Aromenspiele Winterzeit

Das Onlinemagazin für mehr Genussmomente

Großes Weihnachts-spezial

> **Wenn Weihnachten näher kommt, dann wird es heller in unserem Leben und die weihnachtliche Erwartung ist wie schöne Musik.**
> **(Rainer Kaune)**

Weihnachten ist jener stille Moment, in dem unsere Seele das Herz berührt. (Roswitha Bloch)

Großes Weihnachts-spezial

Plätzchen backen
in der Adventszeit

Weihnachtsgeschenke
für Feinschmecker

Kulinarische Überraschungen
über die Weihnachtsfeiertage

Winterküche mal so richtig lecker
nicht nur mit Kraut und Rüben

Zwischen Kitsch, Kommerz und liebgewonnenen Traditonen

Ja, es nervt, wenn ab Ende August bereits Lebkuchen und Schoko-Nikoläuse in den Supermärkten stehen. Und ja, es nervt auch, wenn man ab November den ewig selben kitschigen Weihnachtsliedern nicht mehr entkommt. Dazu kommt oftmals noch der Stress, was sollen wir uns schenken? Doch davon sollten wir uns nicht stressen lassen. Lehnen wir uns zurück und forschen in uns nach den heimeligen Gefühlen, die Weihnachten auch auslösen kann. Denkt an flackerndes Kerzenlicht, süßen Bratapfelduft und gemütliche Stunden auf dem Sofa mit Tee und Plätzchen. Die Adventszeit dient perfekt dazu, uns zu entschleunigen. Die Abende sind lang und schenken genügend Zeit, um uns zu entspannen und zur Besinnung zu kommen.

Anstatt immer nur zu jammern oder zu meckern, sollten wir das Verbindende in den Vordergrund rücken. Wie steht es um unsere Familienbande – sehen und sprechen wir uns oft genug? Sind wir für einander da? Das gilt ganz genauso für unsere Freundeskreise. Pflegen wir diese noch regelmäßig? Oder haben wir uns längst aus den Augen verloren? Wieso also nicht einfach so wieder mal an Weihnachten über unseren Schatten springen und ein Lebenszeichen von uns an alte Freunde schicken? Es ist nicht kitschig, zum Füller zu greifen und eine Weihnachtskarte zu schreiben. Und es ist überhaupt nicht blöd, unsere Lieben mit selbst gemachten Geschenken oder eigens gekochten Speisen zu erfreuen. Ein paar Anregungen für eine schöne Advents- und Weihnachtszeit habe ich Euch hier zusammengetragen. Folgt dazu bitte den Links, die bei Fotos und in den Texten hinterlegt sind.

Viel Spaß beim Lesen und Genießen,
Eure Dorit

Traditionell

Mit Anis und Zimt: backen nach Omas Kochbuch

Anis, Piment, Kardamom und Honig, dazu noch etwas Zimt, Orangeat und Zitronat, Rosenwasser, getrocknete Früchte, Pottasche, Hirschhornsalz und Natron – die Zutatenlisten früherer Rezepte lesen sich oft sehr abenteuerlich.

Hutzelbrot, Honigkuchen, Pfeffernüsse, Stollen und Printen gehören sicherlich zu den ältesten überlieferten Rezepten für unser Weihnachtsgebäck. Doch wer macht sich noch daran, diese traditionellen Gebäckstücke selbst zu backen?

Wem es nur an alten Rezepten fehlt, dem kann ich in diesem Weihnachtsspezial aushelfen, denn ich habe ganz speziell nach Rezepten für Weihnachtskuchen und Plätzchen in alten Kochbüchern gesucht, die heute schon fast in Vergessenheit geraten sind.

Liebevoll

Kleine selbst gemachte Geschenke machen große Freunde

Es muss von Herzen kommen,
was auf Herzen wirken soll.
(Johann Wolfgang von Goethe)

Großes Weihnachts-spezial

Marmeladen, Gewürz-mischungen und Liköre

Preiselbeeren, Hagebutten und Quitten können wunderbar zu Marmeladen, Gelees oder Chutneys verarbeitet werden. Dann passen Sie zu Wild, Käse und als Zutat in der Weihnachtsbäckerei.

