kochschule



50 Kalbsrollbraten

FOTOS: THERMOMIX® BY HOUSE OF FOOD



23 Getrübtes Topinambursüppchen



28 Tonno-Toastbrötchen



31 Süßkartoffel-Reis-Topf



22 Möhrenrisotto mit Bratwurstkugeln



24 Winterpilaw mit Steckrüben und Blumenkohl



26 Überbackene Spitzpaprika mit Merguez und Reis

## Backen



16 Lebkuchen-Butter-Plätzchen



16 Schokoladenkipferl



68 Weihnachts-Cake-Pops



82 Spekulatius-Franzbrötchen



84 Stollen-Butterkuchen



71 Rentierfutter



72 Zimt-Vanille-Zucker



76 Bratpfel-Karamell-Smoothie

## Lieblingsrezept



74 Grüner Krümel

## REZEPT-KOMPASS

Diese Symbole helfen, das passende Rezept zu finden.

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

### HINWEIS

Beim Kochen ist Sicherheit das A und O. Setz bei Temperaturen unter 95°C den Messbecher in den Mixtopfdeckel ein. Bei Temperaturen ab 95°C stell bitte den Gareinsatz anstelle des Messbechers als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel. Rezepte, die die eingebetteten Modi „Anbraten“ und „Zucker karamellisieren“ verwenden, sind nur über **Cookidoo®** und Guided-Cooking-Funktion verfügbar.

Der Spritzschutz ist ein exklusives **Thermomix® TM6** Zubehör, das vor heißen Fettspritzern schützt. Aus Sicherheitsgründen sollte er immer verwendet werden, wenn er in Rezepten mit den Modi „Anbraten“ und „Zucker karamellisieren“ erwähnt wird.

### WEITERE INFOS ZU UNSEREN REZEPTEN BEKOMMST DU HIER:

[www.cookidoo.de](http://www.cookidoo.de)  
Rezept-Portal für alle Thermomix® Fans mit Rezepten für Thermomix® TM5/TM6  
[www.rezeptwelt.de](http://www.rezeptwelt.de)  
Rezeptdatenbank und Forum für Thermomix® Kundinnen und Kunden

### KUNDENSERVICE

☎ 0202 564-3000  
✉ [Dialog-Service-Center@Vorwerk.de](mailto:Dialog-Service-Center@Vorwerk.de)

## ÜBRIGENS

Alle Rezepte aus dem Heft findest du auch auf **Cookidoo®** – dem offiziellen Thermomix® Rezept-Portal!



# SUCH DIR EIN SCHÖNES PLÄTZCHEN

... und heiz schon mal den Ofen vor! Ein schokoladiger Kipferl hier, ein fruchtiger Kringel oder süßer Taler da: Wenn der herrliche Duft der frisch gebackenen Kekse dein Haus erfüllt, ist die Advents-Naschsaison eröffnet

## TOLL FÜR KEKS-FANS

Jede Menge weitere  
Plätzchen-Ideen  
findest du auf  
Cookidoo®





LEBKUCHEN-BUTTER-PLÄTZCHEN

Mürbe und aromatisch: Hier greifen die Kleinen genauso gern in die Keksdose wie die Großen

Rezept S. 16



SCHOKOLADENKIPFERL

Omas Klassiker kommt auch im edlen Look super an. Back besser gleich einen großen Vorrat davon

Rezept S. 16



## ORANGEN-MARZIPAN-PLÄTZCHEN

Mit diesen knusprigen Schnecken zauberst du deinen Lieben an kalten Tagen Sonne ins Herz

Rezept S. 16



## MANDEL-SCHOKO-BAISERTALER

Taler, Taler, du musst wandern ... Vom Keksteller direkt in den Mund. So lieben wir Weihnachten

Rezept S. 17



**Unser Tipp**  
Die Baisertaler lassen sich auch prima mit flüssiger Schokolade verzieren.

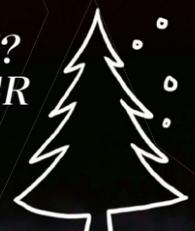
## KAFFEE-DOPPELDECKER

Du brauchst noch einen besonderen Kick für deinen Plätzchenteller? Dann sind die hier perfekt!

