LEBKUCHEN-SCHMIDT

DAS LEBKUCHEN MAGAZIN

EDITION 3

Foto: Alex Loup - unsplash.com

Foto: Brook Lark –unsplash.com

HERAUSGEBER: LEBKUCHEN-SCHMIDT GMBH & CO. KG
NÜRNBERGER LEBKUCHEN, GEBÄCK UND
ANDERE FEINE SPEZIALITÄTEN.

ZOLLHAUSSTRASSE 30
90469 NÜRNBERG
FON: + 49 (0) 911 - 89 66 0
FAX: + 49 (0) 911 - 89 66 222
HTTP://WWW.LEBKUCHEN-SCHMIDT.COM
INFO@LEBKUCHEN-SCHMIDT.COM
GESCHÄFTSFÜHRER: GERHARD SCHMELZER
HRA 4056 AMTSGERICHT NÜRNBERG
UST-IDNR.: DE 133 407 956
ÖKO-KONTROLLSTELLEN-CODE DE-ÖKO-003

UMSETZUNG: LOTTALEBEN MEDIA GMBH
WWW.LOTTALEBEN.DE
MITARBEITER: DENNIS REISDORF (REDAKTION),
KRISTIN FELDMANN (LAYOUT & GRAFIK)
V.I.S.D.P: ANDREAS OCHS
COVER: DESIGNED BY VALERIA AKSAKOVA / FREEPIK

ART. NR. 75585

VORWORT

WAS EUCH LECKERES ERWARTET...

- LEBKUCHEN
- FISCH
- GULASCH
- TAGLIATA

92 SEITEN VOLLER LEBKUCHEN

Lebkuchen ist vielseitig. Das beweisen die folgenden Seiten vollgepackt mit Rezepten - ob süß oder herzhaft. Wir wünschen viel Spaß beim Durchstöbern!

KOCHEN & BACKEN

Seit nahezu einem Jahrhundert schicken wir bei Lebkuchen-Schmidt feine Nürnberger Lebkuchen und Gebäckspezialitäten hinaus in die weite Welt. Nach nunmehr 90 Jahren, in denen wir unsere Rezepte stets verfeinerten, sind unsere köstlichen Spezialitäten nicht nur in Deutschland und Europa, sondern rund um den Globus bekannt. Sei es unsere klassischen Nuss-Elisen, die Königin unseres Sortiments - die Schwarze Elise - oder unser extra-nussiger Cashew-Schoko-Traum. Qualität, Service und Zuverlässigkeit stellen dabei sicher, dass Lebkuchenfans stets ofenfrische Lebkuchen genießen, egal wo sie sind. Inzwischen findet ihr gar vegane Lebkuchen im Sortiment und auch in Zukunft dürft ihr auf schmackhafte Neuheiten gespannt sein. Mit dem Anbruch der kalten Jahreszeit steigt nun wieder der Heißhunger auf die würzigen Leckereien und während wir in unserer Lebkuchenschmiede mit Hochdruck und viel Liebe alte und neue Kreationen backen, kommt sicherlich auch schon eure heimische Weihnachtsbäckerei allmählich in Fahrt.

Weil Backen und Schlemmen viel mehr Vergnügen bereitet, wenn man es gemeinsam macht, haben wir auch in diesem Jahr viele neue Rezepte in unserem Magazin für euch gesammelt. Erneut haben wir unsere befreundeten Meisterköche aus der Region nach ihren tollen Rezeptideen gefragt, die sie liebend gerne für euch herzauberten.

Wir haben direkt in der Restaurantküche unserer fränkischen Köche dabei zu gesehen, wie sie saftige Braten mit Lebkuchen verfeinerten oder süße Desserts mit würziger Note zauberten. Nun präsentieren wir euch neben den Rezepten zum einfachen Nachkochen und Nachbacken auch eine Reihe deftiger Impressionen, die euch garantiert das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen. Auch talentierte und leidenschaftliche Foodblogger, die in ihren Blogs mit kreativen und innovativen Rezepten experimentieren, haben ihre Leckereien beigetragen. Zu guter Letzt aber habt auch ihr schmackhafte Rezepte eingereicht, die wir unbedingt mit allen Lebkuchen-Fans und Lesern unseres Kochbuchs teilen möchten.

Lebkuchen-Schmidt dankt allen Köchen und Lebkuchenbäckern, die mitgemacht haben. Euch, liebe Leser, wünschen wir nun viel Spaß beim Backen und Kochen, vor allem aber natürlich einen guten Appetit und eine schöne Lebkuchenzeit!

Foto: Alex Loup - unsplash.com

LASST
ES EUCH
SCHMECKEN

VIELE WEITERE REZEPTE
UND MEHR ERWARTEN EUCH IN
UNSERER WEIHNACHTSWELT UNTER
LEBKUCHEN-SCHMIDT.COM/WEIHNACHTEN

Rezepteverzeichnis

SÜSS

20 LEBKUCHEN-MOUSSE MIT PORT-WEIN-FRÜCHTEN

44 HALBGEFRORENES VON ZIMT UND LEBKUCHEN MIT GLÜHWEIN-ZABAGLIONE

58 WÜRZIGES ORANGEN-PARFAIT MIT LEBKUCHEN-CRUMBLE

62 WEIHNACHTSTRIFLE MIT LEBKUCHEN

66 WINTERLICHES FRÜHSTÜCK MIT LEBKUCHEN-GRANOLA

70 GLÜHWEIN-CHEESECAKE MIT LEBKUCHENBODEN

77 LEBKUCHEN TRIFFT EIERLIKÖR UND MANGO

78 LEBKUCHEN-MILCHSHAKE

HERZHAFT

16 STEINBUTTFILET AUF KAROTTEN-GEMÜSE MIT GESCHMORTEN KALBSBÄCKCHEN IN LEBKU-CHEN-JUS

28 WILDSCHWEIN GULASCH MIT LEBKUCHENSAUCE

40 FELDSALAT MIT BLUTWURST IM TEMPURA-LEBKUCHENTEIG UND APFEL-ZIMTDRESSING

42 TAGLIATA VOM HOHENLOHER RIND MIT LEBKUCHEN-CRANBER-RY-KRUSTE UND SELLERIEPÜREE

56 VEGETARISCHER LEBKUCHEN-SCHMORTOPF

79 LEBKUCHEN-CHILI

Foto: Annie Spratt - unsplash.com

INHALT

REZEPTE UND WEIHNACHTSTIPPS FÜR EUCH!

