



NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1€
unverbindliche
Preispfehlung

Die Niederegger Box

Alles über den neuen Boxzugang

Leckere Hutträger

Rezepte für Pilzjäger

Kleiner Herbstbote

Spannende Fakten über Maronen

BACKEN MIT MATCHA

Grüne Kuchenkreationen

Knusper mich!

NEU
IN DEINEM MARKT*



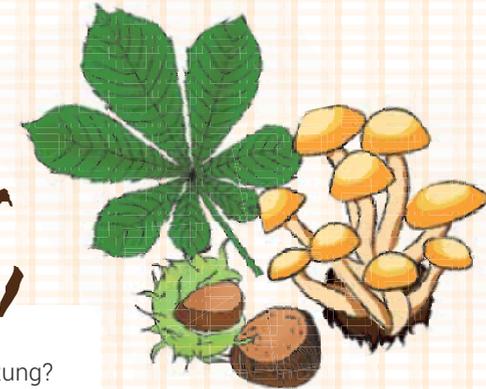
nippolino.de



Probiere jetzt Nippolino in einer **köstlichen Haselnusscreme**, verfeinert mit **knusprigen Cerealien** und umhüllt von **zartschmelzender Schokolade**.

*Erhältlich in einigen Geschäften in deiner Nähe – zum Beispiel in vielen Lebensmittelmärkten von REWE, Kaufland, FAMILIA, Tegut und Drogerie Müller.

Liebe Noozies,



die Tage werden nun kälter – Zeit für die erste Erkältung? Nicht mit uns! Denn mit tollen Rezepten, Ideen, Tipps & Tricks lässt sich der November gesund undmunter genießen! Außerdem erfahrt Ihr mehr zu spannenden Themen wie dem gesunden Supergemüse Kohl, nährstoffreichen Maronen oder dem stress- und zeitsparenden Kochtrend „5-Zutaten-Küche“.

Zwei Neuheiten stellen wir Euch in diesem Heft vor: Mit unserem Bio-Adventskalender nascht es sich vor Weihnachten ausgezeichnet. 24 beliebte Markenprodukte wollen während des Wartens auf Heiligabend aufgemacht und probiert werden. Dabei ist Herzhaftes, aber auch Süßes – natürlich ausschließlich mit Bio-Gütesiegel. Und auch mit der neuen Niederegger Box lassen sich der November und die Vorweihnachtszeit vorbildlich genießen! Sie kommt sowohl mit den bekannten Klassikern aus dem Hause Niederegger als auch mit neuesten Kreationen aus Marzipan, Nougat und Trüffeln – zum Naschen, gemeinsamen Entdecken und Verschenken. Mehr dazu unter Unsere Nooz.

In der Rubrik Unterwegs zeigen wir Euch tolle Käsefondue-Restaurants in Berlin, Köln und München, welche für ihre Besucher im Spätherbst garantiert ein Highlight sind! Außerdem haben wir raffinierte Rezepte mit Pilzen, Matcha oder Essig für Euch. Und da das Kochen in einer schönen Küche gleich doppelt so viel Spaß macht, geben wir Euch obendrauf noch Tipps und Tricks rund um die Farbgestaltung der Wände.

In diesem Sinne wünschen wir Euch einen schönen November!

*Johannes Nielsen
& das brandnooz Team*



INHALT

Unsere Nooz

- S. 4 Adventskalender
- S. 6 Niederegger Box
- S. 8 **Produkt Nooz**
- Mhm... Rezepte**
- S. 10 Rezepte für Pilzjäger!
- S. 14 Backen mit Matcha
- S. 18 Mild & fruchtig
- S. 20 **Genusswelt** Kohl
- S. 22 **10 Fakten** Maronen
- S. 24 **Schöner Leben** Fabelhafte Farbwelten
- S. 28 **Im Trend** Wenig Zutaten – tolle Gerichte
- S. 30 **Unterwegs** Time for Cheese!
- S. 33 **Nooz Gewinnspiel** Wir verlosen 2 brandnooz Bio-Adventskalender
- S. 34 **Vorschau & Impressum**

ES GRÜNT SO GRÜN ...

... und zwar mit unserem brandnooz Bio-Adventskalender!
Was das Besondere an dem „großen Grünen“ ist und wieso ihr mit ihm nachhaltig genießen könnt – wir verraten es euch!



brandnooz
Bio-Adventskalender

In der Adventszeit darf er auf keinen Fall fehlen: ein Adventskalender! Denn was gibt es Schöneres, als 24 Tage ein Türchen zu öffnen und sich über eine leckere Überraschung zu freuen? Eben! Aus diesem Grund haben wir uns dieses Jahr etwas ganz Besonderes ausgedacht: Neben unserem Classic Adventskalender gibt es nämlich zum ersten Mal einen brandnooz Bio-Adventskalender!

Naschen mit dem Bio-Gütesiegel

Wer sich bewusst ernährt, der hat mit dem grünen Kalender das passende Exemplar gefunden. Denn in dem extragroßen

Adventskalender warten 24 bekannte Markenartikelprodukte mit Bio-Gütesiegel nur darauf, aufgemacht und vernascht zu werden. Da ist nachhaltige Vorfreude aufs Weihnachtsfest garantiert!

Großer Kalender – große Überraschungen

Auch in Sachen Größe kann dem brandnooz Bio-Adventskalender so schnell niemand etwas vormachen. Genau wie der Classic Adventskalender ist er nämlich fast einen Meter hoch! Genügend Platz also, um jede Menge leckere Produkte zu verstecken, die alle bio-zertifiziert sind. Mit gutem Gewissen schlemmt es sich eben am besten ...

5 €
Gutschein
Rabattcode:
BIOADVENT2017



Du willst dir einen tollen Bio-Adventskalender sichern? Mit dem Rabattcode **BIOADVENT2017** sparst du **5,00 €** und zahlst statt 65,99 € nur noch 60,99 €! Also schnell zuschlagen – und sich im Dezember auf 24 nachhaltige Überraschungen freuen!

