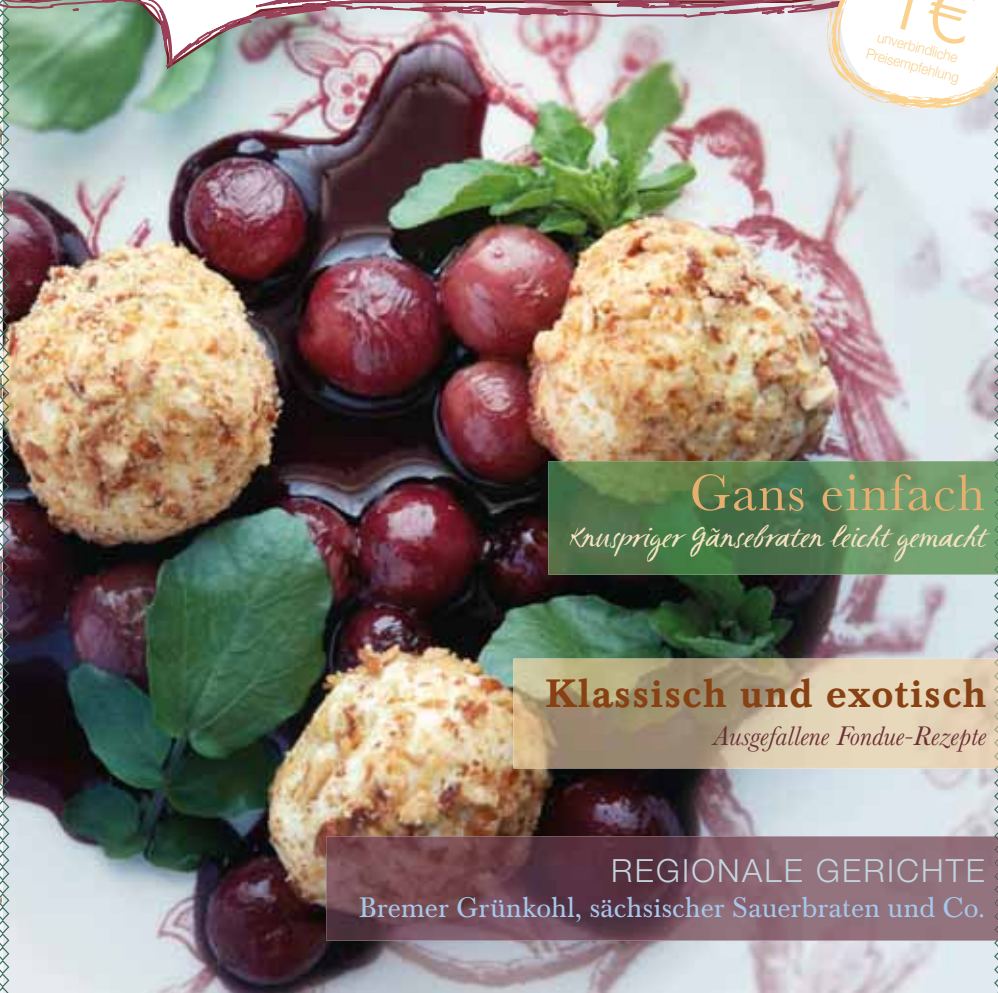


NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1€
unverbindliche
Preisempfehlung



Gans einfach
Knuspriger Gänsebraten leicht gemacht

Klassisch und exotisch
Ausgefallene Fondue-Rezepte

REGIONALE GERICHTE
Bremer Grünkohl, sächsischer Sauerbraten und Co.

WINTERREZEPTTE

mit Wein und Weihnachtsgewürzen

Da ist das Ding!

SPORT BILD Plus – Jetzt neu mit Bundesliga* - und Handball-Videos für nur 99 Cent



**MIT BUNDESLIGA*-
UND HANDBALL-VIDEOS**

- NEU:**
- Digitales und interaktives Magazin jeden Sonntag ab 21 Uhr
 - Exklusive Analysen und Kolumnen
 - Jetzt auch für Android Smartphones verfügbar



Jetzt auch im Paket:
SPORT BILD PREMIUM

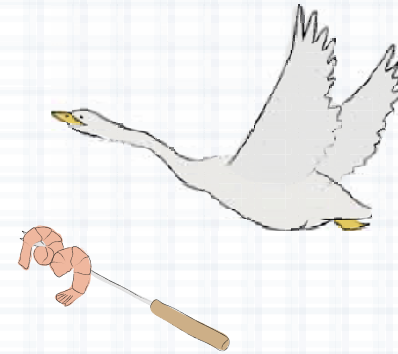
sportbild.de/nooz

Ohne geht nicht.



*Bundesliga-Videos von BUNDESLIGA bei BILD

Liebe Noozies,



die lang ersehnten Feiertage stehen vor der Tür: Endlich mit der Familie und Freunden zusammensitzen und gutes Essen genießen. Wer zu Weihnachten oder Silvester etwas aufstischen will, das klassisch und exotisch zugleich ist, dem zeigen wir ausgefallene Fondue-Rezepte. Wie wäre es zum Beispiel mit einem mediterranen Fischfondue? Diejenigen, die an Weihnachten lieber eine knusprige Gans servieren wollen, können sich über unsere Tipps & Tricks freuen – denn hier verraten wir Euch, wie man eine Gans richtig befüllt und tranchiert.

Leider ist eine warme und leckere Mahlzeit nicht für jedes Kind eine Selbstverständlichkeit. Aus diesem Grund haben wir vor einem Jahr unsere goodnooz Box ins Leben gerufen, mit der pro Box eine warme Mahlzeit gespendet wird. In unserem Jahresrückblick erfahrt Ihr, was wir in diesem Jahr alles erreicht haben – und über welche Zusatzprodukte sich unsere goodnooz Abonnenten freuen konnten.

Draußen ist es ungemütlich und eisig kalt? Perfekt – denn dann ist es endlich wieder Zeit für Glühwein, Glögg und Feuerzangenbowle! Aber wusstet Ihr, dass der Punsch eigentlich aus Indien stammt oder dass der Jägertee nur in Österreich unter diesem Namen verkauft werden darf? Interessante Fakten erfahrt Ihr auch über Schnee. Dieser dient nämlich oftmals als Vorlage für Speis und Trank – zum Beispiel für die Getränke Wodka Schnee oder die Schneemaß. Und das erste Eis wurde übrigens nicht aus cremiger Sahne und Milch hergestellt – sondern aus Schnee. Auf was wir uns in dieser Jahreszeit auch besonders freuen, sind leckere deftige Mahlzeiten. Passend dazu stellen wir Euch regionale Gerichte aus Bremen, Sachsen und Bayern vor – die schmecken nämlich in der kalten Winterzeit am besten.

Viel Freude beim Lesen und schöne Feiertage wünschen

*Johannes Nielsen
& das brandnooz Team*



Herausgeber
Nooz Magazin

INHALT

- S. 4** **Unsere Nooz** Ein Jahr goodnooz
- S. 6** **Nooz Promotion** Produkt Nooz
- S. 8** **Mhm... Rezepte** So schmeckt der Winter
- S. 12** **Mhm... Rezepte** Fabelhaftes Fondue
- S. 16** **Tipps & Tricks** Gans einfach
- S. 18** **Blogschau** Drei Bloggerinnen und ihre Rezepte
- S. 21** **NOOZ Gewinnspiel** Wir verlosen 4 Kuchen im Glas
- S. 22** **Aufgedeckt** Geschichten hinter Gerichten
- S. 24** **Genusswelt** Heiße Liebe
- S. 26** **10 Fakten über** Schnee
- S. 28** **Schöner Leben** Inspiration Natur
- S. 30** **Im Trend** Witzige Würstchen & Waren
- S. 32** **Unterwegs** Regionale Küche
- S. 34** **Vorschau & Impressum**

Foto: Oof/Verschuren



1 JAHR GOODNOOZ

DAS JAHR NEIGT SICH DEM ENDE ZU. ZEIT, UM AUCH BEIM THEMA GOODNOOZ EIN RESÜMEE ZU ZIEHEN. WAS WIR IM ERSTEN JAHR ERREICHT HABEN UND ÜBER WELCHE PRODUKTE SICH UNSERE GOODNOOZBESTELLER FREUEN KONNTEN, ERFAHRT IHR IN UNSEREM JAHRESRÜCKBLICK.



Im Januar sind die ersten goodnooz Boxen in den Händen glücklicher Abonnenten gelandet. Während damals weniger als 700 Stück verschickt wurden, konnten wir diese Zahl im Laufe des Jahres mehr als verdoppeln. Mittlerweile tragen über 1.500 Abonnenten dazu bei, dass mit ihrer Box jeden Monat eine warme Mahlzeit gespendet wird. Auch Ereignisse wie den Muttertag und den Weltkindertag haben wir genutzt, um auf die Folgen von Kinderarmut in Deutschland hinzuweisen – und um eine Umfrage durchzuführen, welche Gerichte Kinder eigentlich am liebsten essen.

Nach diesem sensationellen Jahr konnten wir gemeinsam mit eurer Hilfe fast 15.000 Mahlzeiten ermöglichen. Wir bedanken uns für eure Unterstützung und freuen uns auf ein spannendes goodnooz Jahr 2015!

Liebe Noozies,

in Armut aufwachsende Kinder zu stärken ist das Anliegen von Children for a better World e.v. Gemeinsam mit unseren Partner-einrichtungen bieten wir Kindern in sozialen Brennpunkten einen Ort der Zuflucht und Geborgenheit, an dem sie Kraft schöpfen und ihre Potenziale entfalten können. Eine regelmäßige, gesunde Ernährung bildet dabei die Grundvoraussetzung für eine erfolgreiche Entwicklung. Mit dem CHILDREN-Mittagstisch konnten auch in diesem Jahr in bundesweit 53 Einrichtungen mehr als 3.500 Kinder an weit über 250.000 ausgewogenen Mahlzeiten teilnehmen.