16

RESTAURATION FISCHER – STEINBUTTFILET

Es darf auch mal Fisch sein: Steinbuttfilet auf Karottengemüse mit geschmorten Kalbsbäckchen in Lebkuchen-Jus.

28

GREGOR SAMSA – WILDSCHWEIN-GULASCH

Zartes Wildschwein und feiner Lebkuchen? Eine würzige und köstliche Kombination, besonders an kalten Tagen!

38

HUNGER UND DURST – TAGLIATA

Bestes Fleisch vom Hohenloher Rind, serviert mit Cranberry-Lebkuchen-Crunch und Selleriepüree.

52

REZEPTE VON FOOD-BLOGGERN

Lebkuchen-Parfait, vegetarischer Schmortopf oder Glühwein-Cheesecake. Food-Blogger präsentieren ihre Kreationen.

76

REZEPTE UNSERER FANS

Herzhaftes Lebkuchen-Chili oder süß-würziger Milchshake: Lebkuchen-Fans teilen ihre leckeren Rezepte.

80

WEIHNACHTSSTIMMUNG

Eine Bastelanleitung und viele Tipps, um in sinnliche Weihnachtsstimmung zu kommen, erwarten euch!

Foto: Helena Yankovska - unsplash.com

DIE KÖCHE

STELLEN SICH VOR

12–17 STEINBUTTFILET AUF KAROTTENGEMÜSE MIT GESCHMORTEN KALBSBÄCKCHEN IN LEBKUCHEN-JUS

LEBKUCHEN-MOUSSE MIT PORTWEIN-FRÜCHTEN

24–27 WILDSCHWEIN-GULASCH MIT LEBKUCHENSAUCE

FELDSALAT MIT BLUTWURST IM TEMPURA-LEBKUCHENTEIG UND APFEL-ZIMTDRESSING

34–41 TAGLIATA VOM HOHENLOHER RIND MIT LEBKUCHEN-CRANBERRY-KRUSTE UND SELLERIEPÜREE

HALBGEFRORENES VON ZIMT UND LEBKUCHEN MIT GLÜHWEINZABAGLIONE

Foto: Neven Krcmarek - unsplash.com

RESTAURATION FISCHER
NÜRNBERG

Foto: Restauration Fischer

GREGOR SAMSA
NÜRNBERG

Foto: KF - Lotta Leben Media

HUNGER & DURST
NÜRNBERG

Foto: KF - Lotta Leben Media

INGO FISCHER

Etwas verborgen in einer gemütlichen Ecke der Nürnberger Innenstadt kocht Ingo Fischer in einem historischen Hexenhäuschen einen köstlichen Mix aus Tradition und Moderne. Bei den mediterran geprägten Gerichten in der Fischer Restauration stehen Finesse und Leichtigkeit im Geschmack an erster Stelle. Dies erreicht der Gastgeber in der offenen Show-Küche durch eine Verbindung aus bodenständigen Zutaten, liebevollen Details und viel Hingabe bei der Zubereitung.

MARCEL HOYER

Ehrlich, authentisch und vor allem deftig: Marcel Hoyer kocht im Gregor Samsa original tschechische und internationale Gulasch-Spezialitäten. Seit 1970 existiert das nach der bekannten Kafka-Figur benannte Restaurant in uriger Location eines kleinen Hauses nahe der Nürnberger Innenstadt. Rustikal und ebenso gemütlich, gilt die Gulasch-Gaststätte schon lange als Kult - auch dank der vielen bunten und teils kuriosen Ölgemälde an den Wänden der einstigen Künstlerkneipe.

THOMAS REICHEL

Ein wenig New Yorker Industriecharme in Franken: Im „HuDu“ nehmen Gäste auf schicken, bordeauxroten Sitzbänken an Holztischen oder auf stilvollen Barhockern an der Theke Platz. Thomas Reichel serviert saftig gegrillte Steaks, aber auch internationale Spezialitäten mit einem Hauch französischer Bistroküche. Steak-Liebhaber freuen sich über „Boeuf de Hohenlohe“, prächtiges Fleisch einer traditionellen und berühmten Rinderrasse, die höchste Qualität verspricht.

KOCHEN IST UNSERE LEIDENSCHAFT

STEINBUTTFILET AUF KAROTTENGEMÜSE MIT GESCHMORTEN KALBSBÄCKCHEN IN LEBKUCHEN-JUS

FISCH UND LEBKUCHEN? JAWOHL! INGO FISCHER PRÄSENTIERT KÖSTLICHES STEINBUTTFILET

+ NACHSPEISE

Ingo Fischer - Restauration Fischer, Nürnberg

ZUBEREITUNGSZEIT	PORTIONEN
3 STUNDEN	4

Fotos: Restauration Fischer

STEINBUTTFILET AUF KAROTTENGEMÜSE MIT GESCHMORTEN KALBSBÄCKCHEN IN LEBKUCHEN-JUS

Ingo Fischer - Restauration Fischer, Nürnberg

KALBSBÄCKCHEN

200g	Schokoladen Elisen-Lebkuchen
500g	Kalbsbäckchen
0,75l	Rotwein
1,5l	Fleischfond
0,7l	Portwein

Zum Abschmecken: Butter, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker

GRUNDSAUCE

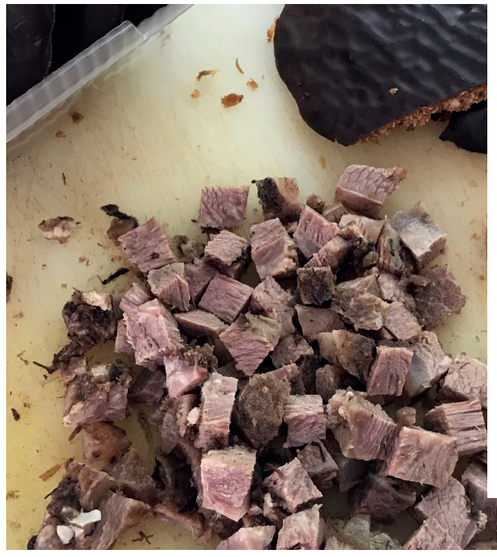
200g	Karotten
½	Sellerieknolle
300g	Zwiebeln
300g	Tomaten
1l	Fleischbrühe