SÜSS, SÜSSER, NIEDEREGGER BOX!

Manchmal kann man sich einfach nicht entscheiden: Marzipan, Nougat oder doch lieber Trüffel? Wie gut, dass in der neuen Niederegger Box einfach alles enthalten ist! Wir verraten, was ihr über den süßen Boxzugang wissen solltet ...



Wer Marzipan liebt, der liebt auch Niederegger – und hat ab jetzt großen Grund zur Freude! Im September hat nämlich die erste Niederegger Box das Licht der Welt erblickt. Naschkatzen können sich nun alle zwei Monate über eine Box freuen, die mit den leckersten Kreationen aus Marzipan, Nougat und Trüffeln gefüllt ist.

Eine Box, die es in sich hat

Klein, aber oho – das ist das Motto der hochwertigen Box. Ob neue Niederegger Kreationen wie die im September erscheinende Meister-Selektion oder Klassiker wie die Marzipan-Kartoffeln – in der Niederegger Box sind sie alle enthalten. Und auch optisch kann sich die farbenfrohe Box im edlen Design sehen lassen ...

Ob zum Verschenken, bei Besuch oder um sie gemeinsam

mit seinen Liebsten zu genießen: Beim vielfältigen Inhalt der Niederegger Box kommt jeder Genießer auf seine Kosten! Jede Box enthält außerdem ein leckeres Zusatzprodukt sowie das Magazin Niederegger Nooz, in dem jedes der Produkte noch einmal seinen großen Auftritt hat. Und auch ein verführerisches Rezept darf natürlich nicht fehlen.

Feinste Kreationen

Wer nun auf den Geschmack gekommen ist, der kann sich unter www.brandnooz.de/niederegger-box die abwechslungsreiche Box bestellen – und sich so alle zwei Monate über feinste Niederegger Kreationen freuen. Die Box ist praktischerweise jederzeit kündbar. Aber von Marzipan, Nougat und Trüffeln kann man doch nie genug haben, oder?



#niedereggerbox
#brandnooz

Fotowettbewerb

Welches Produkt hast du als Erstes vernascht – und welches ist dein Favorit? Poste* deine Lieblingskreation auf Facebook oder Instagram mit den Hashtags #niedereggerbox #brandnooz.

*Durch die Teilnahme am Fotowettbewerb erlaubst du uns, dein Bild weiterzuverwenden.



Meßmer

Zimtschnecken-Tee

Süßer Zimtgenuss für Kuchenfreunde: Mit dem Geschmack nach frisch gebackenen Zimtschnecken verwöhnt Meßmer ab jetzt alle Teeliebhaber. Denn der Neuzugang im Kuchentee-Sortiment überzeugt mit aromatischem Zimt und leckerem Zimtschnecken-Aroma. Genau das Richtige für ungemütliche Novembertage!

UVP € 2,19 (18 x 2,5 g)



Nippolino

Knusperpralinen

Köstliche Haselnuss-Nougatcreme, knusprige Cerealien und zartschmelzende Milchschokolade treffen bei den Knusperpralinen von Nippolino aufeinander. Während die Knusperpralinen auf der Zunge zergehen, entfaltet sich der Geschmack von zartschmelzendem Nougat und feiner Milchschokolade. Für den Knuspergenuss sorgen anschließend die knackigen Cerealien in Kombination mit köstlichen Haselnuss-Splintern.

UVP € 2,69 (130 g)

Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.



Lubs

veganes Marzipan mit Rohrohrzucker

Marzipankenner und -liebhaber genießen die saftige Qualität dieses traditionell hergestellten Lübecker Marzipanbrotens von Lubs Scheibe für Scheibe. Es besteht aus aromatischsten Mittelmeermandeln, Rohrohrzucker und enthält keine tierischen Inhaltsstoffe. Ein Mandelmärchen für Veganer!

UVP € 1,89 (50 g)

CONOWER
MEAT SNACKS

Beef Jerky Classic

Das proteinreiche Beef Jerky Classic ist ein natürlicher und gesunder Snack, mit dem man schnell neue Energie tankt. Das getrocknete Fleisch von CONOWER MEAT SNACKS wird aus dem fettarmen Muskelfleisch von Rindern hergestellt und hat ein zart würziges Aroma.

UVP € 1,99 (25 g)

Hahne

Bio-Crisp

Energiekick gefällig? Die Bio-Müslis von Hahne sind der ideale Power-Snack vor Arbeit, Sport und Spiel. Die Sorte Amachia-Crisp sorgt mit Vollkorn-Hafer, Chia, Amaranth sowie Mandeln und Haselnüsse für echte Brain-Power. Quinuberry-Crisp garantiert mit seiner Kombination aus Quinoa, Cashewkernen, Kürbiskernen, Blaubeeren und Äpfeln ein langanhaltendes Sättigungsgefühl. Beide Sorten enthalten überdurchschnittlich viele Antioxidantien.

UVP € 3,79 (300 g & 350 g)



Loacker

Classic Chocolate

Zwei Lagen zart-schmelzende Kakaocreme zwischen drei knusprig-leichten Waffelblättern – das sind die Hauptzutaten für die Loacker Classic Chocolate. Die Waffeln werden kurz vor der Produktion frisch nach traditionellem Familienrezept in typischen Waffeleisen gebacken. Nur ausgesuchte Sorten von Kakaobohnen werden schonend zu einer feinen Creme verarbeitet und können so ihr volles Aroma entwickeln. Und das alles ganz ohne gehärtete Fette, Aroma-, Farb- und Konservierungsstoffe.

UVP € 1,09 (90 g)



Capri-Sun

Verschiedene Sorten

Schon probiert? Die leckere Capri-Sun gibt es auch in groß! Die Sorte „Mango & Maracuja“ garantiert ein exotisches Geschmackserlebnis, während „Kirsche & Granatapfel“ mit seiner feinen Fruchtkombination überzeugt. Perfekt für unterwegs im wiederverschließbaren, flexiblen Beutel.

