





# EDELSCHMAUS

#### adventstiramisu

200 g Schlagsahne 250 g Mascarpone 250 g Quark 100 g Zucker 1 TL Black & White 250 g Gewürzspekulatius 400 g gemischte Beeren, tiefgekühlt

Puderzucker Süße Verführung



#### Zubereitung

Die Sahne steif schlagen und zur Seite stellen. Nun die Mascarpone, den Quark, Zucker sowie Black & White zu einer homogenen Masse verrühren. Die Sahne vorsichtig unterheben.

Die Hälfte der Quark-Mascarpone-Masse in eine Schüssel geben, darauf die Hälfte des Spekulatius (etwas klein bröseln) verteilen und dann die gesamten Früchte im tiefgefrorenen Zustand darüber verteilen. Nun den Rest der Creme drauf verstreichen und als Abschluss die restlichen Spekulatius zerbröseln und darüber streuen.

Das ganze für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren noch mit Puderzucker und der Süßen Verführung aus der Mühle verfeinern.





# EDELSCHMAUS Lechen mil Herz

# Apfel-Cranberry Crumble

2 Äpfel, grob gewürfelt
200 g Cranberrys
150 g kalte Butter
120 g Dinkelmehl Typ 630
120 g kernige Haferflocken
80 g braunen Zucker
Zitronenzesten
80 g Walnüsse, gehackt
1/2 TL Panela Rose
Süße Verführung
Black & White
Walnusseis
Granatapfel Creme

#### Zubereitung

Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Obst mit Panela Rose, etwas Süße Verführung, etwas Zitronenzesten und Zimt mischen und in eine Auflaufform geben.

Für die Streusel die Butter in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die Haferflocken, das Mehl, den braunen Zucker und etwas Black & White verkneten. Die Streusel über die Apfel-Cranberry Mischung geben.

20 Minuten bei 180°C Ober- / Unterhitze backen, bis die Streusel knusprig und leicht gebräunt sind. In einer Pfanne etwas braunen Zucker karamellisieren lassen und die Walnüsse dazugeben.

Den Crumble auf einen Teller geben. Das Walnusseis mit den karamellisierten Walnüssen und etwas Granatapfel Creme garnieren.







# EDELS CHMAUS

## Apfel-Ratkahl

- Rotkohlkopf
   süßliche Äpfel, gewürfelt
   Zwiebel, gewürfelt
   EL Omas Butteröl
   Lorbeerblätter
   Nelken

- 2 Wacholderbeeren 2 TL Meersalz
- 1 TL Regenbogen Pfeffer
- 1 TL Knobi Genuss Salz 1 EL Süße Verführung
- 3 EL Blaubeer Creme 1-2 TL Schmauszeit Senf 500 ml Apfelsaft



#### Zubereitung

Den Rotkohl vom Strunk befreien und in kleine Streifen schneiden. In einem großen Topf Omas Butteröl erwärmen und Portionsweise den kleingeschnittenen Rotkohl hineingeben und anschmoren. Zwiebeln und Äpfeln dazu geben und das ganze gut 10 Minuten schmoren lassen. Dann die Gewürze, die Blaubeer Creme und den Apfelsaft hinzufügen und auf kleiner Flamme ca. 90 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren.

Dazu passt ein weihnachtlicher Gänsebraten mit Salzkartoffeln.







## Champignons wie vom Weihnachlsmarkl

Omas Butteröl 500 g Champignons 2 Zwiebeln 1 TL Paprika rot 1/2 TL Fritten Frieda etwas Pfeffer und Salz 1 TL Toskana

Dip: 1 Becher Schmand 2 TL Tzaziki

#### Zubereitung

Eine Pfanne erwärmen und die Champignons säubern, nach Bedarf halbieren. Nun die Champignons mit etwas Omas Butteröl anbraten.

In der Zwischenzeit die Zwiebel halbieren, in Streifen schneiden und zu den Champignons in die Pfanne geben. Die Gewürze hinzufügen und braten bis alles schön braun ist.

Für den Dip 2 Tzaziki mit 4 TL Wasser aktivieren und danach in den Schmand einrühren. Wenn die Champignons fertig sind einen Klecks Tzaziki für jede Portion darauf geben.







# EDELSCHMAUS

## Gänsebrust

2 Gänsebrust auf Knochen 1 großer Apfel 1 Zwiebel, geschält 2-3 Karotten, geschält 6-8 Knoblauch Chips (klein gebröselt und aufgeweicht) 250 ml Wasser 250 ml Gänsefond 1-2 TL Meersalz 2-3 TL Paprika rot 2 TL Omas Butteröl 1 EL Tomatenmark 2 TL Zucker 50 ml Rotwein 1-2 TL dunkle Sojasauce 1 TL Johannisbeergelee 2-3 TL Speisestärke Meersalz & Regenbogen Pfeffer 1 EL kalte Butter



