

THERMOMIX

Das Original



BRATEN FÜR GÄSTE

Filet Wellington, fein gefüllter Truthahn, Kasseler – so geht's!

WINTERSALATE MIT VITAMIN-KICK

Knackig, bunt und echt gesund!

SCHOKOLADEN-TRÄUME

Domino-Käsekuchen trifft Schoko-Weihnachtstorte



ALLE REZEPTE AUCH AUF COOKIDOO®

HIMMLISCHE PLÄTZCHEN ab Seite 22

ÜBER **80** SEITEN MIT GELING-GARANTIE

Die besten

Plätzchen fürs Fest

Das Christkind bringt saftige Mohn-Kipferl, knusprige Stollen-Cantuccini, Zitronen-Cookies und zartes Orangen-Shortbread – süßes Glück!



INHALT 06/24

O du fröhliche Vielfalt der Winterküche! Zwischen süßen Plätzchen und festlichen Braten freuen wir uns über knackige Salate mit raffinierten Dressings, fixe Wohlfühl-Rezepte und das Beste aus Schokolade



62

Überzeugt mit Vitaminen und vollem Geschmack: Feldsalat mit Kaffee-Feigen-Dressing



68

Klassiker im Winterlook: Mettwürstchen mit Grünkohl-Kartoffelstampf

AKTUELL

Weihnachtsmarkt daheim
Heißer Punsch und selbst gemachte Imbissbuden-Snacks wärmen Hände und Seele 8

Keksbäcker gesucht!
Entdecke deine neuen Lieblinge fürs Keksdosen-Repertoire 22

Frischepost: Schwarzwurzeln
Im Winter gibt es cremig-köstliche Gerichte von der Stange 36

FÜR JEDEN TAG

Schnell soll's gehen
Zwischen Schneemannbauen und Spieleabend braucht es fixe Rezepte für Groß und Klein 68

DAS GROSSE SPEZIAL

Braten und Beilagen
Klassisch, gerollt, gefüllt oder veggie: Hier findet jeder Topf seinen leckersten Deckel ... 42

FIT MIT THERMOMIX®

Bunte Salatvielfalt
Wintergemüse punktet mit allerlei immunstarken Nährstoffen 60

BACKSCHULE

Feines Gebäck
Bianca rollt geschickt mürbe Rugelach mit Mohnfüllung 30

AUF DEN GRÜN MARKIERTEN SEITEN FINDEST DU DIE TITELTHEMEN DIESER AUSGABE



40

Cremiges Risotto kriegt ein Upgrade aus Schwarzwurzeln und Knusper-Topping

SÜSSES

Schokoträume
Wenn zart schmelzende Schokolade auf Kuchen und Torten trifft ... Ein Weihnachtsgedicht! 80

BUNT GEMISCHT

Reise
Zu Gast beim Schokoladenmeister Alex Kühn in Erfurt 34

Küchentreff
Max Strohes bewegender Weg zum eigenen Sternerestaurant 56

Mein Lieblingsrezept
Hobbybäckerin Jeanette teilt ihr raffiniertes Rezept für fluffige Walnuss-Feigen-Brötchen 66

Thermomix® it yourself
Süßer Baumschmuck ist Hingucker und Leckerbissen zugleich 76

IMMER IM HEFT

Editorial 3
Übersicht 6
Küchen-Mix 20
Service Thermomix® 78
Vorschau und Impressum 90

„AN DEN RUGELACH LIEBE ICH DIE KOMBI AUS SAFTIGEM TEIG UND CREMIGER MOHNFÜLLUNG!“

30

Biancas köstliche Kipferl sind einfach zum Vernaschen lecker!



15

Mmh, süße Mandeln auf dem heimischen Christmarkt naschen!

ALLE REZEPTE AUF EINEN BLICK

Wir wünschen dir viel Spaß beim Nachkochen!