UVP € 0,89 (330 ml)



Freixenet

Mia Mojito Frizzante Alkoholfrei

Der erfrischende Mojito Frizzante ist die Neuheit in der Freixenet Mia Sangria & Co Reihe – und nun auch alkoholfrei erhältlich. Er schmeckt intensiv nach Limetten, frischer Minze und hat eine elegant blumige Note. Genau diese feinspritzende Kombination macht den trinkfertigen Mojito zu dem perfekten Drink für feierliche Anlässe.

UVP € 3,90 (0,75 l)



REZEPTE FÜR PILZJÄGER!

Herbstzeit ist Pilzzeit! Wie ausgefallen und lecker die kleinen Hutträger schmecken können, zeigen diese drei Rezepte, die natürlich auch in anderen Jahreszeiten hervorragend schmecken!



Herbst-Röllchen mit Waldpilzen

FÜR 4 PORTIONEN

5 KIRSCHTOMATEN, GEVIERTELT
½ ROTE PAPRIKA, GEWÜRFELT
2 ROTE CHILISCHOTEN MITTLERER SCHÄRFE, GEHACKT
1 EL FRISCHER INGWER, GEHACKT
80 ML APFELESSIG
80 G ZUCKER
SAFT VON 1 ZITRONE

FÜR DIE PILZRÖLLCHEN

200 G STEINPILZE, IN DÜNNE STREIFEN GESCHNITTEN
JE 60 G SELLERIE, KAROTTEN UND PETERSILIENWURZEL, IN DÜNNE STREIFEN GESCHNITTEN
1 EL PETERSILIE, GEHACKT
1 TL FRISCHER INGWER, GEHACKT
SALZ, PFEFFER
1 PACKUNG FRÜHLINGSROLLEN-TEIGBLÄTTER
2 EL ÖL

1. Für die Tomaten, Paprika, Chili, Ingwer, Essig, Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben und so lange offen kochen lassen, bis die Sauce deutlich eindickt. Auskühlen lassen.
2. Für die Röllchenfüllung alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Immer vier Frühlingsrollenblätter nebeneinander mit einer Ecke nach unten auf die Arbeitsfläche legen. In die untere Ecke 1 bis 2 EL Füllung geben, dabei bis zur Spitze 4 cm Platz frei lassen.
3. Die Teigränder mit Wasser bepinseln. Die untere Ecke über die Füllung schlagen. Dann die seitlichen Ecken zur Mitte hin übereinanderlegen und die Päckchen anschließend zur oberen Ecke hin eng aufrollen.
4. Zum Frittieren Öl in einen Topf auf etwa 180 Grad erhitzen und die Röllchen portionsweise im heißen Fett in 3-4 Min. goldbraun braten.

Weitere kreative Kochinspirationen mit Pilzen findet ihr im Buch „Wilde Pilzküche“ von Michael Schlapfer. Die abwechslungsreichen Rezepte reichen von Brotzeiten und Tapas hin zu vegetarischen Pilzgerichten und edlen Speisen mit Fleisch und Wild. Außerdem gibt es jede Menge Infos und Tipps rund um die verschiedenen Pilzsorten und ihre Zubereitung. BLV Buchverlag, € 20,00 (ISBN: 978-3835417229)



Schlemmerfilet unter der Pilzhaube

FÜR 4 PORTIONEN

1 HARTE ALTE SEMMEL
5 EL KRÄUTERPESTO
50 G SONNENBLUMENKERNE, GERÖSTET
200 G KASTANIENSEITLINGE, GESCHNETZELT
2 EL RAPSÖL
600 G LACHSFILET OHNE HAUT, IN 4 STÜCKE À 150 G GESCHNITTEN
ABRIEB VON 1 UNBEHANDELTE ZITRONE
 SALZ UND PFEFFER
2 EL OLIVENÖL
 AUFLAUFFORM, MIT OLIVENÖL AUSGEPINSELT

1. Für die Bröselhaube die Semmel mit einer Reibe grob reiben. Anschließend die Brösel mit dem Pesto und den Sonnenblumenkernen vermischen. Sofort verarbeiten, damit die Brösel nicht zu sehr aufweichen.

2. Für den Fisch den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Pilzstreifen in Rapsöl scharf anbraten.

3. Die Lachsstücke waschen und trocken tupfen. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. In die vorbereitete Auflaufform legen und mit Olivenöl bestreichen.

3. Die Lachsstücke nun mit den Pilzen belegen. Anschließend alles gleichmäßig mit der Bröselmasse bedecken. Im Ofen auf der mittleren Schiene 15-20 Min. garen.



Tipp:
 Dazu passt
 ein leckeres
 Kartoffelpüree
 oder ein Kar-
 toffelsalat!

Pilzdöner

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SAUCE

200 G GRIECHISCHER JOGHURT
2 KNOBLAUCHZEHEN, GEHACKT
2 EL PETERSILIE, GEHACKT
ABRIEB VON 1 UNBEHANDELTE ZITRONE
 SALZ UND PFEFFER

FÜR DIE PILZE

800 G GEMISCHTE AUSTERN-, LIMONEN- UND ROSENSEITLINGE, IN STREIFEN GESCHNITTEN
2 TL RAPSÖL
2 KNOBLAUCHZEHEN, GEHACKT
1 ROTE CHILISCHOTE MITTLERER SCHÄRFE, GEHACKT
1 TL THYMIAN, GEZUPFT
10 G EDELSÜSSES PAPRIKAPULVER
 KÜMMEL, GEMAHLEN
 SALZ UND PFEFFER
4 KLEINE FLADENBROTE
 $\frac{1}{4}$ ROTKOHL, IN DÜNNE STREIFEN GESCHNITTEN
1 WEISSE ZWIEBEL, IN DÜNNE STREIFEN GESCHNITTEN
60 G RUCOLA

1. Für die Sauce den Joghurt mit Knoblauch, Petersilie und Zitronenabrieb verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am besten am Vortag zubereiten, sodass sie im Kühlschrank gut durchziehen kann.