FILET VOM STEINBUTT

700g	Steinbutt
1	Vanilleschote
	Thymian
	Rosmarin
	Sternanis
	Ingwer

KAROTTENGEMÜSE

400g	Karotten
200ml	Orangensaft



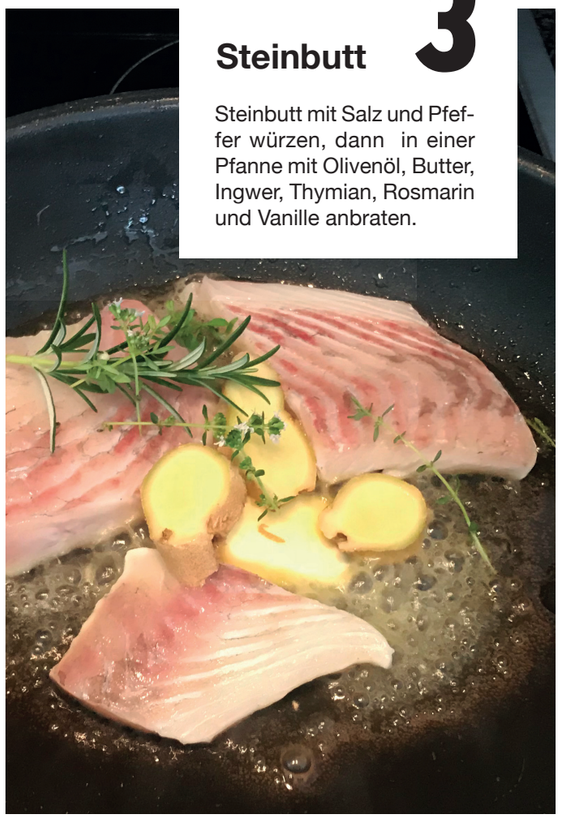
1 Kalbsbäckchen

Kalbsbäckchen mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Topf von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch dann aus dem Topf nehmen und auf die Seite stellen. Im gleichen Topf Gemüse (Karotten, Sellerie und Zwiebeln) scharf anbraten, Tomaten dazugeben und mit Rotwein aufgießen. Kalbsbäckchen wieder dazugeben, mit Fleischbrühe auffüllen und ca. 1,5 Stunden schmoren lassen. Kalbsbäckchen danach herausnehmen und abkühlen lassen. Geschmorte Kalbsbäckchen in kleine Würfel schneiden.

2 Sauce

Die Sauce durch ein Sieb passieren, in einen Topf geben und mit Portwein auffüllen. Alles auf eine Menge von ca. 200ml einkochen lassen.

Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und danach zuerst ca. 100g Butter einrühren, dann den Lebkuchen (von den Lebkuchen die Oblaten entfernen und Lebkuchen in kleine Stückchen zerhacken) in die Soße einrühren. Danach die in kleine Würfel geschnittenen Kalbsbäckchen dazugeben.



3 Steinbutt

Steinbutt mit Salz und Pfeffer würzen, dann in einer Pfanne mit Olivenöl, Butter, Ingwer, Thymian, Rosmarin und Vanille anbraten.

4 Karotten

Karotten schälen, stifteln und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in Olivenöl scharf anbraten. Thymian, Rosmarin und Sternanis hinzugeben und mit Orangensaft ablöschen. Karotten schmoren lassen, bis sie bissfest sind.

5 Anrichten

Die geschmorten Karotten in der Mitte des Tellers anrichten, den Steinbutt darauf legen und die Sauce mit den Kalbsbäckchen über den Steinbutt gießen, danach genießen. Guten Appetit!

Fotos: Restauration Fischer

LEBKUCHEN-MOUSSE MIT PORTWEIN-FRÜCHTEN

Ingo Fischer - Restauration Fischer, Nürnberg

PORTWEIN-FRÜCHTE

0,7l	Portwein rot
500g	Zucker
1	Vanilleschote
100g	Blaubeeren
100g	Himbeeren
100g	Brombeeren
4	Feigen
4	Physalis
Blätter	Minze

Portwein mit Zucker und Vanilleschote erhitzen, kurz aufkochen und dann einkochen lassen, sodass sich die Menge auf ein Drittel der Flüssigkeit reduziert. Feigen schälen und halbieren. Himbeeren, Brombeeren, Blaubeeren und halbierte Feigen in die Portweinsauce hinzugeben, kurz aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren.

LEBKUCHEN-MOUSSE

250g	Schokoladen Elisen-Lebkuchen
0,5l	Sahne
100g	Schokolade Zartbitter
150g	Zucker
3 Blatt	Gelatine
5	Eier (2 Eigelb und 3 Volleier)

2 Eier in Eiweiß und Eigelb trennen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schokolade in kleine Stückchen hacken. Oblaten der Lebkuchen entfernen und die Lebkuchen ohne die Oblaten mit einer groben Reibe in kleine Stückchen reiben. Die 2 Eigelb und 3 Volleier (Eiweiß und Eigelb) mit dem Zucker über einem heißem Wasserbad aufschlagen, so dass die Masse auf ca. 67 Grad erhitzt. Eingeweichte Gelatine hinzufügen und einrühren. Dann die kleingehackte Schokolade und die Lebkuchenbrösel hinzufügen. Auskühlen lassen. Ein Drittel der Sahne unter die Masse rühren. Den Rest der Sahne vorsichtig unterheben. Masse in eine flache Kastenform umfüllen. Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Zum Servieren mit einem großen Löffel, der vorab in heißes Wasser getaucht wurde, große Nocken des Lebkuchen-Mousses ausstechen und auf Dessertteller anrichten. Nach Belieben Portwein-Früchte dazugeben. Mit etwas Minze und einer Physalis garnieren.

BON APPÉTIT
GUTEN APPETIT

Fotos: Restauration Fischer

DAS PRODUKT STEHT BEI JEDEM GERICHT IM VORDERGRUND

INGO FISCHER - RESTAURATION FISCHER

INTERVIEW

RESTAURATION FISCHER

Erzähl uns ein wenig über deinen Werdegang als Koch! Was hat dich mit Restauration Fischer in diesen gemütlichen Winkel der Nürnberger Innenstadt verschlagen?