Fit mit Thermomix®



60 Grünkohlsalat mit Erdnuss-Dressing und Hähnchen



62 Red Goddess Salad mit Orangen-Joghurt-Dressing



62 Feldsalat mit Kaffee-Feigen-Dressing



64 Winterliche Salatbowl mit Avocado-creme und Räucherlachs



73 Thunfisch-Couscous-Salat mit Kichererbsen

Hauptgerichte



13 Gefüllte Ofenkartoffeln mit Sour-Cream-Dip



36 Schwarzwurzel-Kartoffel-Ragout mit Salsiccia



38 Schwarzwurzel-Auflauf



45 Ahornsirup-Senf-Kasseler



46 Selleriepüree mit Honig



46 Veggie-Braten mit Ei



48 Kartoffel-Sahne-Gratin-Türmchen



49 Rinderfilet Wellington

Backen



24 Christstollen-Cantuccini



26 Kardamom-Orangen-Shortbread



27 Husarenkrapfen mit Dulce de leche



28 Lemon Crinkle Cookies



84 Domino-Käsekuchen



86 Früchte-Lebkuchen mit Schokoganache



87 Schokoladen-Mandel-Tarte



88 Schoko-Weihnachts-torte

Drinks & Desserts



15 Cheesecake-Mandeln



74 Quark-Klößchen mit süßen Bröseln

Backschule



30 Mohn-Rugelach

Lieblingsrezept

Suppen, Salate, Snacks



10 Handbrot mit Schinken und Käse



72 Kartoffelcremesuppe



40 Schwarzwurzel-Haselnuss-Risotto



42 Truthahn mit Dörrobst-Semmelknödel-Füllung



44 Serviettenknödel mit Speck und Zwiebeln



49 Rotkohl



68 Grünkohl-Kartoffelstampf mit Mettwurstchen



70 Gnocchi mit Chicken-Alfredo-Sauce



29 Espresso-Panforte



76 Buntglas-Plätzchen



82 Snowball Cake



8 Eierpunsch



12 Hot Sarti



14 Weihnachts-Bratäpfel



66 Walnuss-Feigen-Brötchen

ÜBRIGENS

Alle Rezepte aus dem Heft findest du ab 8.11.2024 auch auf Cookidoo® - dem offiziellen Thermomix® Rezept-Portal!

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

HINWEISE

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.

Die Kennzeichnung mit „glutenfrei“, „laktosefrei“ oder „nussfrei“ in den entsprechenden Thermomix® Rezepten gibt lediglich Auskunft darüber, dass keine offenkundig gluten-, laktose- oder nusshaltigen Zutaten verwendet werden. Die Kennzeichnung von „vegetarisch“ in den entsprechenden Thermomix® Rezepten gibt lediglich Auskunft darüber, dass keine offenkundig tierischen Bestandteile, wie Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchte, verwendet werden. Jedoch können einige verwendete Zutaten, welche augenscheinlich vegetarisch oder vegan sind, unter Verwendung tierischer Produkte hergestellt worden sein. (Z. B. wird zur Klärung von Flüssigkeiten wie Weißwein oder Essig Gelatine verwendet.)

Für Zutaten wie industriell hergestellte Lebensmittel, deren Herstellung Vorwerk nicht bekannt ist, können wir keine Verantwortung übernehmen. Bei entsprechenden Unverträglichkeiten oder Ernährungspräferenzen vergewissere dich daher stets selbst, ob die verwendeten Lebensmittel für dich geeignet und verträglich sind.

WEITERE INFOS ZU UNSEREN REZEPTE BEKOMMST DU HIER:

www.cookidoo.de Rezept-Portal für alle Thermomix® Fans mit Rezepten für Thermomix® TM5/TM6

www.rezeptwelt.de Rezeptdatenbank und Forum für Thermomix® Kundinnen und Kunden

KUNDENSERVICE ☎ 0202 564-3000

✉ Dialog-Service-Center@Vorwerk.de



KOMM, WIR GEHEN AUF DEN WEIHNACHTS- MARKT



Der Duft von Mandeln, Bratäpfeln und ofenfrischem Brot umgibt uns, wenn wir die Adventszeit mit einem **Spaziergang über den Weihnachtsmarkt** begrüßen. Dieses Jahr bauen wir selbst einen Stand im heimischen Wintergarten auf, mit himmlischen Leckereien



EIERPUNSCH

Unser erster Stopp: süßer Winter-Drink mit Wow-Effekt

REZEPT S. 16





HANDBROT MIT SCHINKEN UND KÄSE

*Danke, Dresden, dass du uns diesen
Weihnachtsmarktliebling beschert hast!*

REZEPT S. 16



Benjamin Bartschies Thermomix® Rezeptentwickler

**„LUFTIG-LOCKERES UND SAFTIGES
HANDBROT ENTSTEHT MIT EIN PAAR
HANDGRIFFEN UND ETWAS ZEIT.“**



HOT SARTI

Proooost! Mit dem heißen Aperitif ist uns ganz fix wieder warm ums Herz

REZEPT S. 17

#zuHausemitThermomix
Weihnachtsmarkt
zu Hause

COOKIDOO®
Klick doch auch
mal in die Kollektion
„Weihnachts-
markt zu Hause“



GEFÜLLTE OFENKARTOFFELN MIT SOUR-CREAM-DIP

*Von der kühlen Luft haben wir jetzt richtig
Appetit auf diese herrliche Schlemmer-Kartoffel*

REZEPT S. 17



WEIHNACHTS- BRATÄPFEL

Wie bei Omi am Kamin – fruchtig
gefüllt mit Dominosteinen



REZEPT S. 18

TM6 REZEPT
MIT MODUS
„ANDICKEN“



CHEESECAKE-MANDELN

Ohne Mandeln? Ohne uns! Hier kommt
mindestens ein Tütchen mit heim...