2. Für die Pilze diese in einer Pfanne mit Rapsöl bei starker Hitze kräftig anbraten. Die Pil-

ze werden nur schön braun und knusprig, wenn man sie in eine überhitzte Pfanne gibt. Anschließend den Knoblauch, Chili und Thymian hinzugeben und weiterrösten, bis die Pilze leicht knusprig sind. Mit Paprikapulver, Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Zum Servieren die Brot-

taschen tosten und seitlich öffnen. Die Seitlinge auf die Brottaschen verteilen. Nach Geschmack mit Rotkohl, Zwiebelringen und Rucola befüllen und mit Knoblauchsauce verfeinern. Zuklappen – fertig ist der Pilzdöner.



BACKEN MIT MATCHA

Ihr wollt auf dem nächsten Kuchenbuffet oder der nächsten Party kulinarisch Eindruck schinden? Dann ist Matcha-Tee die Zutat der Wahl! An diesen leuchtend grünen Kuchenkreationen geht so schnell nämlich niemand vorbei ...



Matcha-Biskuitrolle

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 EIER
100 G ZUCKER
2 TL VANILLEZUCKER
100 G MEHL
2 TL MATCHAPULVER
4 EL OLIVENÖL
 ZUCKER ZUM AUFROLLEN

FÜR DIE FÜLLUNG

200 ML KALTE SAHNE
2 TL SAHNESTEIF
5 EL GESÜSSTE ADZUKIBOHNEN-PASTE (ASIALADEN)

1. Für den Teig den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit ca. drei Vierteln des Zuckers und dem Vanillezucker ca. 5 Min. auf höchster Stufe des Rührgerätes schaumig schlagen. Danach die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Das Mehl, das Teepulver und das Eiweiß unter die Eigelbmas-

se heben, sodass ein luftiger Teig entsteht.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, an den Rändern etwas hochklappen. Den Teig auf dem Blech verstreichen. Im Ofen ca. 10 Min. backen, bis der Teig eine ganz leichte Bräunung hat.

3. Den fertigen Biskuit sofort nach dem Backen auf ein feuchtes, mit etwas Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Das Backpapier entfernen und mithilfe des Geschirrtuches aufrollen. Abkühlen lassen.

4. Die Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen. Den Biskuit vorsichtig ausrollen und mit der Sahne bestreichen. Die Adzukibohnen-Paste am unteren Kuchenrand verteilen, sodass sie nachher die Mitte der Rolle bildet, und den Biskuit wieder einrollen.

Weitere Rezepte mit dem Trend-Tee aus Japan findet ihr im Buch „Matcha. Kochen und backen mit dem grünen Superfood“. Von Kuchen und Gebäck über herzhaftere Gerichte hin zu heißen und kalten Getränken gibt es hier genügend Inspiration, wie sich das grüne Pulver in der Küche verwenden lässt. Thorbecke, € 12,99 (ISBN: 978-3799510769)



Matcha-Beerentatzen

ZUTATEN 45 STÜCK

100 G BUTTER
60 G GEMAHLENE GESCHÄLTE
 MANDELN
50 G MEHL
1 PRISE SALZ
1 TL MATCHAPULVER
1 MSP. BACKPULVER
100 G PUDERZUCKER
4 EIWEISS
2-3 EL GEFRIERGETROCKNETE
 HIMBEEREN
100 G PUDERZUCKER
3 EL LIMETTENSAFT

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Kleine Beerentatzenformen mit der Butter dünn auspinseln. Die Mandeln mit dem Mehl, Salz, Matchapulver, Backpulver und Puderzucker vermischen. Die Eiweiße und die restliche Butter unterrühren. Je 1 TL Teig in die Backformen füllen und im Ofen in der Mitte ca. 10 Min. backen.
2. Anschließend etwa 5 Min. in der Form abkühlen lassen, herauslösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.
3. Die Beeren im Blitzhacker fein zerkleinern. Den Puderzucker mit dem Limettensaft zu einem Guss rühren und die Beerentatzen damit einpinseln. Mit den Beeren bestreuen und trocknen lassen.

Tipp:
 Wer keine Mini-
 Beerentatzenformen
 besitzt, kann auch
 kleine Muffinförmchen
 oder Papier-Pralinen-
 formen verwen-
 den.

Schokoladen-Tee-Kuchen

ZUTATEN FÜR 1 HOHE SPRINGFORM Ø 20

200 G HALBBITTER-KUVERTÜRE
200 G BUTTER
80 G PUDERZUCKER
60 G MEHL
4 EIER
2 EL MATCHAPULVER
 BUTTER FÜR DIE FORM

1. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Kuvertüre zerkleinern und in eine Schüssel geben. Die Schüssel über einem Wasserbad erhitzen, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Die Butter in kleinen Stücken dazugeben und schmelzen lassen.
3. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und den Puderzucker zusammen mit dem Mehl in die Kuvertüre rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Die Eier nacheinander unterrühren. Anschließend die Hälfte des Teepulvers einrühren.
4. Die Kuchenform buttern und den Teig hineingießen. Im Ofen ca. 20 Min. backen (Holzstäbchenprobe). Den Kuchen abkühlen lassen, stürzen und zum Servieren mit dem restlichen Teepulver bestreuen.

Fotos: StockFood GmbH, München © Jan Thorbecke Verlag, Ostfildern



MILD & FRUCHTIG

In Salatdressings geht nichts ohne ihn: Essig! Aber auch Vorspeisen, helle Saucen sowie Fisch- und Pastagerichte werden mit einem fruchtigen Essig erst so richtig abgerundet. Ausprobieren erwünscht!