Sie, liebe Noozies, haben in diesem Jahr dazu beigetragen, dass in Armut aufwachsende Kinder gesättigt und gestärkt werden und Zuwendung und Aufmerksamkeit erhalten. Mit dem Kauf der goodnooz Box helfen Sie dabei, benachteiligten Kindern in Deutschland bessere Chancen und Zukunftsperspektiven zu ermöglichen.

Für diese Unterstützung bedanken wir uns herzlich bei allen goodnooz Kunden und dem brandnooz Team!

Frohe Festtage und ein erfolgreiches neues Jahr wünscht Ihnen

Kaija Landsberg

Kaija Landsberg
Geschäftsführung Children for a better World e.v.



Hast du schon die kleine Schokobox zum Weiterschenken in deiner Box entdeckt? Damit kannst du helfen und Gutes tun: Neben leckerer Lindt-Schokolade befindet sich ein Code in der Box, mit dem Neuabonnenten der goodnooz Box für sechs Monate doppelt Mahlzeiten spenden. Das heißt ganze 4 € pro Box!

goodnooz Box 13,99 €/Monat Warenwert 17 €



Johann Lafer

Saucen

Zu einem guten Hauptgang gehört eine leckere Soße. Kein Problem: Die Meerrettich-Senfauce ist mit einem Hauch von Wasabi verfeinert und der ideale Begleiter für Fleisch- und Fischgerichte. Für Pasta und Geflügel hingegen ist das Tomaten-Mango-Chutney die richtige Wahl. Veredelt mit süßen Mangos und scharfem Chili, bekommen Gerichte im Handumdrehen einen exotischen Touch.

UVP € 2,99 (150 g)



Nevella

Stevia Kristalline Süßzucker

Für alle, die auf ihre schlanke Linie achten und trotzdem gerne backen und kochen, gibt es die Stevia Kristalline Süßzucker. Der aus der Stevia-Pflanze gewonnene Süßstoff enthält keine Kalorien, kann wie herkömmlicher Zucker verwendet werden und eignet sich besonders gut für Backwerk. Und zahnfreundlich ist der pflanzliche Süßstoff auch noch.

UVP € 4,99 (300 g)

Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.



Dr. Oetker

Pizzaburger Tuna

Pizza oder doch lieber Burger? Wie gut, dass man sich gar nicht mehr entscheiden muss: Beim Pizzaburger vereinen sich knusprige Brötchenhälften mit einer saftigen Pizzaaufgabe. Der Pizzaburger Tuna ist mit saftigem Thunfisch und roten Zwiebeln belegt. Gekürt wird das Ganze von einer Schicht aus Mozzarella und Edamerkäse. Wenn das nicht lecker klingt ...

UVP € 2,89 (2 Burger)

Panna & Dolce Exklusiv

Joghurt-Parfait Kirsche und Schwarzkirsche

Manchmal freut man sich am meisten auf den Nachtisch – zum Beispiel auf dieses feine Joghurt-Parfait. Die leckeren Desserts werden nach original italienischen Rezepturen in Italien hergestellt und bieten einen fruchtig-edlen Joghurt-Genuss. Loslöffeln – und genießen.

UVP € 1,39 (60 g)



Ergüllü

Getrocknete Tomaten Creme



Der nächste mediterrane Abend steht an? Da passt diese Creme doch vorzüglich: Sahniger Joghurt und leckerer Weißkäse wurden hier mit getrockneten Tomaten kombiniert und zu einem feinen Aufstrich verarbeitet. Mediterrane Kräuter sorgen zusätzlich für ein mediterranes Geschmackserlebnis. Die Creme schmeckt nicht nur zu Brot, sondern kann auch Marinaden oder Salatsaucen verfeinern!

UVP € 1,79 (125 g)



Settele

Krautkräpfen „Allgäuer Art“

Wer die bayrische Küche liebt, der ist mit diesen herzhaften Krautkräpfen richtig beraten. Die würzigen Kräpfen aus Nudelteig sind mit feinstem Sauerkraut und herzhaftem Speck gefüllt und werden mit Zwiebeln und Kümmel verfeinert. Am besten schmecken die deftigen Kräpfen mit Bratensoße, Kartoffelsalat oder Kartoffelpüree.

UVP € 2,49 (300 g)



Em-eukai®

Kleine Momente

Wunderbar klein und herrlich eisfrisch: Die zuckerfreien Mini-Bonbons passen nicht nur in jede Handtasche, sie sorgen auch für kleine Glücksmomente zwischendurch. Eine leichte Mentholnote und ein Xylitmantel sorgen für den besonders eisig-frischen Kick. In drei natürlich-fruchtigen Geschmacksrichtungen und mit wertvollem Vitamin C entlocken sie jedem ein genüsslich prickelndes Lächeln.

UVP € 1,35 (35 g)



Knack & Back™

Zimtschnecken

Jetzt wird es zimtig – und zwar mit diesen Teigschnecken. Frisch aus dem Ofen verströmen sie ein warmes Sonntagsfrühstück, passen aber auch vorzüglich zum Nachmittagskaffee – oder einfach als leckere Belohnung zwischendurch. Die Zimtschnecken schmecken pur, können aber auch noch mit Hagelzucker oder Zuckerguss verfeinert werden.

UVP € 1,59 (240 g)

SO SCHMECKT DER WINTER

DER WINTER IST DA – UND DAS IST AUCH GUT SO! DENN BEIM KOCHEN UND BACKEN KÖNNEN WIR NUN ENDLICH WIEDER AUF STERNANIS, KARDAMOM UND CO. ZURÜCKGREIFEN UND UNS ÜBER GERICHTE MIT WEIN, KOHL UND CO. FREUEN.



Steinbutt auf nussigem Weißkohl und Beurre blanc mit Vanille

Zutaten für 4-6 Portionen

FÜR DEN WEISSKOHL

150 g	BUTTER
$\frac{2}{3}$	WEISSKOHL
2	LORBEERBLÄTTER
ca. 300 ml	WEISSWEIN
	SALZ UND FRISCH GEMAHLENER PFEFFER

FÜR DEN FISCH

6 (je ca. 150 g)	FILETIERTE STEINBUTTFILETS (ALTERNATIV ROTBARSCH ODER KABELJAU)
einige EL	MEHL
	SALZ UND PFEFFER
1 EL	BUTTER ZUM ANBRATEN
1 EL	ÖL ZUM ANBRATEN
einige Stängel	GLATTE PETERSILIE

FÜR DIE BEURRE BLANC

2	SCHALOTTEN
1	LORBEERBLATT
200 ml	WEISSWEIN
100 g	CRÈME FRAÎCHE
200 g	KALTE BUTTER
1	VANILLESCHOTE

1. Den Weißkohl in Streifen schneiden. Die Butter in einem großen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und bräunen, aber nicht anbrennen lassen. Wenn sie nussig zu riechen beginnt und eine braune Farbe bekommt, den Kohl dazugeben. Umrühren und

die Hitze reduzieren. Die Lorbeerblätter zufügen und mit dem Weißwein ablöschen. Den Kohl im geschlossenen Topf 35 Min. schmoren lassen. Ab und zu umrühren. Falls der Kohl zu trocken wird, etwas Wasser dazugießen. **2.** Die Steinbuttfilets schräg

halbieren. Mehl, Salz und Pfeffer vermengen und den Fisch darin abklopfen. Dann die Butter in einer Pfanne zerlassen. Wenn sie schön heiß ist, die Filets mit der Hautseite nach unten hineinlegen. Den Fisch erst wenden, wenn er an den Rändern goldbraun und knusprig ist. Dann noch 2 Min. von der anderen Seite anbraten. **3.** Unterdessen die Beurre blanc zubereiten: Die Schalotten fein würfeln und mit dem Lorbeerblatt und dem Weißwein in einer Kasserolle erhitzen. Bei niedriger Hitze so viel Flüssigkeit wie möglich verdampfen lassen. 4 EL sollten übrig bleiben. **4.** Durch ein Sieb abgießen und die aufgefangene Flüssigkeit zurück in die Kasserolle gießen. Die Crème fraîche dazugeben und die kalte Butter Stück für Stück mit einem Schneebesen einrühren. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark ebenfalls unterrühren. Die Sauce nur bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen, sie darf auf keinen Fall kochen. Wenn die Sauce die Butter komplett aufgenommen hat, sollte sie schön dick und sämig sein. **5.** Mit fein gehackter Petersilie garnieren und servieren. Dazu passt ein einfacher grüner Salat oder gedämpfter Spinat.