#### Zubereitung

Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze aufheizen. Apfel, Zwiebel, Karotte grob würfeln und mit dem aufgeweichten Knoblauch in einen Tontopf mit Deckel geben. Mit dem Wasser und dem Gänsefonds aufgießen. Gänsebrust trocken tupfen. Ggf. sichtbares Fett noch entfernen. Sehr gut salzen und mit Paprika rot einreiben. Gänsebrust auf das Gemüse in den Topf legen. Mit Deckel für 2 Stunden auf dem Rost, unterste Schiene in den Ofen geben. Garsud in eine Fettkanne geben, damit sich das Fett absetzen kann. 1-2 EL von der Apfel-Gemüse-Einlage abnehmen. Gänsebrust mit der Haut nach oben auf das restliche Gemüse legen und weitere 30 Minuten garen. Darauf achten, dass sie nicht schwarz wird dafür schön kross. Evtl. die letzten 5 Minuten den Grill mit einschalten. In einem Topf das Öl erhitzen und das Tomatenmark und den Zucker anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, Tomatenmark komplett auflösen und etwas einreduzieren lassen. Garsud (möglichst ohne Fett) angießen, Sojasauce, Gelee und die 1-2 EL Apfel-Gemüse dazu geben. Alles pürieren und etwas einkochen lassen. Speisestärke in etwas kaltem Wasser auflösen und peu à peu in die Sauce einrühren und andicken. Die kalte Butter dazu geben. Das dickt nochmal etwas an und schmeckt besser. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gänsebrust vom Knochen lösen und servieren.







## Lachstatar

250 g Lachsfilets, frisch, ohne Haut 250 g Räucherlachs 1 Bio-Orange 1 Apfel, gerieben + dünne Scheiben zur Deko etwas Zitronensaft

2 TL Garten Glück 1 Schalotte, kleingeschnitten ½ TL gemahlener Regenbogen Pfeffer 1 TL Orangen - Mango Senf 20 g Griechisches Olivenöl



#### Zubereitung

Den frischen Lachs und den Räucherlachs fein hacken und miteinander vermischen.

Die Orange fein abreiben und das Fruchtfleisch filetieren. Ein paar Filets beiseite legen und den Rest klein schneiden. Den Apfel entkernen und ein paar dünne Streifen für die Deko beiseite stellen und den Rest fein reiben. Die Orangenfilets und die Apfelscheiben mit etwas Zitronensaft beträufeln.

2 TL Garten Glück mit 4 TL Wasser in einer Schüssel aktivieren. Den Orangenabrieb mit den zerkleinerten Orangenfilets, dem Apfel, der Schalotte und den restlichen Zutaten zugeben.

Den zerkleinerten Lachs gut unter die Masse mischen, ggf. mit etwas Salz abschmecken und in kleine Glasschüsseln füllen, gut andrücken und mind. 2 Std. kalt stellen - geht auch gut über Nacht.

Zum Servieren auf einen Teller stürzen, mit den Apfelscheiben und den Orangenfilets garnieren.







## Rindergulasch

800 g Rindergulasch 2 EL Omas Butteröl

2 Zwiebeln, gewürfelt 4 Paprika, gewürfelt 4 Tomaten, gewürfelt 3 TL Knobi Senf

500 ml Wasser

2 TL Feines Süppchen
1 TL Smoky Rub
1 TL Kräuter Freude
2 TL Meat & Veggie
3 EL Dunkle Tomatencreme

1 EL Speisestärke

Regenbogen Pfeffer Royales Genuss Salz



#### Zubereitung

In einem großen Topf Omas Butteröl erwärmen. Dann das Gulaschfleisch von allen Seiten kräftig anbraten. Zwiebeln und Paprika hinzufügen und mitbraten. Knobi Senf hinzufügen und kurz mitrösten lassen. Nun mit Wasser auffüllen, die Tomaten und die Gewürze zugeben und kurz aufkochen lassen. Mit Regenbogen Pfeffer und Royalem Genuss Salz abschmecken. Jetzt ca. 2 Std bei kleiner Stufe köcheln lassen. Zum Schluss noch die Dunkle Tomaten Creme hinzufügen.

Als Beilagen eignen sich Salzkartoffeln oder Spirelli Nudeln.



# WEIHNACHTSTIRAMISU



## **ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:**

250 g Magerquark
250 g Mascarpone
200 ml Schlagsahne
80 g Zucker
2 TL Black & White
2 EL Amaretto
300 g TK-Himbeeren
3 EL Wildberry Creme
200 g Spekulatius
1 TL Winter Kuss
1 EL Kakaopulver

#### **ZUBEREITUNG:**

Die gefrorenen Himbeeren mit der Wildberry Creme vermengen und 15 Minuten ziehen lassen. Sahne steif schlagen. Mascarpone, Quark, Zucker, Black & White und Amaretto verrühren und zum Schluss die Sahne unterheben. In einer Schüssel oder in Gläsern schichten. Zuerst die Creme, darauf die Hälfte der Beeren und dann eine Schicht Spekulatius. Das Ganze wiederholen und mit einer Schicht Creme abschließen.

Das Weihnachtstiramisu für mindestens 2 Stunden kaltstellen. Winter Kuss und Kakaopulver mischen und vor dem Servieren die Creme damit bestreuen.

# EDELS CHMAUS kochen mit Herz