Promotion
Condimento Bianco ist eine goldfarbene Essigkomposition aus Weißweinessig und Traubenmost aus ökologischem Landbau. Feinste Trebbiano-Trauben verleihen dem neuen Bio Condimento Bianco von Mazzeppi seinen milden und fruchtigen Geschmack. Er verleiht Fisch oder hellen Saucen die typisch fruchtige italienische Essig-Note.

UVP € 3,99 (250 ml)



Salatsauce

FÜR 0,8 LITER

½ GEMÜSEZWIEBEL, GROB
GEWÜRFELT
45 G GROBKÖRNIGER SENF
4 EL DIJONSENF
1 KNOBLAUCHZEHE, GEWÜR-
FELT
65 G HONIG
0,25 L ESSIG, Z. B. MAZZETTI
BIO CONDIMENTO BIANCO
1 TL MEERSALZ
PFEFFER AUS DER MÜHLE
0,25 L RAPSÖL

1. Zwiebel- und Knoblauchwürfel glasig anschwitzen und entweder in einen Mixer geben oder in eine Schüssel geben und einen Stabmixer verwenden.
2. Alle anderen Zutaten (bis auf das Öl) hinzufügen und alles gründlich durchmischen. Während des Mixens langsam das Öl dazugeben und es über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag in heiß ausgespülte, saubere Flaschen abfüllen.



Carpaccio vom Champignon

FÜR 4 PORTIONEN

5-6 GROSSE BRAUNE
CHAMPIGNONS
1 EIGELB
75 ML RAPSÖL
25 ML GUTES OLIVENÖL
4 EL ESSIG, Z. B. MAZZETTI BIO
CONDIMENTO BIANCO

1 TL DIJONSENF
1 KNOBLAUCHZEHE
50 G THUNFISCH
1 TL KAPERN, IN SALZ EINGELEGT
1 PRISE ZUCKER
ETWAS SCHWARZER PFEFFER
AUS DER MÜHLE

1. Pilze säubern und in feine und gleichmäßig dünne Scheiben schneiden
2. Alle übrigen Zutaten (außer Pfeffer) in einem Mixer vollständig zerkleinern.
3. Die feinen Scheiben der Champignons leicht übereinander auf einem Teller anrichten. Dann die Sauce darüber verteilen und Pfeffer darüber mahlen – fertig!



KOHLGENUSS – IM WINTER EIN MUSS!

Er gehört zu den gesündesten Gemüsen der Welt und ist gerade an kalten Wintertagen eine Gaumenfreude: der Kohl! Von deutschen Tellern ist er dank seiner Vielseitigkeit, des Preis-Leistungs-Verhältnisses und Geschmacks seit jeher nicht mehr wegzudenken. Über die beliebtesten Kohlsorten klären wir euch hier auf!



Rotkohl

Er ist eine klassische Beilage zu winterlichen Gerichten, schmeckt aber auch roh im Salat: der Rotkohl. 50 Gramm der süßlich-milden Kohlsorte decken 100 Prozent des Tagesbedarfs am blutregulierenden Vitamin K ab. Außerdem ist die violette Kohlsorte reich an Vitamin C, Ballaststoffen, sekundären Pflanzenstoffen, Magnesium, Selen sowie Kalium. Damit seine schöne Farbe und die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben, sollte der Rotkohl möglichst kurz gegart werden. Gerne kann er geschmort oder gedünstet werden.

Weißkohl

Die beliebteste Kohlsorte in Deutschland ist der Weißkohl, von dessen Verkauf etwa 90 Prozent aus heimischem Anbau stammen. Der kugelförmige hellgrüne Kohl wird zwar schon ab April angebaut, gilt jedoch als Wintergemüse. Bis zu drei Monate kann er frisch geschnitten gelagert werden. Angeschnitten hält er sich bis zu drei Wochen im Kühlschrank. Die in hohem Maße enthaltenen Ballaststoffe machen die Kohlsorte lange sättigend und wirken sich positiv auf die Verdauung aus. Hinzu kommen Vitamin C, Selen, Kalium sowie Magnesium. Damit möglichst viele Inhaltsstoffe erhalten bleiben, sollte der Weißkohl vorzugsweise kurze Zeit, etwa 25 Minuten, gegart werden.



Brokkoli

Brokkoli, auch Bröckel, Spargel-, Winterblumen- oder Sprossenkohl genannt, ist eng verwandt mit dem Blumenkohl. Das mild schmeckende Gemüse regt den Stoffwechsel an, hat einen hohen Gehalt an Vitamin C, Betacarotin, Folsäure, Magnesium, Phosphat und wirkt durch sein Kalium entwässernd und blutdrucksenkend. Ein wenig Wasser und eine kurze Garzeit von 8-10 Minuten reichen für die zarten Röschen aus.



Rosenkohl

Klein, aber oho: Was den Vitamin-C-Gehalt angeht, übertrifft kein anderer Kohl den Rosenkohl. Mit nur 100 Gramm wird der Tagesbedarf an Vitamin C abgedeckt. Die Kohlsorte kommt ursprünglich aus Brüssel, wo sie auch „Brüsseler Sprossen“ genannt wird. Ansässige Bauern begannen im 16. Jahrhundert damit, Rosenkohl anzupflanzen. Bei der Zubereitung kann etwas Zucker oder Gemüsebrühe zum Kochwasser hinzugefügt werden, um den Kohlgeschmack abzumildern. Auch durch Braten entsteht ein neues, milderer Aroma.



Blumenkohl

Mit seinem milden Geschmack und seiner Vielseitigkeit ist der Blumenkohl eine allseits beliebte Kohlsorte in Deutschland. Er macht gekocht, gebraten, gedünstet oder frittiert eine gute Figur. Durch seine feine Zellstruktur ist der Blumenkohl besonders bekömmlich und wird im pürierten Zustand auch von Babys vertragen. Eine kurze Garzeit reicht beim Blumenkohl aus. Bei 3-5 Minuten behalten die Blumenkohlröschen ihren Biss, nach 5-8 Minuten sind sie weich.