Ihr wollt mehr winterliche Gerichte ausprobieren? Kein Problem: In Yvette van Bovens „Home made Winter“ gibt es leckere irische Rezepte für Kuchen, Drinks, Snacks und Hauptgerichte. Dazu gibt es Anregungen, welche Beilagen zu den Gerichten passen, Servier-Tipps sowie viele Fotos, die zur winterlichen Atmosphäre passen. Erschienen im DuMont Verlag, € 29,95 (ISBN: 978-3-8321-9460-4)

Brunnenkresse mit Mandel-Ziegenkäse-Bällchen

Zutaten für 4 Portionen

½ Fl.	ROTWEIN
125 g	ROHRZUCKER/ BRAUNER ZUCKER
3	STERNANIS
8	KARDAMOMKAPSELN (ZERSTOSSEN)
150 g	KERNLOSE ROTE WEINTRAUBEN
200 g	SALZ UND PFEFFER
6 EL	ZIEGENFRISCHKÄSE
1 Bund	RAUCHMANDELN/ NORMALE MANDELN
	FRISCHE BRUNNEN- KRESS

1. Den Wein in einer Kasserolle erwärmen. Den Zucker unter Rühren darin auflösen, die Gewürze zugeben und den Sirup ca. 25 Min. einkochen, bis er schön dickflüssig ist. Die Trauben dazugeben und bei niedriger Hitze 7 Min. erwärmen.
2. Nach dem Abkühlen abschmecken und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Ziegenkäse in 12 gleich große Portionen teilen. Mit den Händen kleine Bällchen daraus formen.
4. Die Mandeln in einer Küchenmaschine zu groben Körnern mahlen. Die Ziegenkäsekugeln vorsichtig durch die Mandeln rollen, so dass sie rundherum damit bedeckt sind. Für ca. 1 Std. abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
5. Die Brunnenkresse waschen und die harten Stielenden entfernen. Anschließend die Blätter auf 4 Teller anrichten. Die Mandel-Ziegenkäse-Bällchen darauf verteilen und die Weintrauben in Sirup dazugeben.



Kardamomkuchen mit ganzen Birnen

Zutaten für 12 Stücke

	FÜR DIE BIRNEN
3	BIRNEN
1 Flasche	WEISSWEIN
500 ml	WASSER
250 g	ZUCKER
4	GEWÜRZNELKEN
3	STERNANIS
8	KARDAMOMKAPSELN
2	ZIMTSTANGEN

FÜR DEN KUCHEN

200 g	WEICHE BUTTER
200 g	ZUCKER
4	EIER
200 g	MEHL
2 TL	BACKPULVER
1 EL	KARDAMOMPULVER
1 Prise	SALZ
90 g	WEISSE SCHOKOLADE

1. Die Birnen schälen, aber ganz lassen, mit Stiel. Den Wein mit 500 ml Wasser, dem Zucker und den Gewürzen aufsetzen und die Birnen bei schwacher Hitze 30 Min. darin pochieren. Aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen. Die Kochflüssigkeit auf die Hälfte einkochen und dann ebenfalls abkühlen.
2. Den Ofen auf 170 °C vorheizen. Butter und Zucker verquirlen. Nach und nach die Eier unterschlagen. Jedes Ei sollte vollständig aufgenommen sein, bevor das nächste folgt.
3. Mehl, Backpulver, Kardamompulver und Salz in eine Schüssel sieben, vermischen und ebenfalls unterrüh-

- ren. Eine Kastenform mit 1,5 l Inhalt einfetten und die Ränder mit Backpapier auskleiden. Das Backpapier ebenfalls einfetten.
4. Den Teig in die Form füllen und die 3 Birnen hineindrücken. Den Kuchen im Ofen 40 Min. backen. Etwas abkühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form lösen. Vollständig auskühlen lassen.
5. Die weiße Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad langsam schmelzen lassen. Mit einem Löffel Schokofäden auf den Kuchen malen.
6. Die Schokolade trocknen lassen und den Kuchen in dicke Scheiben schneiden. Vor dem Servieren mit dem eingekochten Birnensirup begießen.



FABELHAFTES FONDUE

GESELLIG BEISAMMEN SEIN UND STUNDENLANG AM TISCH SITZEN UND SCHLEMMEN GEHT AM BESTEN AN DEN FEIERTAGEN – Z. B. BEI EINEM LECKEREN FONDUE. DASS ES NICHT IMMER DAS KLASSISCHE FONDUE SEIN MUSS, BEWEISEN UNSERE DREI AUSGEFALLENEN REZEPTE.



Mediterranes Fischfondue

Zutaten für 4 Portionen

1	ZWIEBEL
2	KNOBLAUCHZEHEN
1	FENCHELKNOLLE
2 EL	OLIVENÖL
1 EL	TOMATENMARK
150 ml	PERNOD (FRZ. ANISAPERITIF) ODER FISCHFOND
½ TL	FENCHELSAMEN
1,2 l	FISCHFOND (AUS DEM GLAS)
2 Zweige	THYMIAN
1	LORBEERBLATT
0,1 g	SAFRANFÄDEN
800 g	FISCHFILET (Z. B. LACHS, ROTBARSCH, SEELACHS)
250 g	GESCHÄLTE KÜCHENFERTIGE GARNELEN
½	ZITRONE (SAFT)
	SALZ, PFEFFER

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, die Zwiebel grob würfeln, den Knoblauch in Scheiben schneiden. Den Fenchel putzen und waschen, das Grün entfernen und die Knolle in grobe Stücke schneiden. Das Öl in einem Suppentopf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Fenchelstücke dazugeben und unter Rühren braten, bis der Fenchel ganz leicht zu bräunen beginnt. Tomatenmark hinzufügen und unter Rühren ca. 1 Min. anrösten. Mit ca. 100 ml Pernod ablöschen, dann alles bei starker Hitze einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist.

2. Den übrigen Pernod und den Fond dazugießen. Thymian,

Lorbeer und Safran dazugeben und den Fond bei schwacher Hitze ca. 45 Min. ganz leicht köcheln lassen. Inzwischen den Fisch und die Garnelen kalt abbrausen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Den Fisch in mundgerechte Würfel schneiden, mit Zitronensaft mischen und mit den Garnelen auf einer Platte anrichten.

3. Die Brühe mit Salz und Pfeffer würzen, danach durch ein feines Sieb in einen Topf gießen. Das Gemüse im Sieb mit den Händen gut ausdrücken. Die Brühe nochmals stark erhitzen und in den Fonduepotopf füllen. Fisch und Garnelen auf Fonduegabeln spießen oder in Garsiebe geben und in der heißen Brühe garen.

Wildfondue mit Rosenkohl und Lauch

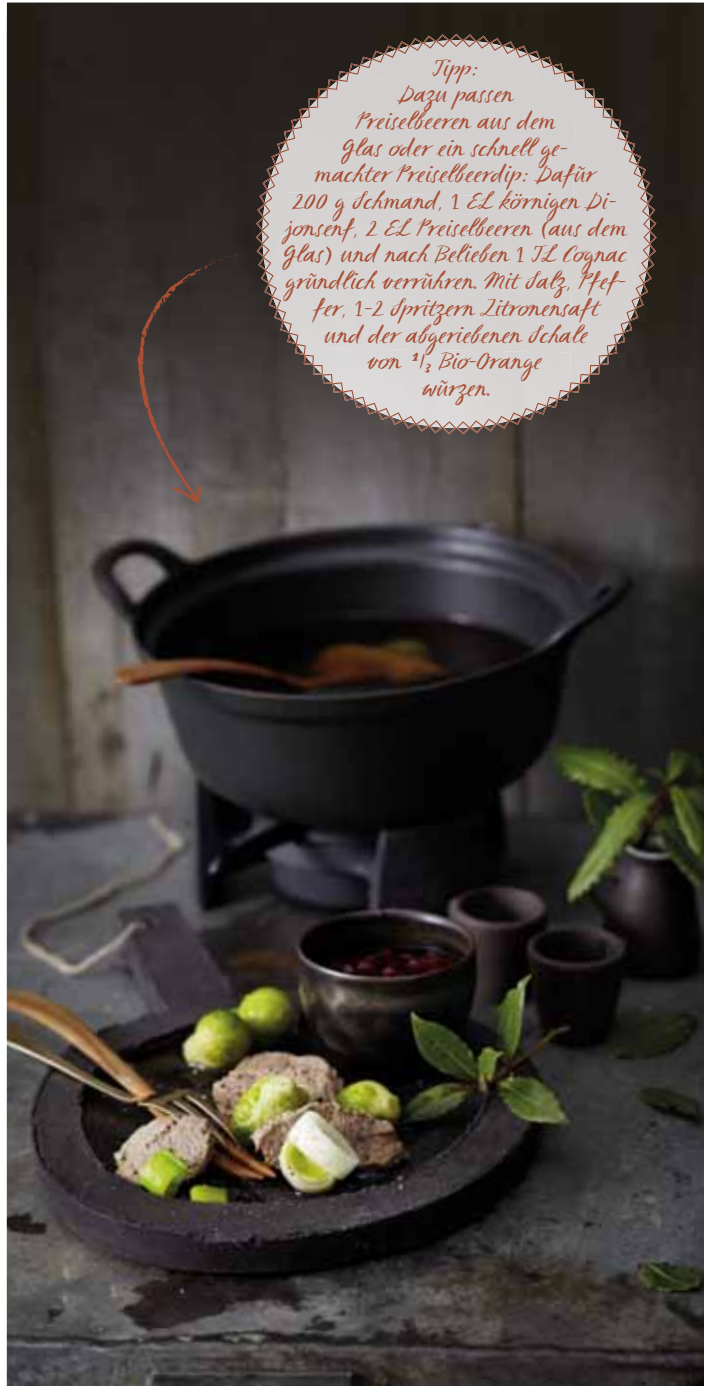
Zutaten für 4 Portionen

1,2 l	WILDFOND
8 g	GETR. STEINPILZE
7	WACHOLDERBEEREN
5	GEWÜRZNELKEN
1	LORBEERBLATT
4 Zweige	THYMIAN
2 Stangen	LAUCH
1 Zweig	ROSMARIN
ca. 3 cm	ORANGENSCHALE
3 EL	TROCKENER SHERRY
800 g	HIRSCH-/REHFILET
500 g	ROSENKOHL
	SALZ, PFEFFER

1. Den Fond mit den getrockneten Pilzen in einen Topf geben. Die Wacholderbeeren anquetschen und mit Nelken und Lorbeerblatt dazugeben. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Den Fond einmal aufkochen, Kräuter, Orangenschale und nach Wunsch Sherry hinzufügen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 Min. sanft köcheln lassen.

