

AUS DEM INHALT

Vorspeisen

- 06 Heringsstip auf rheinische Art
- 07 Omas Heringsalat
- 08 Selleriesalat
- 09 Lachsmousse
- 10 Jakobsmuscheln mit Safransauce
- 11 Lauwarmer Lachs mit Petersilien-Aioli
- 12 Fruchtige Entenbrust

Leckere Begleiter

- 14 Mangoldrouladen mit Roter Bete
- 15 Rotkohlroulade mit Champignon-Bulgur-Füllung
- 16 Hefeklöße
- 17 Semmelknödelmuffins

Festliche Hauptgerichte

- 18 Lachs im Blätterteig mit Champagner-Estragon-Sauce



- 20 Entenbrust mit Glühweinsauce auf Rosenkohl-Walnusspüree
- 21 Geschmorte Kalbsbäckchen mit Selleriepüree
- 22 Kasseler-Strudel
- 22 Rinderschmorfleisch mit Kartoffelbällchen
- 24 Sauerbraten
- 25 Rehschnittchen mit Orangen
- 26 Karpfen nach schlesischer Art

Suppenliebe

- 36 Kastaniensuppe
- 37 Zwiebelsuppe
- 37 Pilzsuppe unter der Blätterteighaube
- 37 Blumenkohl-Feta-Suppe

Deko-Tipps

Deko-Tipps von Profis und viele Inspirationen für die Weihnachtstafel.



Tolles Extra in der Heftmitte:

Weihnachtliche Postkarten zum Ausschneiden und Verschicken.

Das süße Finale

- 38 Cashew-Pannacotta mit Blaubeeren
- 39 Kleine Bratäpfel
- 40 Glühweingelee
- 41 Zimt-Parfait
- 42 Gewürz-Crème brûlée
- 43 Marzipantorte
- 43 Cheesecake mit Kokos

Plätzchenzeit

- 48 Honigsterne
- 49 Kokosmakronen
- 50 Weiße Rumkugeln
- 53 Früchtebrot
- 56 Pfefferkuchen

Unsere Leser

- 27 Unser Kochtag – Weihnachten im September
- 44 Gute Stimmung – Kochen im Seepavillon

Kreatives Kochen

- 46 Weihnachten beim Profi