Wirsingkohl

Galt er früher als Arme-Leute-Essen, steht der Wirsingkohl heute gerne bei Sterneköchen auf der Speisekarte. Die geschmacklich milde Kohlsorte liefert viel Vitamin C, Vitamin B6, Eisen, Magnesium sowie Eiweiß. Vitamin A wirkt sich positiv auf die Sehkraft und die Haut aus. Junger Wirsing braucht eine Garzeit von nur 15 Minuten, die Winterversion etwa 25 Minuten. Leckere Eintöpfe und Kohlroutaden lassen sich unter anderem mit ihm zubereiten.



Spitzkohl

Hier ist der Name Programm: Beim leicht süßlichen Spitzkohl haben sich die Blätter zu einer spitzen Form übereinandergelegt. Die Kohlsorte ist reich an Vitamin C, enthält dafür aber ausgesprochen wenig Fett und Kalorien. Spitzkohl lässt sich hervorragend zubereiten, indem er einfach in Streifen geschnitten und mit Butter und Gemüsebrühe etwa 5-8 Minuten gedünstet wird. Aber auch roh als Salat schmeckt diese besonders bekömmliche Kohlsorte.

Grünkohl

Er ist einer der Stars in der modernen Küche und ein absolutes Superfood: der Grünkohl. Die krausblättrige, süßlich-herbe Kohlsorte enthält sekundäre Pflanzenstoffe, Antioxidantien, viel Eisen und Proteine und ist sogar als Fleischersatz geeignet. Zudem liefert der Grünkohl wertvolles Vitamin A, B, C und K, Omega-3-Fettsäuren, Magnesium, Folsäure, Kalzium und Kalium. Er schmeckt gekocht, gedünstet, frittiert oder roh.



BRAUNER HERBSTBOTE

Ob als Snack vom Weihnachtsmarkt, leckere Füllung der Gans oder herbstliche Deko: Kastanien gehören zum Herbst einfach dazu! Was ihr über die stacheligen Gesellen wissen solltet? Wir sagen es euch!

1 Kastanie oder Maroni?

Edelkastanie, Maroni, Rosskastanie – gar nicht so einfach, da den Überblick zu behalten ... Aber eigentlich ist es gar nicht so schwer: Edelkastanien kann man verzehren – und werden daher auch Esskastanien genannt. Maronen ist einfach eine andere Bezeichnung, meint aber dasselbe. Und in Österreich und der Schweiz findet man dann die abgewandelten Namen Maroni beziehungsweise Marroni.

2 Rosskastanie

Sie sehen ähnlich aus, aber man sollte sie auf keinen Fall verwechseln: Rosskastanien und Esskastanien. Im Gegensatz zu ihrem optischen Zwilling gehören Rosskastanien nämlich nicht zur Familie der Buchengewächse, sondern zur Familie der Seifenbaumgewächse. Und noch wichtiger: Rosskastanien sind ungenießbar und sogar leicht giftig!

4 Vielseitige Verwendung

Man kennt sie vor allem als Snack vom Weihnachtsmarkt oder leckere Füllung der Gans am Heiligabend. Maronen lassen sich aber wunderbar vielfältig zubereiten – zum Beispiel als cremige Suppe, als Beilage zu Wild oder als Torte oder Nachtisch!

3 Erntezeit

Herbstzeit ist Kastanienzeit! Ab Oktober fallen die Nüsse mit ihrer stacheligen Schale von den Bäumen, die Schale platzt auf, und zum Vorschein kommen die Früchte mit ihrer harten braunen Schale. Ebenfalls essbar sind Dauermaronen. Sie fallen nicht vom Baum, sondern werden Ende November heruntergepflückt.

5 Ab in den Wald

Statt Maronen im Supermarkt oder auf dem Wochenmarkt zu kaufen, kann man sich während der Erntezeit auch einfach selbst auf Kastanien-Jagd begeben! Esskastanien-Bäume findet man vor allem in Parks oder im Wald. Vor dem Verzehr sollte man aber unbedingt sichergehen, dass es sich um die essbare Variante handelt!

Großer Riese

Die Rosskastanie ist als Schattenspende und Zierbaum beliebt. Sie kann allerdings bis zu 35 Meter hoch werden! Bevor man den Baum in seinem Garten anpflanzt, sollte man also sichergehen, dass ausreichend Platz vorhanden ist ...

Frischetest

Bevor man selbst gesammelte Esskastanien in der Küche verarbeitet, empfiehlt sich ein Frischetest. Hierbei wendet man das gleiche Prinzip an wie bei rohen Eiern: Man legt die Nüsse in eine Schüssel mit lauwarmem Wasser. Sinken die Kastanien auf den Boden, sind sie frisch. Schwimmen sie hingegen an der Oberfläche, heißt es goodbye!

8 Gesunde Nüsse

Schon gewusst? Maronen sind eigentlich Nüsse – und zwar ziemlich gesunde! Sie enthalten nämlich zahlreiche Mineralien und Spurenelemente wie Kalium, Eisen, Magnesium sowie Vitamine. Und: Sie haben weniger Fett als andere Nüsse.

9 Wein & Wandern

Wein und Kastanien sind ein ziemliches Duo! Dass es nützlich ist, Reben und Kastanienhaine beieinander zu kultivieren, wussten schon die Römer. In der fränkischen Stadt Klingenberg am Main gibt es sogar einen Esskastanien-Lehrpfad, auf dem man alles über den Anbau von Kastanien und Wein erfahren kann.

10 Alter Hase

In Sachen Alter macht der Edelkastanie so schnell niemand etwas vor: Sie kann 1000 Jahre alt werden! Die älteste bekannte Edelkastanie steht übrigens auf Sizilien: Der „Kastanienbaum der hundert Pferde“ wird auf 2000 bis 4000 Jahre geschätzt!