2. Inzwischen das Wildfleisch in mundgerechte, möglichst dünne Scheiben schneiden. Den Rosenkohl putzen, waschen und die Strünke kreuzförmig einschneiden. Den Lauch putzen, waschen und in ca. 1½ cm dicke Ringe schneiden. Beide Gemüse nacheinander in kochendem Salzwasser etwas mehr als bissfest garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken, trocken tupfen und mit dem Fleisch auf einer Platte anrichten.

3. Den Fond mit Salz und Pfeffer würzen, durch ein feines Sieb gießen und auffangen. Nochmals stark erhitzen und in den Fonduepotopf füllen. Fleisch und Gemüse auf Fonduegabeln spießen und im heißen Fond durchgaren.



*Tipp:
Dazu passen
Preiselbeeren aus dem
Glas oder ein schnell ge-
machter Preiselbeerdip: Dafür
200 g Schmand, 1 EL körnigen Di-
jonsonf, 2 EL Preiselbeeren (aus dem
Glas) und nach Belieben 1 TL Cognac
gründlich verrühren. Mit Salz, Pfeffer,
1-2 Spritzern Zitronensaft
und der abgeriebenen Schale
von ½ Bio-Orange
würzen.*



*Tipp:
Zu diesem Fondue
passen Essiggürkchen
und Silberzwiebeln. Wer es
fleischlos mag, kann statt der
Schinken- und Kasselerrollchen
blanchierte Lauchringe oder
Blumenkohlröschen in den Käse
tunken. Und dazu gibt es
ausnahmsweise mal Bier
statt Weißwein!*

Bierfondue mit zweierlei Aufschnitt

Zutaten für 4 Portionen

je 350 g	GEKOCHTER SCHINKEN UND KASSELER
400 g	CHEDDAR
350 g	GREYERZER
200 ml	MALZBIER OHNE ALKOHOL
200 ml	HELLES BIER
Saft von ½	ORANGE
1 EL	BUTTER
2 TL	DIJONSENF
2 TL	SPEISESTÄRKE
	PFEFFER
ca. 600 g	BROT UND BREZEN (IN WÜRFELN)

1. Schinken- und Kasseler-scheiben evtl. längs halbieren, zu Röllchen aufdrehen und auf einer Platte anrichten. Den Käse entrinden und grob raspeln. Beide Biersorten mit der Hälfte des Orangensafts und der Butter leicht erhitzen. Den Käse darin bei mittlerer Hitze unter kräftigem Rühren schmelzen, bis sich alles gut verbunden hat.

2. Dann den Senf unter die Käsemasse rühren. Die Stärke mit dem übrigen Orangensaft glatt

rühren, zum Käse geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis die Masse sämig-cremig ist. Mit Pfeffer würzen. Die Schinken- und Kasselerrollchen im Wechsel mit Brot- oder Brezenstücken aufspießen und im Käse wenden.



Noch mehr kreative Fondue-Ideen und Rezepte für Beilagen und Saucen findet ihr im Buch „Fondues. Fein aufgegabelt“ von Tanja Dusy. Zudem gibt es Tipps zu Brühe, Fleisch und Co. Auch praktisch: Mit der kostenlosen App können die Rezepte eingescannt werden, und man erhält sofort die passende Einkaufsliste auf sein Smartphone. GU-Küchenratgeber, € 8,99 (ISBN: 978-3833841200)

GANS EINFACH

BEI VIELEN KOMMT ZU WEIHNACHTEN ODER SILVESTER EIN KNUSPRIGER GÄNSEBRATEN AUF DEN TISCH. WIR GEBEN EUCH TIPPS, WIE MAN DIESEN RICHTIG FÜLLT UND VERSCHLIESST – UND VER-RATEN EUCH, WIE IHR VON KLEINEN SCHÖNHEITSFEHLERN ABLENKEN KÖNNT.

Glückliche Gans

Wer sichergehen möchte, dass seine Gans ein glückliches Leben hatte, der investiert an Weihnachten in eine Freiluftgans. Die ist zwar mit ungefähr 15 Euro pro Kilo nicht unbedingt günstig, schmeckt dafür aber auch ganz vorzüglich! Und ganz viel Pluspunkte auf dem Karma-Konto gibt es obendrauf.

Vorbereitung ist alles

Bevor man mit der Zubereitung beginnt, muss die Gans gründlich von innen und außen gereinigt und mögliche Federn entfernt werden. Dann mit einem Stück Küchenpapier trocken tupfen. Zum Schluss die Fettstücke aus der Bauchöffnung entfernen – nun kann der Vogel gefüllt werden.



Feine Füllung

Bei einem Gänsebraten darf eine leckere Füllung nicht fehlen. Zwiebeln, Äpfel, Orangen und Maronen sowie Gewürze wie Beifuß und Majoran eignen sich hierfür besonders gut. Auch Ingwer kann verwendet werden. Die Gewürze haben neben ihrem Geschmack nämlich noch einen weiteren Vorteil: Sie machen den fetten Gänsebraten bekömmlicher für den Magen.



Locker verstaub

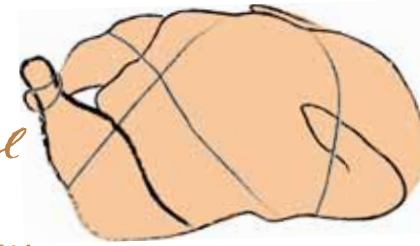
Den Vogel befüllt man am besten mit der Hand: So kann man die Masse bis nach hinten durchschieben und den Vogel komplett, aber locker füllen. Die lockere Füllung ist wichtig, da der Inhalt beim Garen noch etwas aufgeht.



Küchenhelfer

Um die Gans zu verschließen, sind Zahnstocher und Küchensgarn die besten Helfer. Hierfür zuerst die Bauchöffnung mit den Zahnstochern waagrecht zu stecken. Anschließend ca. 60 cm Küchensgarn abschneiden und mittig über den Zahnstocher legen. Die Enden hinter den Zahnstocherspitzen durchführen, vorn überkreuzen und hinter den nächsten Zahnstocherspitzen herumführen. Bis zum Ende so weitermachen und anschließend fest verknöten.

Beine still halten



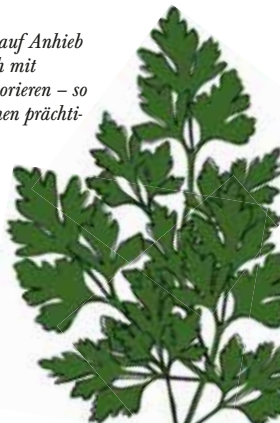
Damit während des Garens alles bleibt, wo es hingehört, fixiert man vorher die Beinchen und Flügel. Hierfür die Gans auf den Bauch legen, ein Stück Küchensgarn mittig unter den Flügeln durchführen und überkreuzen. Die Gans dann umdrehen, das Garnende unter den Beinen nach vorn führen und über Kreuz um die Enden der Keulen wickeln – und verknöten.

Ran ans Messer

Die Zubereitung ist geglückt – nun muss die Gans nur noch möglichst appetitlich auf den Tellern landen. Das richtige Werkzeug ist hierbei die halbe Miete. Denn die Knochen und Sehnen des Federviehs lassen sich nicht ohne Weiteres zerschneiden und erfordern einen gewissen Krafteinsatz. Mit Tranchiermesser, Fleischgabel und einer Geflügelschere ist man daher richtig beraten. Beim Tranchieren sollte man zuerst die Keulen abtrennen und sich danach zu den Flügeln und zur Brust vorarbeiten. Ganz zum Schluss wird dann das restliche Fleisch von den Knochen entfernt.



Tipp: Wenn das Tranchieren nicht auf Anhieb gelingt, kann man die Gans einfach mit Orangenscheiben oder Petersilie dekorieren – so macht sie trotz kleiner Schnitzer einen prächtigen Eindruck auf der Servierplatte.



WIR *lieben* BLOGS

WIR HABEN WIEDER EINMAL DIE BRANDNOOZ BLOGGER GEFRAGT, WAS SIE AN DER BRANDNOOZ BOX SO MÖGEN – UND WELCHE GERICHTE SIE AUS DEN BOXPRODUKTEN ZAUBERN. DREI BLOGGERINNEN UND IHRE REZEPTE STELLEN WIR EUCH HEUTE VOR.

Strawberry Pancake



Tanja ist 25 Jahre alt und wohnt in Offenburg. Unter www.strawberry-pancake.com bloggt sie seit Sommer 2011.



„Die brandnooz Box ist eine tolle Möglichkeit, den eigenen Geschmackshorizont zu erweitern, und einfach die Gelegenheit, ein Produkt zu probieren, das man vielleicht so nicht gekauft hätte.“

Was ist deine Hauptmotivation zu bloggen?

„Es bereitet mir unglaublich viel Freude zu bloggen, und ich habe es für mich als kreativen Ausgleich zu meiner Arbeit entdeckt. Da ich selbst gerne Blogs lese und mich dadurch inspiriere, möchte ich die Dinge, die mir Spaß machen, auch an andere Menschen weitergeben.“

Birnen-Mascarpone-Tarte

Zutaten für 1 Tarte

1	QUICHE- & TARTE-TEIG VON TANTE FANNY
4	SEHR REIFE BIRNEN
1 EL	ZITRONENSAFT
6 EL	ZUCKER
125 g	MASCARPONE
1	EI
1 EL	MEHL
100 g	GEHOBELTE MANDELN

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig in einer Tarte- oder Springform auslegen und den Rand hochziehen.
2. Die Birnen schälen, halbieren und entkernen und in eine Schüssel mit Zitronensaft und 1 EL Zucker geben. Den restlichen Zucker, Mascarpone, Ei und Mehl mit der Küchenmaschine zu einer dicken Masse verrühren und auf den Teig geben.
3. Die Birnen auf die Masse legen und mit Mandeln und Zucker bestreuen.
4. Die Tarte bei 180 °C ca. 40-45 Min. lang backen, bis sich die Mascarpone-Creme gesetzt hat und die Birnen weich sind.