Weihnachten ist nicht mehr fern. Damit niemand in Hektik und Stress verfallen muss, wenn es um die passenden Geschenke für die Lieben geht, hier ein paar Tipps, die notfalls Last Minute auch noch gelingen. Vorausgesetzt, Eure zu Beschenkenden kochen gerne, dann sind individuelle Gewürzmischungen etwas sehr schönes. Vielleicht sogar in Verbindung mit ein paar Rezepten oder einem passenden Kochbuch.

Beispiel: Ihr wisst, dass der/die Beschenkte gerne Wildgerichte zubereitet, dann solltet Ihr eine eigene Wildgewürzmischung zubereiten. Außerdem kann dazu noch etwas Hagebuttenmark besorgt werden. Hier kann ich Euch den Onlineshop von Chateau et Chocolat empfehlen, darin findet Ihr Hagebutten-, Quitten- und Holundermark ohne Konservierungsstoffe und aus 100 Prozent Frucht.

Eine andere Idee wäre, Konfitüre selber zu machen, damit Plätzchen zu backen und dann ein Gläschen Konfitüre zusammen mit den Plätzchen zu verschenken. Marmeladen lassen sich übrigens auch prima aus tiefgefrorenen Früchten kochen. Oder man nimmt die Früchte, die es gerade noch aktuelle gibt. Wie wäre es mit einer Bratapfelmarmelade?

Ebenso sind Liköre einfach zuzubereiten und immer eine hübsche Geschenkidee. Habt Ihr schon einmal Schokoladenlikör, Kaffeelikör oder Eierlikör probiert selbst zu machen? In der aktuellen Ausgabe verrate ich Euch ein paar köstliche Rezepte, und was ihr im Vorfeld dazu besorgen solltet. Denn Flaschen und Gläser sollten ausreichend vorhanden sein, wenn man sich schon die Mühe in der Küche macht.

Großes Weihnachts-spezial

Die richtige Weinauswahl zum mit Liebe gekochten Festmenü

Köstlich

Die Feiertage zum kulinarischen Highlight machen

„Die vorgestellten Rezepte eignen sich für ungeübte Köche ebenso wie für routinierte. Und die Ergebnisse werden Euch begeistern, da bin ich mir sicher!“

Dorit Schmitt

Sich kulinarisch verwöhnen lassen kann man im Restaurant, oder wenn man sich selbst etwas Feines zu Hause zubereitet. Wer also an den Feiertagen ein Menü plant, dem stelle ich in der Winterausgabe eine Vielzahl an köstlichen Rezepten vor, die einfach nach zu kochen sind und geschmacklich überzeugen. Vom Süppchen bis zum Dessert verrate ich Euch im Weihnachtsspezial besondere Tipps vom Einkaufszettel bis zum Zubereiten. Damit wird es leicht, mit eurem Menü bei Euren Lieben zu glänzen. Selbstverständlich werden auch passende Getränkeempfehlungen dabei sein.

Wärmend

Winterküche vegan, vegetarisch, low carb und festlich

Die Winterküche kann deftig, bodenständig, edel und delikat sein. Und das klappt auch ganz ohne Fleisch, Fisch oder ganz vegan.

Natürlich dürfen wir auch an Kraut und Rüben denken, wenn es um die saisonalen und regionalen Dinge geht, die wir jetzt in unserer Küche verarbeiten können. Denn mit Rüben, Pastinaken, Weißkohl, Blaukraut, Blumen- oder Rosenkohl lassen sich wunderbare Gerichte zaubern. Angefangen bei cremigen Suppen bis hin zur hochfeinen Gemüseküche, wie sie beispielsweise von Yotam Ottolenghi praktiziert wird.

Ich stelle Euch in der Winterausgabe eine Auswahl an außergewöhnlich guten Rezepten vor, die ganz ohne tierische Produkte auskommen, lecker und vegetarisch sind, oder köstliche Low-Carb-Gerichte, die mit viel Gemüse und wenig Fisch oder Fleisch überzeugen.

> **Ein Geschenk ist genauso viel wert wie die Liebe, mit der es ausgesucht worden ist.**
> **(Thyde Monnier)**

Großes Weihnachts-spezial

CHATEAU et CHOCOLAT
Der Onlineshop für Feines!