Nach meiner Lehrzeit in Ingolstadt hat mich mein Weg nach Nürnberg in das damalige Sterne-Restaurant Funk geführt. Nach weiteren Stationen auf einem Luxus-Liner, im Bammes, Schindlerhof und Lorenz habe ich mich mit 26 Jahren in der Schottengasse selbständig gemacht. In das alte historische Fachwerkhaus habe ich mich damals auf Anhieb verliebt.

Wie würdest du dein Restaurant und das Essen, aber auch die Atmosphäre all denjenigen beschreiben, die noch nicht dort waren?

Sowohl das Restaurant wie auch meine Küche würde ich als Mix aus Klassik und Moderne beschreiben. Die Gerichte basieren auf der klassischen französischen Küche, die ich auf meine individuelle Art weiterentwickle: leicht, direkt, ehrlich – sozusagen „straight forward“ und ohne viel Schnickschnack. Die Interpretationen können in den Geschmackskombinationen dann auch gerne einmal unerwartet und innovativ sein und insofern modern daherkommen. Das Steinbuttfilet mit Lebkuchen-Sauce ist da ein sehr gutes Beispiel, aber auch meine Garnelen auf Balsamico-Linsen oder die Jakobsmuscheln im Speckmantel auf Kartoffel-Sellerie-Püree stehen für meine Stilrichtung. Das Produkt steht bei jedem Gericht im Mittelpunkt und wird durch die Art der Zubereitung in seinen Geschmacks-Nuancen unterstrichen. Die Qualität der Produkte ist dabei das A und O.
Was das Restaurant angeht, so ist es beherbergt in einem alten Fachwerkhäuschen aus dem 15. Jahrhundert, mit original Holzgebälk und –boden, das wir kombinieren mit leichtem mediterranem Mobiliar und einer puristischen offenen Showküche im Erdgeschoss des Gebäudes. Wer mag, kann am Chef Table Platz nehmen und mir beim Kochen zusehen. Wenn der Laden voll ist, kann es da mitunter auch mal etwas rauer zugehen. (lacht)

Du hast bereits einige Promis bekocht, darunter den britischen Musiker Brian Ferry und Schauspieler Ben Stiller. Wen würdest du gerne noch begrüßen?

Natürlich ist der Besuch von internationalen Stars ein ganz besonderes Erlebnis. Rod Stewart wäre ein großes Idol, für das ich gerne mal kochen würde. Was mich aber auch ganz besonders freut - auch aufgrund meines persönlichen Interesses - wenn uns lokale Sportgrößen wie Club-Spieler, Club-Management oder Eishockey-Stars besuchen. Generell ist das Schöne an meinem Beruf, dass ich in den letzten Jahren auch viele namhafte Persönlichkeiten aus dem Nürnberger Raum als Gäste begrüßen durfte, die die Region stark geprägt haben, wie zum Beispiel den Grafen Faber-Castell oder Frau Schmidt-Burkhard.

Wie bist du auf die Idee für Steinbutt mit Lebkuchen gekommen und hat es Spaß gemacht, damit zu experimentieren?

Der Steinbutt mit Kalbskopf ist ein Klassiker der französischen Küche, den ich individuell abgewandelt habe, um den Lebkuchen einzubauen. Das Besondere an Lebkuchen ist, dass man sie auf völlig unterschiedliche Art und Weise in den Gerichten nutzen kann und sie mit ganz verschiedenen Geschmacksrichtungen harmonieren. Man kann sie klassischerweise natürlich in süßen Gerichten zum Einsatz bringen wie in der Lebkuchen Mousse, man kann sie aber auch hervorragend zu Fisch oder Fleisch einsetzen, so dass ihre Süße mit dem Produkt und einer kräftigen Sauce einen wunderbaren Geschmacks-Dreiklang ergibt: Zum Beispiel die Kombination aus der Milde des Steinbuttfilets, der Säure der Portweinsauce und der Süße der Lebkuchen. Lebkuchen sind sehr vielseitig einsetzbar in der Küche. Entscheidend ist dabei, dass man die Gerichte hervorragend abstimmt, um die Harmonie der verschiedenen Geschmacksnuancen herzustellen.

Wie sieht die Weihnachtszeit bei euch im Restaurant aus?

Unser Restaurant ist recht klein, daher haben wir für ausufernde Weihnachtsdekoration leider keinen Platz. Wir haben aber jedes Jahr in den Fenstern Porzellanengel sitzen und im Erdgeschoss einen großen Adventskranz aufgehängt. Unsere Lebkuchen-Gerichte werden natürlich vor Weihnachten angeboten.

Fotos: Restauration Fischer

ALLES RUND UM DIE RESTAURATION FISCHER

„Qualität der Produkte, Sorgfalt in der Zubereitung und Reinheit der Speisen“ - das sind die drei kulinarischen Grundpfeiler von Ingo Fischer. Basierend darauf zaubert er in kreativer Kombination aus traditioneller und moderner Küche in einem kleinen und denkmalgeschützten Handwerkerhaus feine Speisen. Von den Leitlinien des Hauses und der frischen Zubereitung verschaffen sich Gäste der Restauration Fischer dank offener Showküche selbst einen Eindruck.

EIN MIX AUS KLASSIK UND MODERNE

Jedes Gericht wird vor den Augen der Gäste zubereitet. Denn nicht nur mit den Speisen selbst möchte der Gastgeber den Besuchern des fränkischen Gasthauses eine Freude machen - er möchte viel mehr einen wunderschönen und besonderen Abend bereiten, an dem Genuss und Atmosphäre zu einem Erlebnis verschmelzen. Dafür ist auch die Location in dem kleinen, historischen „Hexenhäuschen“ aus dem 16. Jahrhundert prädestiniert. Diese etwas versteckte Ecke der Nürnberger Innenstadt besuchen Einheimische genauso wie Touristen auf der Suche nach regionalen Genüssen. Sogar deutsche und internationale Promis verschlägt es in die Restauration. Zu den berühmtesten Stars zählen sicherlich der britischen Musiker Brian Ferry, Schauspieler Ben Stiller und unter den regionalen Größen niemand Geringeres als Frau Schmidt-Burkhardt, die bis 2014 Lebkuchen-Schmidt leitete und in der Restauration Fischer speiste.

fischer RESTAURATION

Öffnungszeiten

Montag	Ruhetag
Dienstag	18:00-23:00 Uhr
Mittwoch	18:00-23:00 Uhr
Donnerstag	18:00-23:00 Uhr
Freitag	18:00-23:00 Uhr
Samstag	18:00-23:00 Uhr
Sonntag	18:00-23:00 Uhr

Anschrift

Schottengasse 1
90402 Nürnberg
Tel: +49 911-9 89 88 70
Fax: +49 911-9 89 88 71

Küche

International
Mediterran
Gehoben

Preisspanne €€€€

Fotos: Restauration Fischer

SCHNELL UND GUT

Gutes Essen kann schnell gehen: Viel Zeit spart ihr allein schon durch diverse Küchenhelfer. Es ist keine Schande, einen Blitzhacker anstelle eines Messers zum Hacken zu verwenden oder Teig mit einer Maschine zu kneten, während ihr euch bereits um andere Dinge kümmert. Für nahezu jeden Handgriff gibt es die passende Küchenhilfe, die euch das Leben am Küchentresen erleichtert.