„Die brandnooz Box ist für mich wie eine kleine grüne Schatztruhe im grauen Alltagsleben.“

Was ist deine Hauptmotivation zu bloggen?

„Beim Bloggen ist es wichtig für mich, meine Gedanken und Eindrücke mit anderen teilen zu können. Und vielleicht auch die eine oder andere Anregung zu geben. Mir macht es einfach Spaß, kreativ zu sein, und es muss nicht immer alles perfekt aussehen. Denn das macht doch erst die Persönlichkeit eines jeden Blogs aus.“



Dies & das & noch viel mehr



Sabrina ist 40 Jahre alt und wohnt in Oer-Erkenschwick. Unter www.donnerknispel.blogspot.de bloggt sie seit Mai 2013.

Vanille-Fudges mit Kakaonibs

Zutaten für ca. 50 Stück

500 g	ZUCKER
500 ml	ALPENFRISCHE SCHLAGSAHNE VON BÄRENMARKE
60 g	BUTTER
2	VANILLESCHOTEN
1-2 TL	KAKAONIBS

1. Zucker, Sahne und Butter in einen ausreichend hohen und weiten Topf geben. Dann die Vanilleschoten aufschneiden, das Mark herauskratzen und die Schoten und Mark ebenfalls in den Topf geben.
2. Alles aufkochen und dabei zwischendurch umrühren. Anschließend bei mittlerer Hitze ca. 30-40 Min. kochen und möglichst nicht umrühren, bis die Masse goldbraun ist.
3. Mit einem Zuckerthermometer die Temperatur kontrollieren, welche bei etwa 115 °C liegen sollte. Wer kein Zuckerthermometer hat, der gibt nach 30-40 Min. 1 TL der Fudgemasse in kaltes Wasser. Lässt sie sich darin zu einer Kugel formen, die bei Zimmertemperatur

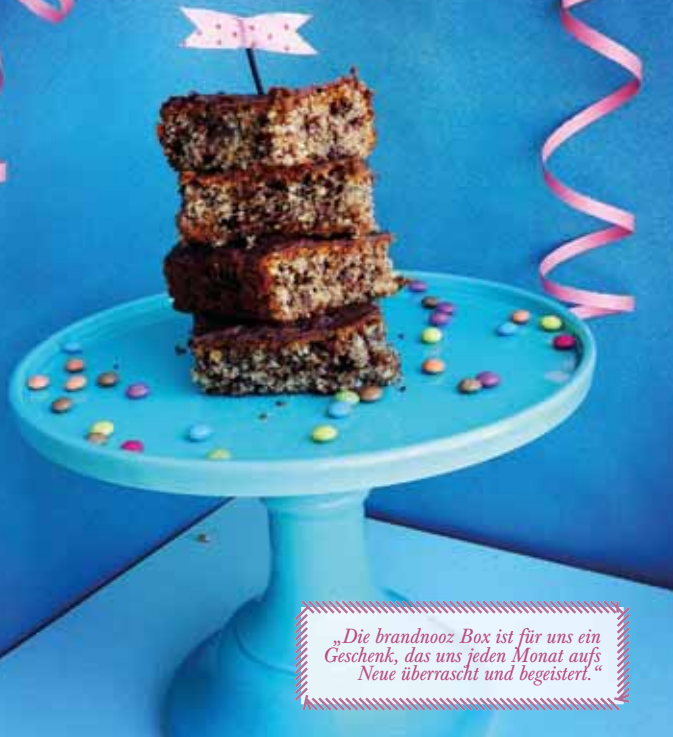
zwischen den Fingern wieder die Form verliert, sind ungefähr 115 °C erreicht.

4. Die Kakaonibs im Mörser ein wenig zerstoßen und unter die Masse rühren. Nun den Topf vom Herd nehmen, Vanilleschote entfernen und alles ca. 5 Min. lang mit dem Kochlöffel rühren, bis die Masse eindickt und cremig wird, so dass sich auf dem Topfboden eine „Straße“ bildet.
5. Die Masse in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Form (ca. 15 x 30 cm) geben, glatt streichen und mindestens 5 Std. auskühlen lassen.
6. Nun aus der Form lösen und in Würfel schneiden.

BackGAUDI



Diana Schneider ist 33 Jahre alt und wohnt in Nesselwang. Nicola Legène ist 35 Jahre alt und wohnt in Unterhaching. Seit Januar 2014 bloggen sie gemeinsam auf: www.backgaudi.blogspot.de



„Die brandnooz Box ist für uns ein Geschenk, das uns jeden Monat aufs Neue überrascht und begeistert!“

Was ist eure Hauptmotivation zu bloggen?

„Wir haben ein Partybackbuch rund ums Thema Kindergeburtstag geschrieben, welches wir im Advent veröffentlichen werden. Mit der Idee wurde auch unser Blog BackGAUDI geboren, denn Backen macht Spaß, und wir wollen alle mit unserer Freude anstecken und unsere Tipps und Ideen teilen.“

Sachsnitten

Zutaten für 10 Stück

- 6 EIER
- 300 g ZUCKER
- 1 Pck. BACKPULVER
- 150 g MEHL
- etwas RUMAROMA
- 150 g GEMAHLENE HASELNÜSSE
- 150 g GEMAHLENE HASELNÜSSE
- 200 g RAMA
- 100 g SCHOKOSTREUSEL



DEKO

APRIKOSENMARMELADE KUVERTÜRE

1. Rama mit Zucker cremig schlagen, danach die Eier dazugeben und schaumig rühren.
2. Mehl, Backpulver und Nüsse mischen und zusammen mit den Schokostreuseln unterrühren.
3. Rumaroma nach Geschmack

- dazugeben. Dann im vorgeheizten Backofen je nach Backofentyp bei 175 °C ca. 30-35 Min. backen.
4. Nach dem Auskühlen mit Aprikosenmarmelade bestreichen und mit Kuvertüre überziehen. In Vierecke schneiden und servieren.



Wir verlosen 4 Kuchen im Glas

Das brandnooz Kreuzworträtsel

Quer

2. Kohrlart
4. Wurst, die oft zu Grünkohl gegessen wird
6. Land, in dem das Eis erfunden wurde
8. Gerät, das beim Tranchieren hilft

Runter

1. Sauce, die zu Birne Helene serviert wird
3. Heißer Kakao mit Schuss
5. Gericht, das oft an Silvester gegessen wird
7. Zutat in der Feuerzungenbowle

Schickt das Lösungswort bis zum 31.01.2015 mit dem Betreff „Januarrätsel“ an nooz@brandnooz.de!

Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

1.

2. 6 3.

4. 3 9

5. 1 2 3 4 5 6 7 8 9

6. 7

7.

8. 8 4 5

Foto: Kuchen im Glas/Anja Kopp

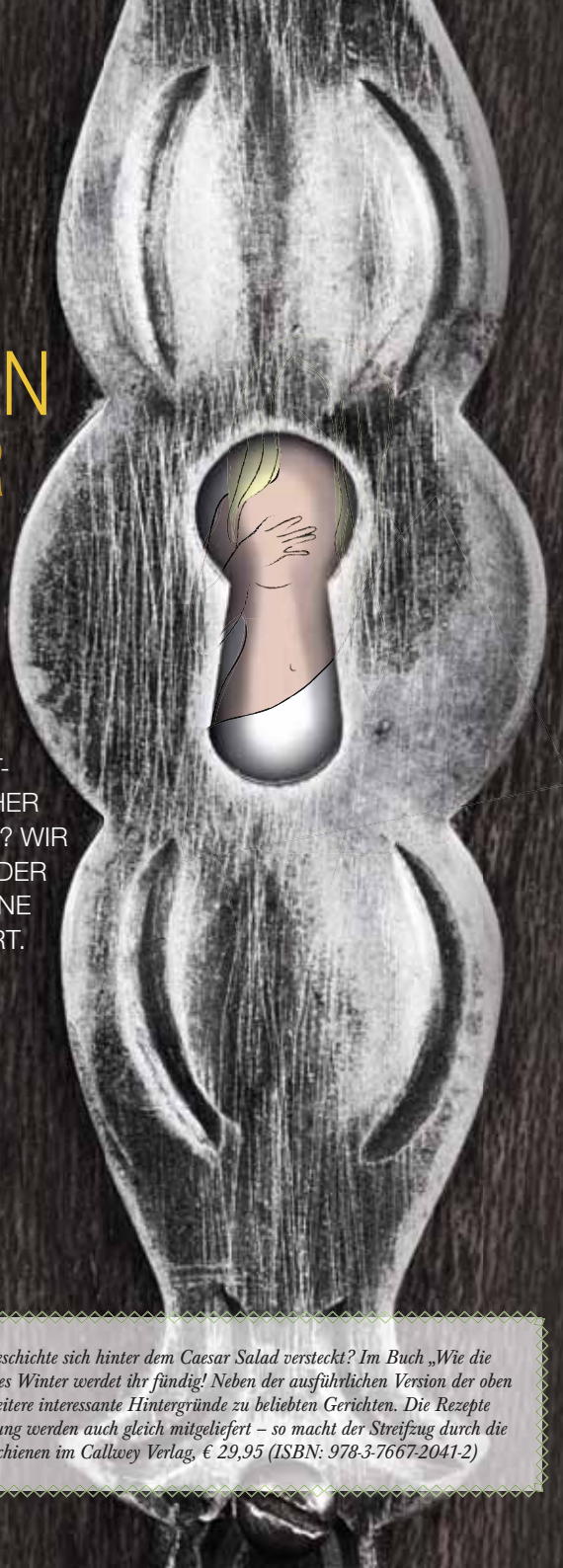


Promotion
Unter allen Einsendungen verlosen wir 4 Kuchen im Glas in der Geschmacksrichtung Zitrone. Die fluffig-frischen Küchlein werden in nachhaltigen Einweggläsern verschickt und sorgen mit Sicherheit für süße Genussmomente. Weitere Sorten gibt es unter www.kuchen-im-glas.com.