Rezept S. 17



„PLÄTZCHEN ZUM FRÜHSTÜCK? KLAR, FÜR DIESE WACHMACHER LASSE ICH SOGAR MEINEN MORGENKAFFEE STEHEN!“



## STOLLENKONFEKT

Bereite deiner Familie das süßeste Weihnachten aller Zeiten – Häppchen für Häppchen

Rezept S. 18

# WO DER KAKAO AUF BÄUMEN WÄCHST



**VORSICHT IST DAS A UND O**  
Kakaobohnen wachsen dicht am Stamm, die empfindlichen Früchte müssen vorsichtig geerntet werden. Das erfordert einiges Geschick von den Kleinbauern. PETRASA hilft dabei, dass noch unerfahrene Bauern bei erfolgreichen Kakaobauern lernen können



Plätzchen, Kuchen, süße Schoki: Ohne die **Kakao-Bohne** wäre das Leben nur halb so lecker. Aber wusstest du schon, wo sie herkommt? Ein Besuch bei den Kakaobauern verrät es dir

**E**s ist früh am Morgen. Wilman Sirait schiebt die Schubkarre unter die herabhängenden Äste der Kakaobäume. In der Haupterntezeit im Oktober und November geht er alle zwei Wochen auf sein Feld, um die reifen Früchte zu ernten. Vorsichtig greift er nach einer länglichen, sonnengelben Frucht und schlägt sie mit einer Machete am Strunk ab. Wieder und wieder führt er die gleiche Bewegung aus. Zwischendurch richtet er sich auf, schiebt seinen ledernen Hut nach hinten und wischt sich den Schweiß von der Stirn. Viele Stunden geht das so. Erst am späten Nachmittag kommt seine Frau von der Arbeit zurück. Sie ist Sekretärin im Rathaus. Ein willkommenes Zusatzeinkommen für die sechsköpfige Familie. Doch die Feldarbeit bleibt deshalb meist an Wilman hängen. „Zum Glück ist mein Feld nicht weit von meinem Haus entfernt“, sagt er, als er am Abend die volle Schubkarre den steilen Weg zum Dorf hinaufschiebt.

## UMWELTSCHONENDER KAKAO-ANBAU

Am nächsten Tag ist Markttag in Parongil, einem kleinen Dorf in der Region Dairi in Nord-Sumatra. Viele Kakaobauern aus der Gegend wollen hier wie Wilman Sirait ihre Ernte verkaufen. Für 22 Kilo Kakaobohnen hat Wilman Sirait rund 200 Kakao-



**ES GEHT AUF DEN MARKT**  
1. Auf dem Markt bekommt Wilman für 22 kg Kakaobohnen ca. 20 Euro 2. Die Ernte ist mühsam. Gelb heißt reif zur Ernte

**TROCKNEN UND FERMENTIEREN**  
3. Die Samen werden von Hand aus den Bohnen gelöst 4. In einem Sack fermentieren sie drei Tage, dann werden sie zum Trocknen auf einer Plane ausgebreitet

früchte geerntet. Biofrüchte, wie der Bauer stolz betont. Sein Wissen über den biologischen Anbau hat Sirait bei PETRASA erworben, einer Partnerorganisation von Brot für die Welt. Seit 2001 unterstützt die Organisation Bauernfamilien vor Ort. Rund 120 Spar- und Kreditgruppen sparen gemeinsam und geben sich gegenseitig Kredite zu einem sehr niedrigen Zinssatz. So sind sie unabhängig von Banken. PETRASA unterstützt die Gruppen bei der Buchhaltung und verbesserten Anbaumethoden. „Viele Bauern wissen wenig über nachhaltige Landwirtschaft“, sagt Lidia Naibaho, Direktorin von PETRASA. „Deshalb ist es wichtig, dass wir sie schulen.“

Wilman Sirait ist 2007 zur Spar- und Kreditgruppe in seinem Dorf gestoßen. Seitdem hat der 48-Jährige viel über ökologischen Landbau gelernt. „Meine Felder waren früher steinhart“, erzählt er. Die Ölpalmen, die auf dem Acker standen, waren schuld und der viele chemische Dünger, den er verwendete. Heute düngt er seine jungen Kakaobäume und Papayasetzlinge nur noch mit Kompost. „Es gibt wieder viele Würmer. Das zeigt, dass der Boden jetzt gesund ist“, sagt Sirait. Den Kompost stellt er selbst her. Grundlage ist der Mist seiner Schweine. Zweimal im Jahr, im August und im Februar, verteilt der Bauer den Kompost unter seinen Kakaopflanzen. Auf Pestizide verzichtet er.