Foto: V.ivash - Freepik.comr

LEICHTES WILDSCHWEINGULASCH MIT LEBKUCHENSAUCE, KAROTTENGEMÜSE UND KARTOFFELBREI

ZARTES WILDSCHWEIN UND FEINER LEBKUCHEN?
EINE WÜRZIGE UND KÖSTLICHE KOMBINATION,
BESONDERS AN KALTEN TAGEN!

Marcel Hoyer - Gregor Samsa, Nürnberg

ZUBEREITUNGSZEIT	PORTIONEN
2 STUNDEN	10

Foto: KF - Lottaleben Media

LEICHTES WILDSCHWEINGULASCH MIT LEBKUCHENSAUCE, KAROTTENGEMÜSE UND KARTOFFELBREI

Marcel Hoyer - Gregor Samsa, Nürnberg

GULASCH

2,5kg	Wildschwein-gulasch
75g	Butterschmalz
1,5kg	Zwiebeln
300g	Lauch
150g	Karotten
150g	Sellerie
3 EL	Pflaumenmus
2	Elisen-Lebkuchen
100g	Knoblauch
⅓ Bd.	Petersilie
3 Zw.	Rosmarin
2 EL	Tomatenmark
300ml	Rotwein
Abrieb	Ingwerknolle (1cm)
Abrieb	Bio-Zitrone
	Zucker, Salz, Pfeffer, Öl, Paprika

KARTOFFELBREI

2,5kg	Kartoffeln (mehlig)
125g	Butter (Zimmertemp.)
500ml	lauwarme Milch
	Muskatnuss
	Salz

GLASIERTE MÖHREN

1 Bund	bunte Möhren
2 EL	Zucker
¼ Stck.	Butter
etwas	grobes Meersalz
	frische Kräuter zum Garnieren

1 Gulasch

Fleisch säubern und in ca. 2,5 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln schälen, klein schneiden. Sellerie, Knoblauch, Lauch und Karotten schälen und ebenfalls klein schneiden. Butterschmalz mit einem Schuss Öl sehr heiß erhitzen. Fleisch portionsweise kurz scharf anbraten und beiseite stellen. Hiernach die Zwiebeln in den Topf geben und goldbraun anbraten, zwei Esslöffel Zucker hinzugeben und unter häufigem Rühren karamellisieren. Anschließend Tomatenmark und Pflaumenmus mit einer Prise süßem Paprika (für's Ego) hinzugeben. Kurz leicht anbrennen lassen und alles mit dem Rotwein ablöschen. Bodensatz mit flachem Kochlöffel einrühren. Fleisch und Gemüse hinzugeben. 45 Minuten unter gelegentlichem Rühren auf leichter bis mittlerer Hitze köcheln lassen. Jetzt die zerbröselten Lebkuchen hinzufügen und nach Geschmack salzen, weitere 30 Minuten köcheln lassen und dabei gelegentlich umrühren. Rosmarin und Ingwer hinzufügen und ordentlich pfeffern. Weitere 30 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Zwischenzeitlich Petersilie kleinhacken, hinzufügen und gegen Ende den Zitronen-Abrieb unterrühren. Sollte das Fleisch nicht weich sein, den letzten Schritt beliebig verlängern und bei Bedarf mit heißem Wasser auffüllen.

2 Kartoffelbrei

Kartoffeln in Salzwasser kochen, anschließend mit kaltem Wasser abschrecken und schälen. Zusammen mit Butter, Salz und Muskat in einen großen Topf geben und von Hand stampfen (NICHT pürieren). Milch hinzufügen bis gewünschte Konsistenz erreicht ist.

3 Glasierte Möhren

Karotten schälen und der Länge nach in Streifen schneiden. Im leicht gesalzenen Wasser bissfest kochen. ¼ Butter in Pfanne erhitzen und darin ca. 2 EL Zucker karamellisieren. Abgetropfte Möhren portionsweise hinzufügen und kurz karamellisieren. Mit Meersalz und Kräutern garnieren.

4 Anrichten

Alles zusammen auf einem Teller anrichten und mit Kräutern verzieren.
Guten Appetit!

Fotos: KF - LottaLeben Media

EGAL, WAS GEKOCHT WIRD, BEI UNS GIBT ES STETS EHRLICHE KÜCHE

MARCEL HOYER - GREGOR SAMSA

INTERVIEW

GREGOR SAMSA

Erzähl uns zunächst ein wenig über deinen Werdegang als Koch!

Ich bin in der Gastronomie aufgewachsen. Ich bin zwar gelernter Schreiner, habe dann aber entschieden, dass ich doch Gastronomie machen möchte. Meine Großmutter hatte Gasthäuser in der Tschechei, mein Vater hatte Gregor Samsa und ich habe es vor dreieinhalb Jahren, als mein Vater in Rente ging, übernommen. Es macht Spaß. Ich werde es nicht ewig machen, aber jetzt gerade macht es sehr viel Spaß. Schreinern werde ich allerdings nicht mehr.

Du hast das Restaurant von deinem Vater übernommen. Was hat sich während dem Wechsel der Generation verändert?

Es gibt keinerlei Mikrowellen mehr, wir haben die Küche neu gemacht und nutzen keinerlei künstliche Geschmacksverstärker oder sonstige Zusatzstoffe. Als Geschmacksverstärker nutzen wir zum Beispiel lieber karamellisierte und paprizierte Zwiebeln oder Pflaumenmus und frischen Ingwer. Außerdem hat sich die Kundschaft etwas verjüngt - es kommen aber immer noch alle, egal ob 18 oder 80.