GESCHICHTEN HINTER GERICHTEN

LECKERE GERICHTE GIBT ES GENÜGENDE: TORTELLINI, EGGS BENEDICT, BIRNE HELENE ... ABER WER HAT DIE SPEISEN EIGENTLICH ERFUNDEN – UND WOHER HABEN SIE IHREN NAMEN? WIR HABEN DIE GESCHICHTE DER TORTELLINI UND DER BIRNE HELENE RECHERCHIERT.



Ihr wollt auch wissen, welche Geschichte sich hinter dem Caesar Salad versteckt? Im Buch „Wie die Helene zur Birne kam“ von James Winter werdet ihr fündig! Neben der ausführlichen Version der oben genannten Geschichten gibt es weitere interessante Hintergründe zu beliebten Gerichten. Die Rezepte in ihrer Original-Zusammensetzung werden auch gleich mitgeliefert – so macht der Streifzug durch die Geschichte noch mehr Spaß! Erschienen im Callwey Verlag, € 29,95 (ISBN: 978-3-7667-2041-2)



Tortellini

Hmm, wer liebt sie nicht: Tortellini alla Panna! Das Nudelgericht mit Schinken und Sahnesauce ist mit Sicherheit eines der Gerichte, das beim Italiener mit am häufigsten bestellt wird. Aber wie landeten die Teigwaren eigentlich auf unserem Teller? Zur Entstehung der Tortellini findet man verschiedene Versionen. Eine Variante besagt, dass italienische Hausfrauen die gerollten Nudeln erfanden und – da nur wenige von ihnen schreiben konnten – das Rezept mündlich weitergaben. Inspiration für die Form war angeblich das Schildkrötenmotiv, das sich in Modena an vielen Gebäuden des 17. Jahrhunderts befand.

Eine italienische Romanze

Eine spannendere Geschichte handelt allerdings von der heißblütigen Fürstin Lucrezia Borgia von Modena, die eine starke Anziehungskraft auf Männer hatte. An einem Abend des 14. Jahrhunderts reiste sie von Modena nach Bologna und stieg für die Nacht in einem Gasthaus in einem kleinen Ort ab. Der Wirt des Gasthauses war so von ihr verzaubert, dass er ihr bis zum Zimmer folgte – und heimlich durchs Schlüsselloch blickte. Dort konnte er einen kurzen Blick auf den milchweißen Bauchnabel der Fürstin erhaschen. Dies inspirierte und erregte ihn so sehr, dass er sogleich in die Küche eilte, um eine Nudel zuzubereiten, die so fein war wie Lucrezia Borgias Bauchnabel. Was danach geschah und ob er seiner Muse die Pasta am nächsten Abend servierte, ist leider nicht überliefert.

Fürstin
Lucrezia Borgia
von Modena



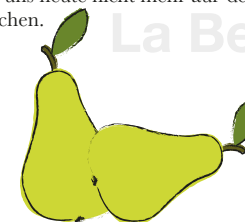
Birne Helene

Wer Lorient im Film „Pappa ante portas“ gesehen hat, der weiß, welches Gericht sich hinter der Birne Helene versteckt – nämlich eine gekochte Birne mit Vanilleeis und heißer Schokoladensauce. Aber wer war denn nun eigentlich diese Helene?

Die Namensgeberin ist keine geheimnisvolle Unbekannte, sondern die Titelheldin von Jacques Offenbachs Operette „Die schöne Helene“ (im Original „La Belle Hélène“). Die Geschichte, die im Stück dargestellt wird, hat ihren Ursprung in der griechischen Sagenwelt. Dem Götterprinzen Paris wurde nämlich die schönste Frau auf Erden versprochen – Helena. Diese war aber leider schon mit dem König Menelaos verheiratet. Paris entführte sie dann kurzerhand – und entfachte so den Trojanischen Krieg.

Das Dessert der Birne Helene soll extra für die Premiere des Stückes im Dezember 1864 in Paris kreiert worden sein, und zwar vom Küchenchef Auguste Escoffier. Das Rezept veränderte er mit der Zeit und dekorierte das Dessert später beispielsweise mit kandierten Veilchen. Letztere kommen bei uns heute nicht mehr auf den Tisch – zumindest nicht im Dessertschälchen.

La Belle Hélène



HEISSE LIEBE

BIBBERNDE KÄLTE? WUNDERBAR – DENN DAMIT IST ENDLICH WIEDER DIE SAISON VON GLÜHWEIN UND CO. EINGELÄUTET! MIT EINEM BECHER HEISSEM UND HOCHPROZENTIGEM WIRD EINEM AUCH GANZ SCHNELL WIEDER WARM – VON AUSSEN UND INNEN. NA DANN: PROST!



Glühwein

Roter oder weißer Glühwein? Mittlerweile findet man auf den meisten Weihnachtsmärkten in Deutschland beides. Tendenziell kann man aber sagen, dass bei uns roter Glühwein noch immer häufiger getrunken wird, während man in Österreich oder südlichen Gefilden eher zum weißen Glühwein greift. Lecker ist auf jeden Fall beides! Wer ihn selbst macht, muss eigentlich nur eines beachten: Niemals kochen lassen! Denn sonst verdampft der Alkohol – also schön aufpassen ...



Jägertee

Jägertee oder Jagertee ist eine typisch österreichische Spezialität aus Inländer-Rum und Schwarztee. Nur wenn er in Österreich hergestellt wurde, darf er sich Jagertee nennen. In Deutschland findet man ihn daher unter dem Namen Hütten- oder Förstertee. Denn angeblich wurde Jagertee früher bei Förstern und Jägern während des Winters bei Waldarbeiten getrunken. Heute wird er aber vor allem Skifahrern und Wanderern in Berghütten angeboten.

Lumumba

Ein heißer Kakao mit Sahne geht einfach immer! Getoppt werden kann er nur noch durch einen Schuss Hochprozentiges, wie das beim Lumumba der Fall ist. Hier kommt noch ein Schuss Rum oder Amaretto oder Baileys hinzu. Mhm, der Winter kann so schön sein ...



Feuerzungenbowle

Wer kennt sie nicht, die kultige Feuerzungenbowle, die es 1944 sogar zum Filmmittel geschafft hat. Trotz ihres Namens ist sie keine Bowle, sondern eine Punschvariante. Nachdem die traditionellen Zutaten im Topf aufgekocht wurden, kommt die Hauptzutat ins Spiel: der Rum. Dieser wird über einen Zuckerhut geträufelt – und angezündet. Da macht nicht nur das Trinken Spaß, sondern auch das Angucken!



Eierpunsch

Der Name verrät es schon: In einen Eierpunsch gehören Eier! In den erhitzten Weißwein werden steif geschlagenes Eiweiß sowie mit Rum vermisches Eigelb gegeben, um das leckere Getränk herzustellen. Anstatt der frischen Eier kann aber auch einfach Eierlikör verwendet werden. Noch ein Schuss Sahne obendrauf – und genießen.



Punsch

Wer hätte das gedacht: Punsch stammt ursprünglich aus Indien. Traditionell besteht er aus Arrak, Zucker, Zitronen und Tee oder Wasser mit Gewürzen. Die Alkoholkomponente Arrak, eine hochprozentige Spirituose aus Palmzuckersaft und Reismaische, wird heute aber oft durch Rum, Weinbrand oder Wein ersetzt. Schon Friedrich Schiller fand übrigens Gefallen an dem Heißgetränk – und komponierte sogar ein Lied für den Punsch!

*Glühwein mit Korn
oder Wodka*



Glögg

Der Norden hat viel mehr zu bieten als Ikea – zum Beispiel Glögg. Der skandinavische Glühwein besteht aus Rotwein und Korn oder Wodka sowie Gewürzen. Aufgrund seiner Herkunft wird er manchmal auch Schwedenpunsch oder finnischer Glühwein genannt. Dazu werden meist Rosinen und geschälte Mandeln serviert, die man entweder vernaschen oder in den warmen Glögg geben kann.

KEIN SCHNEE VON GESTERN

DER ERSTE SCHNEE IST JEDES JAHR ETWAS BESONDERES. WIR MÖGEN IHN SOGAR SO GERNE, DASS WIR GETRÄNKE NACH IHM BENENNEN ODER MIT IHM KOCHEN. WIR VERRATEN EUCH KURIOSE UND INTERESSANTE FAKTEN ZUM THEMA SCHNEE.

1. Schnee mit Schuss

Schnee kann man nicht trinken? Wodka Schnee schon! Alles, was man hierfür braucht, sind Wodka, eine Limette und Puderzucker. Und so geht's: Man wälzt die Limette im Puderzucker, trinkt den Wodka und beißt in die Limette. Oder man macht es wie beim Tequila-Trinken: Etwas Puderzucker auf den Handrücken, ablecken, Wodka-Shot trinken und anschließend in die Limette beißen.