FABELHAFTE FARBWELTEN

Weißer Wände? Nicht mit uns! Denn mit Farben und Mustertapeten lassen sich Räume im Handumdrehen aufwerten und in ein einladendes und repräsentatives Ambiente verwandeln.

Wände als Blickfang

Farbe wirkt sich besonders nachhaltig auf unser Raumempfinden aus. In einem weiten, ungewöhnlich geschnittenen Raum kann eine einzelne Farbwand einen Fokus bieten – ist der farbliche Schwerpunkt allerdings ungünstig gesetzt, kann er die Proportionen des Raums völlig verzerren. Eine einzelne, in einer auffälligen Farbe gestaltete Wand wirkt vor allem dann belebend, wenn sie in starkem Kontrast zu den anderen Farben steht. Umso besser daher, wenn man sich ein wenig damit auskennt, in welcher Weise verschiedene Farben zusammenwirken. Starke Kontraste entstehen beispielsweise durch die Verwendung von Komplementärfarben, denn sie verstärken sich gegenseitig in ihrer Wirkung.



Wie kann ich Wände farblich gestalten – und welche Farbe eignet sich für Stühle, Schränke und andere Möbel? Im Buch „Stilvoll wohnen mit Farbe“ von Charlotte Cosby und Joa Studholme gibt es die Antworten! Die beiden britischen Farbexpertinnen von Farrow & Ball, der renommierten englischen Manufaktur für luxuriöse Farben und Tapeten, geben in ihrem Buch vielfältige Tipps zum Thema Farbe. Hier finden sowohl Laien als auch Profis (Farb-)Inspiration.
Callwey Verlag, € 39,95 (ISBN: 978-3766722317)

Mustertapeten

Wer Muster mag, für den sind Tapeten genau das Richtige. Denn es gibt sie in unzähligen Varianten. Ob geblümt oder gestreift, mit geometrischen Mustern oder in Damast-Optik – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Jedes Muster hat außerdem eine andere Wirkung: Geometrisches Muster beleben große Wände und verhindern, dass sie allzu flächig wirken. Kleinteiligere Muster sind dagegen aus der Ferne fast unsichtbar. Ein Züviel an Tapete möchte man vermeiden. Dennoch empfiehlt es sich, bei der Kalkulation immer eine Rolle extra einzuplanen – für Reparaturen oder falls beim Kleben etwas schiefeht. Bei einer Nachbestellung kann es nämlich sein, dass die nächste Charge eine leichte Farbabweichung aufweist.

Tipp:
Wenn Tapete übrig bleibt, einfach Schubladen und Schränke mit den Resten verzieren – ein echter Hingucker!



Blau

Stärker als bei jeder anderen Farbe scheiden sich bei Blau die Geister, wenn es um die Raumgestaltung geht. Manche haben dabei eine kalte, abweisende Atmosphäre vor Augen, während andere mit dieser Farbe Ruhe und Ausgeglichenheit verbinden. Früher waren blaue Pigmente wertvoller als Gold, heute dagegen ist Blau die im Interior-Design am häufigsten verwendete Farbe. Es ist die Farbe des Meeres und des Himmels und lässt Räume von zeitloser Schönheit entstehen.

Kombiniert man Blau mit einem klaren Weiß, entsteht eine luftige Frische, und zugleich vermitteln die Farben die Eleganz von klassischem Wedgwood-Porzellan, ohne altmodisch zu wirken. Blau mit einer gräulichen Nuance ist am zurückhaltendsten und daher universell einsetzbar.



WENIG ZUTATEN – TOLLE GERICHTE

Zum perfekten Genuss braucht es allein fünf, maximal sechs Zutaten. Dies behaupten zum Beispiel Jamie Oliver in „Jamies 5-Zutaten-Küche“ oder Jean-François Mallet in seinem Kochbuch „Simplissime“. Was sich hinter dem neuen Trend verbirgt – wir sind der Sache auf den Grund gegangen.



Minimaler Aufwand, maximaler Genuss: So lautet das Motto in der 5-Zutaten-Küche. Lediglich fünf oder sechs Hauptzutaten werden geschickt kombiniert und auf einfache Weise zubereitet. Nach nur kurzer Zubereitungszeit steht das Essen fertig auf dem Tisch, oder Backofen und Kochtopf übernehmen den größten Teil der Arbeit.

Neue Geschmackserlebnisse

Ob Fisch-, Geflügel- oder Fleischgerichte, ob Nudel-, Reis- oder Gemüsegerichte, Salate oder süße Desserts – alles ist möglich mit den 5-Ingredients-Rezepten! Die Zutaten sind günstig, aber qualitativ hochwertig und in jedem Supermarkt zu finden. Durch ihre hohe Qualität und cleveren Einsatz entstehen einzigartige, intensive Aromen. Dank stark reduziertem Arbeits- und Zeitaufwand sind die Rezepte etwas für jeden Tag in der Woche, vor allem, wenn es mal stressig ist und man wenig Zeit hat.

Was man im Haus haben sollte

Die Gerichte tragen schmackhafte Namen wie Asia-Fisch-

frikadellen, Schokomousse mit Kirschen oder Farfalle mit Radicchio und Nüssen. Bei letzterem Gericht werden Brokkoli, Radicchio und Haselnüsse in Olivenöl geschmort und mit Farfalle und Parmesan serviert. Wenn das nicht lecker klingt!

Bestimmte Basis-Zutaten werden jedoch vorausgesetzt, um die Gerichte geschmacklich abzurunden. Sie sollten immer im Hause sein. Zu ihnen zählen zum Beispiel Salz, Pfeffer und Öl. Nach Belieben können des Weiteren sogenannte „Kann-Zutaten“ hinzukommen, ohne die das Gericht aber auch funktioniert.

Ausprobieren oder nicht?

Für Rezeptentwickler ist die Erstellung dieser Kochanleitungen eine Herausforderung. Für diejenigen, die sie zubereiten, sind sie eine Erleichterung. Denn die aufwendige Suche mit endlos langen Zutatenlisten entfällt, und Zeit und Geld werden gespart. Grund genug, die Rezepte der 5-Zutaten-Küche einmal auszuprobieren!