Für alle, die dein Restaurant noch nicht kennen, was macht Gregor Samsa aus?

Ungezwungen, das ist das Allerwichtigste, direkt und ehrlich. Egal, was gekocht wird, es ist eine ehrliche Küche und man merkt, dass derjenige, der deinen Teller zubereitet, es auch selbst essen würde. Die Atmosphäre ist sehr offen, freundlich und nimmt jeden an. Vor langer Zeit, noch vor meinem Vater, war das unter anderem mal eine Rockerkneipe, da standen hier auch mal hundert oder mehr Motorräder in der Straße. Aber das ist lange her.

Gregor Samsa - Kafka-Kennern ist der Name ein Begriff. Wieso wurde das Restaurant nach der bekannten Figur benannt?

Warum genau, schwer zu sagen. Gegründet wurde die Gaststätte 1970, noch bevor mein Vater die Leitung übernahm. Damals sollte es eine Art Literaturcafé werden. Damals verstand man darunter aber noch etwas Anderes als heute. Es war sehr alternativ, sehr links, auch sehr künstlerisch. Aus dieser Zeit stammt auch der Name.

Auch vegane Gerichte stehen bei euch auf der Karte. Wie kommt das vegane Gulasch an?

Es kommt gut an. Jetzt im Sommer nur ein wenig, im Winter sind sicherlich zwanzig Prozent unseres verkauften Gulaschs vegan. Es ist auch immer anders, nie mit Tofu oder Fleischersatzstoffen, sondern immer rein mit Gemüse. Im Sommer ist es noch sehr tomatenbasiert, danach mehr gebratene Zucchini, gebratene Aubergine, Fenchel, Pilze, Paprika und mal Kichererbsen oder Stangenbohnen. Es schmeckt immer anders. Du kannst dich den veganen Gerichten auch nicht verwehren, die Leute wollen das.

Wie sieht die Weihnachtszeit bei euch im Restaurant aus? Was steht auf der Speisekarte und gibt es einen geschmückten Tannenbaum?

Wir kochen zur Weihnachtszeit eher schwereres Gulasch, etwa mehr auf Wildschwein ausgelegt. An den Feiertagen ist hier geschlossen, da die Familie wichtiger ist, obwohl es sich sicher lohnen würde. Nichtsdestotrotz ist es im Winter vor allem voll. Wenn der alte Holzkohleofen brennt und es früher dunkel wird, ist es aber auf jeden Fall eine sehr schöne Atmosphäre.

Wie stehst du ganz persönlich zu Lebkuchen? Strikt nur an Weihnachten oder gern auch mal außerhalb der Lebkuchen-Saison?

Meine Antwort: Ein Nürnberger kauft Lebkuchen, um sie zu verschenken (lacht).

Foto: KF - Lotta Leben Media

ALLES RUND UM DAS GREGOR SAMSA

Nahe des Nürnberger Stadtparks, etwas verborgen am Ende einer zwischen den Häusern üppig grün bewachsenen Gasse, liegt der „Gregor“. So nennen Besitzer und Stammgäste das urige Wirtshaus, welches nicht erst seit gestern als kultige Legende der Nürnberger Kneipenszene gilt. Irgendwo zwischen alternativem Künstlercafé, rustikaler Gaststätte und bodenständiger Bar für Jedermann, zählt das nach der Kafka-Figur benannte Gregor Samsa schon seit knapp fünfzig Jahren zu den Institutionen der Nürnberger Gastronomie, die keinesfalls wegzudenken sind. Marcel Hoyer kocht hier täglich frisches Gulasch in allerlei Variationen, nachdem er das Haus vor rund drei Jahren von seinem Vater Peter Hoyer übernahm. Der gelernte Schreiner hat damit seine neue Berufung gefunden. Er bemüht sich um eine herzliche, vor allem aber „ehrliche und direkte“ Atmosphäre - oft zusammen mit seinem guten Freund Andre, mit dem er immer wieder gemeinsam in der Küche neue kulinarische Dinge ausprobiert. Original tschechische und internationale Gulasch-Spezialitäten serviert Marcel - gekocht mit regionalen Zutaten und ganz ohne Zusatzstoffe. Besonders einladend dürfte Gregor Samsa auch für Vegetarier und Veganer sein: Veganes Gulasch steht immer auf der Karte, wird ebenso frisch mit stetig wechselnden Zutaten zubereitet und erfreut sich deshalb größter Beliebtheit.

NÜRNBERGER KAUFEN LEBKUCHEN, UM SIE ZU VERSCHENKEN!

Öffnungzeiten

Montag	18:00-1:00 Uhr
Dienstag	18:00-1:00 Uhr
Mittwoch	18:00-1:00 Uhr
Donnerstag	18:00-1:00 Uhr
Freitag	18:00-2:00 Uhr
Samstag	18:00-2:00 Uhr
Sonntag	Ruhetag

Anschrift

Maxfeldstraße 79
90409 Nürnberg
Tel: +49 911 490 796 50

Küche

Tschechisch
Deutsch
Gut Bürgerlich

Preisspanne €€

Foto: KF - LottaLeben Media

KAFFEE ZUM LEBKUCHEN

Kaffee und Kuchen kann jeder. Kaffee und Lebkuchen aber lässt kühle Herbst- und Wintertage um einiges wärmer erscheinen. Zu verdanken ist das den vielen, kostbaren Gewürzen in den „Gewürzkuchen“, wie man sie aus ebendiesem Grund auch nennt. Also: Wenn das nächste Mal Besuch zum Kaffee vorbeikommt, unbedingt Lebkuchen servieren!

Foto: Freepic.diller - Freepik.com

TAGLIATA VOM HOHENLOHER RIND MIT LEBKUCHEN-CRANBERRY-KRUSTE UND SELLERIEPÜREE

BESTES FLEISCH VOM HOHENLOHER RIND,
SERVIERT MIT CRANBERRY-LEBKUCHEN-CRUNCH
UND SELLERIEPÜREE + VOR- & NACHSPEISE!