2. Sortenvielfalt

Schnee ist Schnee? Nicht wirklich, denn je nach Feuchtigkeit hat er einen anderen Namen und andere Eigenschaften. Pulverschnee ist beispielsweise trockener Schnee, der auch unter Druck nicht zusammenklebt. Feuchtschnee, auch Pappschnee genannt, ist wiederum genau das Gegenteil: Er klebt unter Druck zusammen – und eignet sich daher hervorragend für Schneemänner und Schneebälle.

3. Von wegen Italien

Viele denken, dass das Eis in Italien erfunden wurde. Die süße Leckerei haben wir aber den Chinesen zu verdanken. Diese stellten vor über 5.000 Jahren das erste Eis her – und zwar aus Schnee! Den holten sie extra von den Berggipfeln in die Täler und lagerten ihn in kühlen Erdlöchern. Erst kurz vor dem Verzehr vermischten die Chinesen den Schnee mit Honig, Wein, unterschiedlichen Gewürzen und Früchten.

4. Das etwas andere Bier

Wer gerne eine Maß Bier auf dem Oktoberfest trinkt, der kann auch mal die etwas andere Variante ausprobieren: Die Schneemaß besteht aus einem Viertelliter Korn, Bier und Zitronen- oder Orangenlimonade. Zum Schluss kommen noch einige Kugeln Vanilleeis dazu, die mit einem Schneebesener oder Handmixer verrührt werden. Ihren Namen hat die Schneemaß im Übrigen von der sämigen, hellen Schaumkrone, die sich aus dem Eis und der Limonade bildet.

5. Weiße Tatsachen

Schnee ist weiß – aber warum eigentlich? Der Grund sind die vielen kleinen Kristalle, aus denen Schnee besteht. Trifft dann ein Lichtstrahl auf eine Schneeflocke, wird er aufgrund der Kristallstruktur vielfach gebrochen, und das weiße Licht wird vollständig reflektiert. Der Schnee erscheint deshalb nicht durchsichtig, sondern weiß.

6. Schneemann

Nicht nur von Kindern sind sie heiß geliebt: Schneemänner. Das war aber nicht immer so: Früher waren Schneemänner eher grimmige Gesellen, die bedrohlich dargestellt wurden. Dies hat sich seit dem 19. Jahrhundert allmählich verändert – und heute gibt es sogar den Welttag des Schneemanns, der jährlich am 18. Januar stattfindet.

7. Leckere Eiszapfen

Wer hat als Kind nicht schon mal an einem Eiszapfen geleckt oder Schnee gegessen? Aber ist das eigentlich ungesund? Gefährlich ist Schnee-essen nicht – aber man sollte trotzdem darauf verzichten. Zum einen ist Schnee (auch wenn er sauber aussieht) oft verunreinigt. Zum anderen enthält Schnee nicht nur keine Mineralstoffe, sondern entzieht dem Körper sogar welche. Und auch der Magen kann bei Schneegenuss rebellieren. Also den Schnee lieber zum Schneemann-Bauen verwenden, anstatt ihn zu essen.

8. Schneegenuss

Mit Schnee kann man nichts kochen? Der alchemistische Naturkoch Stefan Wiesner kann es: Seine Schneeflockensuppe enthält neben Rindsknochen, Gemüse und Gewürzen auch geschmolzene und geräucherte Schneeflocken. Das Rezept gibt es im Buch „Gold, Holz, Stein. Sinnliche Sensationen aus Wiesners alchemistischer Naturküche“ vom AT Verlag.

9. Vorbildfunktion

Schnee dient aufgrund seiner Farbe, Form oder Konsistenz nicht selten als Namensgeber für bestimmte Speisen – obwohl in diesen gar kein Schnee enthalten ist. Eischnee ist ein Beispiel hierfür oder auch die Schneebälle, eine süße, runde Leckerei mit Kokosraspeln.

10. Formschön

Schneekristalle gibt es in vielen verschiedenen Formen. Eins haben sie aber alle gemeinsam: Sie sind immer sechseckig. Das die Kristalle verästelt sind, hat übrigens einen Grund: Auf diese Weise haben sie die größtmögliche Oberfläche und können am besten Wärme abgeben – und so schneller gefrieren.

INSPIRATION NATUR

FÜR SELBSTGEMACHTE DEKORATION BRAUCHT MAN MANCHMAL GAR NICHT VIEL. DIE NATUR LIEFERT NÄMLICH NICHT NUR TOLLE INSPIRATIONEN, SONDERN AUCH GLEICH NOCH DAS PASSENDE MATERIAL. ALSO KOKOSNUSS SCHNAPPEN, STEINCHEN SAMMELN – UND LOS GEHT'S!



Ihr sucht noch mehr Deko-Ideen? Im Buch „Das Naturdeko-Buch“ von Eva Schneider findet ihr für alle Jahreszeiten kreative Anregungen, die euer Zuhause oder euren Garten noch schöner machen. In einer Step-by-Step-Anleitung kommen so im Handumdrehen kreative Projekte zustande. Erschienen im BLV Verlag, € 14,99 (ISBN: 978-3-8354-1168-5)

*Tipp:
Um das Aus-
härten des Kokos-
fettes zu beschleunigen,
stelle die Nuss in
einer Müllschale
an einen kühlen
Ort.*

Futterstelle Kokosnuss

Diese Futtermischung aus Pflanzenfett, Sonnenblumenkernen, Haferflocken und Erdnüssen steht bei Meisen, Rotkehlchen und Sperlingen ganz oben auf dem Winter-Speiseplan.

**MATERIAL
KOKOSNUSS, HOLZBOHRER,
SÄGE, MESSER, ZWEIG, SISAL-
SCHNUR, MÜLLSCHALE, ALU-
FOLIE, SONNENBLUMEN-
KERNE, HAFERFLOCKEN,
ERDNÜSSE (GANZ UND GE-
HACKT), KOKOSFETT, TOPF,
LÖFFEL**

So geht's:

1. In die Kokosnuss oben ein Loch bohren und das Kokoswasser auslaufen lassen.
2. Die Kokosnuss in der Hälfte durchsägen und das Fruchtfleisch mit einem Messer vollständig herauslösen.
3. Sisalschnur zur Schlaufe legen, durch das Loch ziehen und im Nussinneren verknoten. Zweig in der Kokosnusshälfte platzieren und an der Schnur befestigen. Müllschale mit Alufolie auskleiden und die Kokosnusshälfte hineinlegen.
4. Für das Fettfuttergemisch ca. zwei Drittel Sonnenblumenkerne, Haferflocken und Erdnüsse sowie ein Drittel Kokosfett nehmen. In einem Topf Kokosfett schmelzen und mit den Sonnenblumenkernen, Haferflocken sowie den ganzen und gehackten Erdnüssen mischen. Die Masse leicht abkühlen lassen, vorsichtig in die Nusschale füllen und vollständig aushärten lassen.

Voll im Glück

Dieses Schweinchen lässt sich gut aus Steinen basteln. Die Steine sollten an einer Seite flach sein, so habt ihr später eine größere Klebefläche, und die Steine halten besser zusammen.

**MATERIAL
STEINE, ZEITUNG, SEKUNDEN-
KLEBER, ACRYLFARBE (ROT,
WEISS), UNIVERSALPINSEL,
SCHWARZER FILZSTIFT**

So geht's:

1. Steine in Wasser legen und kurz kochen, um unangenehme Gerüche zu beseitigen. Gut trocknen lassen.
2. Zeitung unterlegen. Zwei kleine Steine seitlich links und rechts an einen größeren Stein kleben. Der Kleber benötigt einige Zeit, bis er ausgehärtet ist; die Steine so lange stützen, zum Beispiel mit einem Buch oder mit Pappkarton. Einen kleinen runden Stein als Schnauze festkleben und gut trocknen lassen.
3. Rote und weiße Acrylfarbe bis zu einem schönen rosa Ton mischen. Das Schweinchen bemalen und trocknen lassen. Kleine Punkte für Augen und Nase mit Filzstift aufmalen und trocknen lassen.



WITZIGE WÜRSTCHEN & WAREN

LEBENSMITTEL SIND ZUM ESSEN DA – MANCHMAL. IN ANDEREN FÄLLEN DIENEN SIE ALS VORLAGE, UM KREATIVE PRODUKTE ZU SCHAFFEN. DIE KANN MAN DANN ALS SCHMUCK TRAGEN, ALS DEKORATION VERWENDEN ODER VERSCHENKEN. WIR STELLEN EUCH ZWEI SOLCHER LÄDEN VOR.



Fotos: The Cornershop



www.thecornershoponline.com

Es gibt Dinge, die wie Essen aussehen, aber keines sind – und man kann sie sogar kaufen. Der Cornershop von Lucy Sparrow in London ist so ein Beispiel. Hier verkauft die 28-Jährige Schokoriegel, Chips, Kekse und Getränke bekannter Marken, die genau wie das Original aussehen – mit dem einzigen Unterschied, dass es sich hierbei um Filzprodukte handelt. Auch Obst- und Gemüsesorten, Zeitungen oder Hygieneartikel findet man in dem Tante-Emma-Laden.

Für das Kind in uns

Die Idee mit den Filzprodukten kam Sparrow, weil sie der Auffassung ist, dass in jedem noch etwas Kind schlummert. Mithilfe der amerikanischen Crowdfunding-Plattform Kickstarter fertigte sie dann innerhalb von Monaten über 4.000 verschiedene Cornershop-Produkte an. Die selbstgemachten Lebensmittel kamen sogar so gut an, dass sie innerhalb kürzester Zeit ausverkauft waren. Die Londonerin hat deshalb momentan gut zu tun und ist immer noch dabei, die vielen Bestellungen abzuarbeiten – echte Handarbeit braucht eben Zeit.