Der französische Koch und Bestsellerautor Jean-François Mallet stellt in seinem neuen Kochbuch „Simplissime – Das einfachste Kochbuch der Welt“ Rezepte mit je sechs oder weniger Zutaten vor. Zu jedem Rezept gibt es eine visualisierte Zutatenliste sowie eine leicht verständliche, kurze Anleitung.
Edition Michael Fischer, € 19,99 (ISBN: 978-3-86355-580-1)



TIME FOR CHEESE!

Draußen ist es nass und kalt. Was gibt es da Schöneres als heißes Käsefondue? Am besten in gemütlicher Runde in einem zünftigen Restaurant. Wir stellen euch drei von ihnen vor.

Nola`s am Weinberg

Das Nola`s am Weinberg bietet seinen Gästen moderne schweizerisch-alpenländische Küche. Das Ambiente überzeugt durch Gemütlichkeit und einen Hauch Nostalgie. Auf der Terrasse des täglich geöffneten Restaurants lassen sich die Sonne und ein Blick auf den Weinbergspark genießen. Die Tische sind auf Gruppen ausgelegt – also perfekt für das Käsefondue-Essen! Das Fondue kommt stilecht in der Porzellan-schüssel und mit Brotkorb. Neben dem Käsefondue gibt es noch andere Spezialitäten der schweizerisch-alpenländischen Region, zum Beispiel hausgemachte Torten, deftige Gerichte der Saison und ausgewählte Weine. Am Sonntag und Feiertag kann man hier von 10 bis 15 Uhr brunchen mit Speck, Rührei und natürlich Käse. Wo immer es geht, werden im Nola`s am Weinberg dabei Zutaten aus der Heimatregion verwendet.



Nola`s am Weinberg
Veteranenstraße 9
10199 Berlin

Mo.-So.:
10:00-01:00 Uhr



Lindenthal by Schneiders

Herzhaftem Genuss verschrieben hat sich auch das Lindenthal by Schneiders in Köln. Das elegante Restaurant bietet eine innovative, moderne europäische Küche mit asiatischem Touch an. Einer der Höhepunkte ist das „Candle-Light- Dinner-Fondue“ für zwei. In ihm enthalten sind Fleischfondue, Käsefondue mit Brot sowie Schokoladenfondue als Dessert. Doch auch Nicht-Pärchen dürfen natürlich ein leckeres Käsefondue genießen. Es wird mit Schmelzkäse aus Italien, den Niederlanden, aus Frankreich und der Schweiz zubereitet. Verfeinert wird es mit etwas Kirschwasser. Dazu gibt es Kartoffeln, Gemüse sowie Brot. Wenn das nicht gut klingt! Wer jetzt Lust auf einen schönen Abend mit Käsefondue hat, sollte zuvor reservieren.



Lindenthal
by Schneiders
Lindenthalgürtel 31
50935 Köln
Mo. + Di.: 18:00-01:00 Uhr
Mi. geschlossen
Do.-So.: 18:00-01:00 Uhr

SCHON MAL ZUM FREUEN:

Vorschau



*Superheld aus dem
Gemüseregal*
10 Fakten
über Grünkohl



Vegane Weihnachtsplätzchen
*Anders backen zu
Weihnachten*



Hübsch auf dem Gabentisch
Ideen zum Weihnachtsgeschenke-
verpacken



Rezepte fürs Weihnachtsmenü
Klassisch und festlich



Impressum

Herausgeber:
brandnooz Media GmbH
Stresemanstraße 23
22769 Hamburg
Tel. +49 30 788 9100 00
nooz@brandnooz.de

Verantwortlich für den Inhalt:
Daniele Fontaniello, Johannes Nielsen
Chefredaktion: Antonia Friemelt
Kreativdirektion: Catharina Kusch
Mitarbeit an dieser Ausgabe:
Maria Gschwendtberger, Ilva Gräve, Eileen Gerber,
Lisa Volkenandt, Eda Erdönmez
Anzeigen und Media:
Björn Torvund, Yvonne Rauchegger,
Stina Eckhardt, Jonny McKenzie
Druck: Druckerei Nauendorf GmbH, 16278 Angermünde
Erscheinungsweise: 12 x jährlich
Auflage gedruckt: 21.300

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/Borakina Marina, Amock Heriz, Gräfe und Unzer Verlag/Wolfgang Schrabl, Alcantris Schubert

Harte Schale weicher Kern



www.bonbonmeister.de

www.facebook.com/bonbonmeister


Escoffier

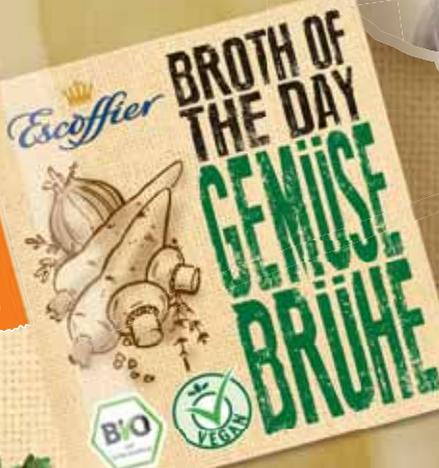
THE TASTE OF TODAY!

LECKERE
BRÜHEN –
GANZ EINFACH
TRINK-
FERTIG!



NEU!

- In 3 Sorten:
- Gemüsebrühe
 - Rinderbrühe
 - Hühnerbrühe



Kalt oder warm? Diese Bio-Brühen schmecken immer und tun einfach gut.

- ✓ 3 trendige Brühen in der Flasche
- ✓ Gluten- und laktosefrei, ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe
- ✓ Schnelle Zubereitung in der Mikrowelle
- ✓ Mit Hitzeschutzetikett

www.escoffier.de