Foto: KF - LottaLeben Media

Thomas Reichel - Hunger & Durst, Nürnberg

ZUBEREITUNGSZEIT	PORTIONEN
1 STUNDE	4

VORSPEISE: FELDSALAT MIT BLUTWURST IM TEMPURA-LEBKUCHENTEIG UND APFEL-ZIMTDRESSING

Thomas Reichel - Hunger & Durst, Nürnberg

DRESSING

1	Apfel
1 TL	Senf
100ml	Gemüsebrühe
2 TL	Zimt
50ml	Apfelsaft
100ml	Balsamicoessig Bianco
200ml	Olivenöl
Prise	Salz & Pfeffer

Einen Apfel, Senf, Gemüsebrühe, Zimt, Apfelsaft, Essig und Öl in ein Gefäß geben.
Mit Rührstab vermengen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

SALAT

250 g	Tempurateig aus dem Asialaden
100 g	feste Blutwurst
300 g	Sonnenblumenöl oder Butterschmalz
500 g	Feldsalat
2	braune Elisenlebkuchen ohne Oblaten
	etwas Mehl, Wasser

Tempurateig und die fein geschnittenen Lebkuchen vermengen. 100ml Wasser zugeben und verrühren.
Blutwurst enthäuten, in Scheiben schneiden und in Mehl wenden.
Topf mit Sonnenblumenöl auf ca. 180 °C erhitzen.
Blutwurst in Tempurateig legen und dann vorsichtig ins heiße Öl geben.
Nach ca. 3 min goldbraun mit Küchenkelle herausnehmen und auf Küchenpapier legen.
Feldsalat waschen und abtrocken.
Apfel in kleine Stücke schneiden, auf den Feldsalat geben. Mit Dressing und Blutwurst auf Teller anrichten.

GUTEN APPETIT

Foto: KF - Lottaleben Media

TAGLIATA VOM HOHENLOHER RIND MIT LEBKUCHEN-CRANBERRY-KRUSTE UND SELLERIEPÜREE

Thomas Reichel - Hunger & Durst, Nürnberg

FILET & KRUSTE

300g	Rinderfilet
1	Brauner Elisenlebkuchen
100g	Cranberries (trocken)
1 TL	Senf
1 TL	Thymian (frisch)
2	Eigelb
	Salz/ Pfeffer

SELLERIEPÜREE

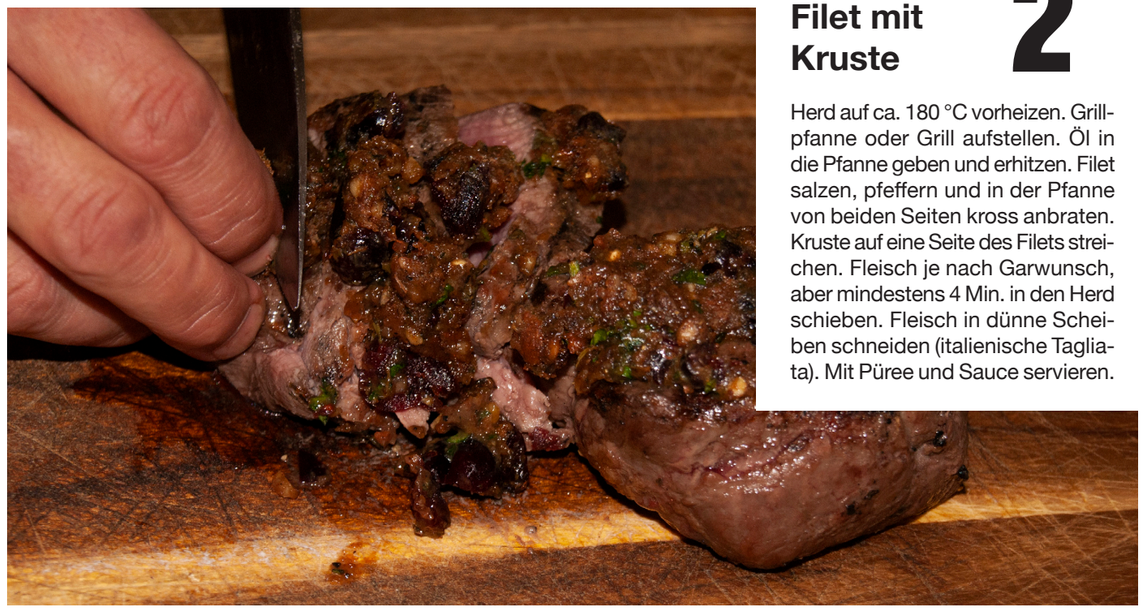
1kg	mehlig-kochende Kartoffeln
1	Sellerieknolle
250ml	Sahne
150g	Butter
	Muskat, Salz, Pfeffer

SAUCE

300ml	trockener Rotwein
100ml	Rinderfond
1 EL	Thymian
1 EL	Petersilie
50 g	Mehlbutter oder Speisestärke

Kruste 1

Lebkuchen klein schneiden, Cranberries, Senf, Thymian, Pfeffer, Salz und Eigelb dazugeben. Mit Rührstab fein pürieren.



Filet mit Kruste 2

Herd auf ca. 180 °C vorheizen. Grillpfanne oder Grill aufstellen. Öl in die Pfanne geben und erhitzen. Filet salzen, pfeffern und in der Pfanne von beiden Seiten kross anbraten. Kruste auf eine Seite des Filets streichen. Fleisch je nach Garwunsch, aber mindestens 4 Min. in den Herd schieben. Fleisch in dünne Scheiben schneiden (italienische Tagliata). Mit Püree und Sauce servieren.

Selleriepüree 3

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Topf mit Wasser aufsetzen und Kartoffeln/Sellerie ca. 20 Minuten weichkochen. Kartoffeln/Sellerie absieben. Sahne und Butter vorsichtig aufkochen. Zu Kartoffeln/Sellerie zugeben und zu Püree stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Warm stellen.

Sauce 4

Rotwein, Rinderfond und Kräuter in einen Topf geben und auf ca. 1/3 reduzieren. Mehlbutter unter Rühren zugeben und warm stellen.