## FÜR KLEINBAUERN IST KAKAO DIE WICHTIGSTE EINNAHME

Nach der Elfenbeinküste ist Indonesien der weltweit zweitgrößte Produzent von Kakao. Vor allem auf den Inseln Java und Sumatra wächst der begehrte

Rohstoff. Meist sind es Kleinbauern wie Wilman Sirait, die ihn produzieren. Viele haben nicht mehr als einen Hektar Land zur Verfügung. Darauf wachsen neben Kakaotrüchern oft noch Reis, Mais, Chilis und Papayastauden. Doch Kakao stellt für die Familien die wichtigste Einnahmequelle dar.

## DIE GANZE FAMILIE HILFT BEI DER AUFZUCHT

Der 44-Jährige Hotlan Naiggolan ist für den „Kakao-Nachwuchs“ im Dorf Sinampang zuständig. „Ich ziehe schon länger meine eigenen Setzlinge“, erzählt er. Starke, gut gewachsene Pflanzen. Deshalb übertrug die

## „ES GIBT WIEDER VIELE WÜRMER. DAS ZEIGT, DASS DER BODEN JETZT GESUND IST“

Spar- und Kreditgruppe des Dorfes dem Bauern auch die Verantwortung für die Baumschule. Am Dorfrand hat Hotlan Naiggolan einen kleinen Acker umzäunt und sorgfältig mit einem Schattennetz versehen. Die kleinen Kakaopflanzen vertragen keine direkte Sonneneinstrahlung. „In der Trockenzeit haben wir viel gegossen“, erzählt der Bauer und zeigt lachend auf das dichte Grün am Boden: „Und jetzt wächst das Unkraut!“ Seine Frau Friska hilft ihm beim Jäten. Auch die Söhne Jona und Daniel sind heute nach der Schule zum Helfen gekom-

## DAS MACHT BROT FÜR DIE WELT

Die Organisation unterstützt Kleinbauernfamilien, Landlose und Indigene in ihrem Kampf gegen die Zerstörung der Umwelt und den Raubbau an der Natur. Sie fördert Projekte, in denen die Ursachen des Klimawandels bekämpft und seine Folgen gemildert werden. Weltweit setzt sie sich für eine nachhaltige und zukunftsfähige Lebens- und Wirtschaftsweise ein.

Mehr Informationen findest du unter [www.brot-fuer-die-welt.de](http://www.brot-fuer-die-welt.de)

FOTOS: UTA WAGNER/BROT FÜR DIE WELT; TEXT: UTE DILG



GENIESSEN IN GROSSER RUNDE



# LUST AUF BRUNCH

Der Tannenbaum funkelt, die Geschenke sind längst ausgepackt:  
Am zweiten Weihnachtsfeiertag wird es Zeit, deinen Liebsten  
ein paar kulinarische Überraschungen aufzutischen. Für  
das gemütlichste, geselligste und leckerste Fest aller Zeiten!



# NOUGAT-SCHOKO- MOUSSE MIT HIMBEEREN

Rezept S. 48



Nougat  
Schoko  
mousse

*Perfekt portioniert  
und extra liebevoll:  
Das Dessert lässt  
sich schön in kleinen  
Gläsern anrichten*

### SCHAU DOCH MAL:

Mehr Inspirationen  
für deinen  
Weihnachtsbrunch  
findest du auf  
Cookidoo®



**BENJAMIN BARTSCHIES**

ist ein leidenschaftlicher Foodie, der seine Familie mit ganz viel Liebe bekocht. Und als kürzlich die Frage nach einem besonderen Festtagsbraten aufkam, hat unser Thermomix® Rezeptentwickler so von diesem Braten geschwärmt, dass uns allen klar war: Den müssen wir dir einfach zeigen!



thermomix

KOCH-  
SCHULE

# Für besondere STUNDEN

Du suchst noch einen kulinarischen Höhepunkt für die Festtage? Dann zeigt dir Benjamin hier seinen gefüllten, sagenhaft saftigen Kalbsrollbraten



„WENN ICH DEN BRATEN ZUBEREITE, BIN ICH NIE ALLEIN IN DER KÜCHE. SOGAR MEINE KINDER KOMMEN UND HELFEN MIT. DAS IST SO EINE SCHÖNE STIMMUNG!“



# Süßer ADVENT

So viel Glück muss man erst einmal haben! Die Engelchen haben für dich ihr Backbuch geöffnet und zeigen dir, mit welchen himmlischen Naschereien du deine Lieben in der Vorweihnachtszeit so richtig verwöhnen kannst