Umgeben von unzähligen Filzprodukten: Lucy Sparrow in ihrem Cornershop.



Silvia Wald vor der etwas anderen Wursttheke im Atelier Aufschnitt.

Accessoire Wurst

London ist zu weit weg? Dann kommt hier die gute Nachricht: Auch in Deutschland kann man handgefertigte Lebensmittel kaufen. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Weißwurst-Schlüsselanhänger oder einer Bockwurst-Haarspange? Oder doch lieber ein Schinken-sitzsack? Das alles findet man in einem Geschäft im Stadtteil Friedrichshain in Berlin: Geschäftsführerin Silvia Wald gründete hier 2008 das Atelier für Schnittkonstruktion und Modellanfertigung namens Aufschnitt. Der Name ist hier Programm, denn hier dreht sich alles um die Wurst. Beim Eintreten in den Laden hat man für einen kurzen Moment wirklich das Gefühl, in einer Metzgerei zu stehen – nur dass die Produkte hier nicht essbar, dafür aber umso kuschlicher sind. Wer es grotesk mag, der findet hier auch ein Magenkissen oder einen ausgefallenen Zungenrucksack.

Einmal Aufschnitt, bitte

Zum Nähen ist Wald übrigens schon früh gekommen: Mit 13 Jahren fing sie damit an und war seitdem fasziniert davon. Die Idee einer Textilfleischerei entstand mit der Namensfindung: Der Ateliername Aufschnitt erfand sich als Wortspiel aus dem Wort Schnittkonstruktion, der Grundlage für die Erstellung von Bekleidung, und dem Fleischerfachausdruck Aufschnitt im Sinne von geschnittenem Fleisch. Paradoxerweise ist Wald selbst Vegetarierin – ihr schmeckt einfach kein Fleisch.



www.aufschnitt.net

Schinkenkissen gefällig?

Wer kauft denn aber nun eigentlich Dinge wie eine Bockwurst-Kette? Zum einen stellen Wald und ihr Team Produkte für Unternehmen, Veranstaltungen oder Supermärkte her. Aber auch Privatpersonen kaufen gerne Fleisch-Accessoires. So kaufen Frauen hier gerne Geschenke für ihre Männer ein, und Männer seien meist sowieso begeistert von den Produkten. Auch bei Kindern und Hunden kämen die Wurstartikel gut an – praktischerweise lassen diese sich problemlos waschen. Verkaufsschlager seien übrigens die Miniwurst-Schlüsselanhänger, der Fleischwurststring, eine Art Nackenkissen, und das Schinken-Kissen. „Das lieben die Kunden“, so Wald.

REGIONALE KÜCHE

JEDE REGION IN DEUTSCHLAND HAT IHRE GANZ BESONDERE KÜCHE. WAS MAN WOHL WÄHREND DER KALTEN JAHRESZEIT BEISPIELSWEISE IN BREMEN ISST? WIR HABEN ES FÜR EUCH HERAUSGEFUNDEN!




Antonia
on Tour!

101 
„Grünkohl
mit PINKEL“

Bremen

Ein echter Bremer sehnt sich die Winterzeit herbei, denn dann beginnt die Grünkohlzeit! Grünkohl – manchmal auch Braunkohl genannt – und Pinkel sind wohl eine der bekanntesten Bremer Spezialitäten. Als weitere Zutat im Grünkohl findet man oft noch Speck oder Kasseler. Die Saison beginnt offiziell am Buß- und Betttag im November, vorausgesetzt, der Kohl hat dann schon den ersten Frost bekommen. Traditionell geht dem winterlichen Grünkohlessen übrigens eine sogenannte „Kohlfahrt“ voraus. Hierbei handelt es sich um eine kleine Wanderung durch die Natur – Endziel ist ein Gasthof, in dem das Essen serviert wird. Damit das Ganze etwas lustiger wird und um der Kälte entgegenzuwirken, ist meist auch ein Bollerwagen mit Alkohol mit von der Partie. Nach Schnaps und dem Weg durch die Kälte schmecken Grünkohl und Pinkel auch gleich doppelt so gut!

101 
„Eisbein
mit Knödeln“

Bayern

Die bayrische Küche ist für ihre rustikalen und deftigen Spezialitäten bekannt – und somit genau das Richtige für die ungemütliche und kalte Winterzeit! Was man auf jeder Speisekarte – und in den unterschiedlichsten Variationen – finden wird, sind Knödel! Es gibt Kartoffelklöße, Semmelknödel, Leberknödel, und in manchen Restaurants findet man auch Spinat- oder Tomatenknödel. Dazu wird natürlich traditionell Fleisch serviert. Vor allem im Ausland wird dabei sofort an Haxe – besser bekannt als Eisbein – gedacht. Am besten mit Sauerkraut und einer Maß in einem gemütlichen Wirtshaus genießen. Mei, schmeckt das guat!

Sachsen

Im Winter wird Braten serviert! Wie wäre es denn mit einem deftigen sächsischen Sauerbraten? Wer ihn selbst machen will, braucht allerdings etwas Zeit: Das rohe Fleisch wird für mehrere Tage in einer Marinade aus Essig und weiteren Zutaten eingelegt. Wer also am Sonntag Sauerbraten servieren will, sollte ihn drei bis fünf Tage vorher marinieren. Für das Schmoren sollte man auch noch einige Stunden einplanen. Aber die Mühe lohnt sich, denn er schmeckt köstlich! Dazu passen Rotkohl und Klöße.

101 
„Sauerbraten“



SCHON MAL ZUM FREUEN:

Vorschau



Gesunder Start ins neue Jahr – mit unseren *vegetarischen Rezepten*



Wir stellen euch das neue Superfood vor: *Chia-Samen*



Rübezahl lässt grüßen – wir stellen euch *Pastinake, Petersilienwurzel und Co.* vor



In jedem Land verzehrt: Wir verraten euch interessante *Fakten über Reis*



brandnooz
Probier was Neues

Impressum

Herausgeber:
brandnooz Media GmbH
Kaiser-Wilhelm-Str. 47
20355 Hamburg
Tel. +49 30 788 9100 00
nooz@brandnooz.com

Verantwortlich für den Inhalt:
Daniele Fontaniello, Johannes Nielsen
Chefredaktion: Antonia Friemelt
Chef vom Dienst: Nadja Bräunig
Kreativdirektion: Catharina Kusch
Mitarbeit an dieser Ausgabe:
Kerstin Altmann, Linda Hofhus, Martyna Malak
Anzeigen und Media:
Katharina Hochgräfe, Christian Lax
Druck: Druckerei Nauendorf GmbH, 16278 Angermünde
Erscheinungsweise: 12 x jährlich
Auflage gedruckt: 14.600

Alle Beiträge und Grafiken des brandnooz Magazins sind urheberrechtlich geschützt. Nachdruck, auch in Auszügen, darf nur nach vorab schriftlicher Genehmigung durch die brandnooz Media GmbH erfolgen. Redaktionelle Inhalte dürfen mit Quellenangabe zitiert werden. Alle Preise sind zum Zeitpunkt der Magazin-Veröffentlichung aktuell, können aber Änderungen unterliegen und sind daher ohne Gewähr. Auch die Erhältlichkeit der dargestellten Produkte kann regional unterschiedlich sein. brandnooz übernimmt keine Verantwortung für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder. Weitere Informationen zu brandnooz, Deutschlands größtem Informationsportal für neue Lebensmittel mit mehr als 600.000 unabhängigen Produktbewertungen von Konsumenten für Konsumenten, unter www.brandnooz.de. Hier können brandneue Lebensmittelprodukte bekannter Marken getestet und bewertet werden – teilweise sogar noch vor Markteinführung. Und hier gibt es auch noch mehr Infos zur monatlichen brandnooz Abo- und Themen-Box mit vielen leckeren neuen Lebensmitteln zum Überraschenlassen, Testen und Genießen.

Fotos: Shutterstock/Elena Elisaveta, Kohn Wong, marek.kasz, Brent Heilacker

Winterlicher Espressogenuss mit Senseo Capsules



Wenn sich die ersten kalten Winterabende ankündigen, kuscheln wir uns wieder in warme Decken, schnappen uns den Lieblingsschmöker und genießen die Ruhe zuhause bei einem köstlichen Kaffee. Mit neun verschiedenen Espresso- und Lungospezialitäten sorgt Senseo Capsules für gemütliche Genussmomente daheim.

Espressovielfalt für zuhause
Ob pur getrunken oder mit heißem Milchschaum serviert, Senseo Capsules trifft jeden

Geschmack – zum Aufwärmen nach einem romantischen Winterspaziergang oder als gelungener Abschluss eines Festtagsdiners. Insgesamt stehen neun Varianten im Supermarkt zur Auswahl. Jede der edlen Varianten besticht durch ihre ganz eigene Charakteristik und Intensität.

Diese reicht von fünf für Lungo Elegante über acht für Lungo Profondo bis hin zur zehn für Espresso Ristretto.

www.senseo-capsules.de



Senseo Capsules sind für die Verwendung in Nespresso® Kaffeemaschinen geeignet. Die Funktionalität und Qualität von Senseo Capsules in den Maschinen bestätigt nun auch der TÜV Rheinland®. Anbau und Ernte des Kaffees erfolgen zu 100 Prozent auf nachhaltige Weise, nach den Richtlinien des „UTZ Certified“-Programms.

* Markenzeichen eines Unternehmens, das keine Verbindungen hat mit D.E MASTER BLENDERS 1753.
** Ergebnis einer freiwilligen Überprüfung. Mehr Informationen unter www.senseo-capsules.de

"Besondere Mehle
für die besondere Zeit"



Alles rund ums Thema Backen auf www.ichliebebacken.de