REZEPT S. 18

Euch schickt der Himmel

Bei uns in der Thermomix® Backstube stehen zu Weihnachten neben den Klassikern auch immer **brandneue Plätzchenrezepte** auf der Backliste – welches nimmst du in dein Repertoire auf?

UNSERE
TITEL-
REZEPTE

KIPFERL ZUM VERLIEBEN

Fingerspitzengefühl ist gefragt, wenn die Keksdose mit **fein gerollten Mohn-Rugelach** gefüllt werden soll. Rezeptentwicklerin Bianca hat den Dreh raus und teilt ihre Erfahrung mit dem süßen Gebäck

thermomix
BACK-
SCHULE



BIANCA BECKER
Unsere **Thermomix®** Rezeptentwicklerin ist in der heimischen Küche selten allein anzutreffen – ihre liebste Gesellschaft dort: ihr Sohn. Zusammen backen die beiden Plätzchen, Kuchen, Quiches und mehr. Zwischendurch darf natürlich auch mal genascht werden. Nach getaner Arbeit gibt es bei einem guten Buch oder einem Gesellschaftsspiel die erste Kostprobe der Backkunst.



„GENAUSO LECKER,
WIE SIE AUSSEHEN,
ABER VIEL LEICHTER
GEMACHT, ALS DU
VIELLEICHT DENKST.“

So schmeckt das Fest

Und weil Weihnachten überall ein bisschen anders gefeiert wird, gibt es hier **vier raffinierte Braten-Beilagen-Kombis**, die den feierlich gedeckten Tisch mit höchstem Genuss schmücken

THERMOMIX®
SENSOR

TRUTHAHN mit Dörrobst-Semmelknödel-Füllung und Cranberry-Sauce

Kinder, kommt und ratet, was im Ofen bratet! Dass es ein fruchtig gefüllter Vogel ist, überrascht und erfreut sicher deine Gäste

Ahornsirup- Senf-KASSELER

Außen knusprig, innen butterzart:
Feiner Schweinebraten bringt sogar
Weihnachtsmuffel zum Schwärmen

REZEPT S. 50

TM6 REZEPT
MIT MODUS
„PÜRIEREN“

THERMOMIX®
SENSOR



TM6 REZEPT
MIT MODUS
„ANBRATEN“

SERVIETTEN- KNÖDEL mit Speck und Zwiebeln

So würzig-lecker, wie der Name schon
erahnen lässt, und sie passen perfekt
zu dunkler Sauce

REZEPT S. 51

TM6 REZEPT
MIT MODUS
„ANBRATEN“

vegetarisch

glutenfrei

für Anfänger geeignet

SELLERIEPÜREE mit Honig

Wir toppen noch mit knusprig
frittiertes Petersilie, schon kann
serviert werden

REZEPT S. 52

VEGGIE-BRATEN mit Ei

Wenn sich Pilze, Bohnen und Paprika
mit Walnüssen zusammentun, entsteht
ein saftiger Braten mit cremiger Sauce

REZEPT S. 51

TM6 REZEPT
MIT MODUS
„EIER
KOCHEN“

vegetarisch

TM6 REZEPT
MIT MODUS
„PÜRIEREN &
SCHNEIDEN“

THERMOMIX®
GEMÜSE
STYLER

vegetarisch

low carb



THERMOMIX®
SENSOR

RINDERFILET *Wellington*

Alle guten Dinge sind drei. Drei
Lagen um zartes Fleisch: Pilze, Crêpes
und knuspriger Blätterteig

REZEPT S. 52



ROTKOHL

Der Klassiker der Winterbeilagen
gelingt in deinem Thermomix®
besonders aromatisch

REZEPT S. 54

KARTOFFEL- Sahne-Gratin- Türmchen

Am Vortag zubereiten und
so mehr Zeit fürs Braten-Meister-
werk und die Gäste haben

REZEPT S. 54



COOKIDOO®

Was du noch alles mit
dem Thermomix® Sensor
zubereiten kannst und
viele nützliche Tipps findest
du auf **Cookidoo®**

THERMOMIX®
GEMÜSE
STYLER

TM6 REZEPT
MIT MODUS
„SCHNEIDEN“

Pst! Hier darf
auch zwischendurch
genascht werden ...

Christkind küsst Schoko- kuchen

Zart schmelzend, süß und köstlich ist sie der Star eines jeden
Gebäcks: Wir sind für immer im Team Schokolade! Mit einem Hauch
von Weihnachtszauber entstehen süße Winter-Wunderwerke