Anrichten 5

Fotos: KF - LottaLeben Media

NACHSPEISE: HALBGEFRORENES VON ZIMT UND LEBKUCHEN MIT GLÜHWEIN-ZABAGLIONE

Thomas Reichel - Hunger & Durst, Nürnberg

LEBKUCHENGEFRORENES

2	Schoko-Elisenlebkuchen ohne Oblate
1	Ei
1	Eigelb
70g	Zucker
2 TL	Lebkuchengewürz
250ml	Schlagsahne

Lebkuchen in kleine Würfel schneiden. Ei/Eigelb und 50g Zucker zuerst über heißem, dann über kaltem Wasserbad schaumig schlagen. Lebkuchengewürz zugeben. Sahne mit restlichem Zucker steif schlagen. Sahne und Lebkuchen unter Masse heben und in Portionsformen füllen. Für ca. 3 Stunden ins Gefrierfach legen.

ZIMTGEFRORENES

80 g	Zucker
100ml	Wasser
4cl	Calvados oder Apfelsaft
5	Eier
2 TL	Zimt
250ml	Sahne

60g Zucker mit Wasser zu Sirup erhitzen. Eier und restlichen Zucker über heißem Wasserbad schaumig schlagen, dabei Sirup zugeben. Masse abkühlen, Zimt und Calvados zugeben. Geschlagene Sahne unterheben, in Förmchen füllen und 3 Stunden ins Gefrierfach legen.

GLÜHWEIN-ZABAGLIONE

½ l	Glühwein
1 Sch.	Orange
1 Sch.	Zitrone
1 St	Zimt
2	Nelken
5	Eigelb
50g	Zucker

Glühwein mit Orange, Zitrone, Zimt und Nelken aufkochen und auf ca. 0,1 Liter reduzieren, anschließend absieben. Eigelb und Zucker über einem heißen Wasserbad langsam schaumig schlagen und Glühwein unter ständigem Rühren hinzugeben. Zusammen mit dem Halbgefrorenen anrichten und genießen!

GUTEN APPETITT

Foto: KF - LottaLeben Media

FRÜHER WAR ES EHER ANDERSRUM: DURST UND EIN BISSCHEN HUNGER

THOMAS REICHEL - HUNGER & DURST

INTERVIEW

HUNGER & DURST

Erzähl uns zunächst ein wenig über deinen Werdegang als Koch!

Ich habe früher nach dem Abitur schon immer in der Gastronomie gejobbt, bevor ich mich dann selbstständig gemacht habe. Da hatte ich dann zum Beispiel das Gasthaus Fröhlich, wo ich notgedrungen hin und wieder kochen musste, weil Köche krank waren oder zu viel los war. Ich habe das Lokal dann irgendwann abgegeben, wollte eigentlich keine Gastronomie mehr machen und dann hat mich ein Freund gefragt, ob ich in der Gastronomieberatung arbeiten möchte, im Tucherland im Kinderparadies. Plötzlich hatte ich dann 30-40 Köche unter mir. Dann hat mich vor gut elf Jahren Harry Zimmermann angesprochen, mit dem ich schon vorher was gemacht hatte. Er hat mir das Konzept von Hunger & Durst und den kleinen Laden, damals noch in der Schweppermannstraße, gezeigt und seitdem arbeiten wir zusammen.

Woher kommt die Inspiration für euren modernen und lässigen Stil und wie beschreibt man am besten die Atmosphäre?

Wir hatten zunächst den Namen „Hunger und Durst“, das Konzept war aber eher anders rum: Durst und dazu ein bisschen Hunger. Das hat alles zusammengepasst, weil unser Lokal damals noch sehr klein und überschaubar war. Ganz schnell ist es aber zum Restaurant geworden, hat sich komplett gedreht und dann wurde der Laden schnell zu klein. Die Atmosphäre ist lässig, hip, aber auch freundlich und lustig. Damals im alten Restaurant kannte ich noch jedes Salatblatt beim Namen - das geht zwar heute wegen der Masse nicht mehr, aber ich steh natürlich immer noch hinter jedem Blatt (lacht). Für den Stil und neue Sachen hatte Harry schon immer einen guten Riecher. Er hat früh gemerkt, dass Steak und Grill wieder im Kommen ist und so ist dieser New Yorker Industrie-Charme entstanden. Der war früher noch etwas stärker ausgeprägt.

Mittags bekommt man bei euch wesentlich andere Speisen als abends. Beschreib uns eure Küche und vor allem auch deinen Kochstil!

Seit zwei Jahren bin ich nur noch für den Abend zuständig. Mittags haben wir eigentlich eine komplett andere Küche, viel mehr italienisch, da kocht meine Kollegin Frau Braun, die auch bereits seit 40 Jahren in der Gastronomie tätig ist. Abends ist es dann eher fleischlastig. Dann werden aber auch viele Salate und Vorspeisen bestellt - viele der Damen freuen sich zum Beispiel über mein Dressing. Was ich früher gemacht habe, ich bin inzwischen 54, statt mir wie andere Jugendliche Schallplatten zu kaufen: Ich bin schon mit meinem Taschengeld Essen oder in die Feinkostabteilung einkaufen gegangen. Ich denke, das machen viele Köche zu wenig und so lernt man viel. Ich bin auch der Meinung, dass gute Lokale sich dadurch auszeichnen, dass ein und dasselbe Gericht auch immer gleich schmeckt. Mich regt es zum Beispiel schon manchmal auf, wenn ich nicht zu meinem üblichen Thai-Imbiss gehe und das Gericht woanders dann ein klein wenig anders schmeckt.

Natürlich fragen unsere Gäste auch immer mal nach diesem oder jenem und dementsprechend probiere ich auch im Rahmen meiner Möglichkeiten viel aus. Wir sind eben in erster Linie ein Grill-Restaurant, aber dann gibt es mal ein abgefahrenes Risotto. Manchmal haben wir auch vegetarische Sachen. Vor ein paar Jahren hatten wir immer drei bis vier Gerichte, die auch gegessen wurden - aber mehr von den Stammgästen, die oft kommen und nicht jedes Mal Fleisch essen wollten.

Du hast dir ein fantastisches Dreigänge-Menü ausgedacht. Hat es Spaß gemacht, mit Lebkuchen zu experimentieren?

Es hat mir wahnsinnig Spaß gemacht, ich war auch total aufgeregt. Ansonsten experimentiere ich wenig mit Lebkuchen. Wenn ich mal Sauerbraten mit Lebkuchensauce mache, okay, das ist fränkischer Standard und das sollte man können oder Lebkuchen-Crunch im Dessert - aber sonst fällt mir das als Nürnberger ja nicht ein (lacht). Ich liebe Lebkuchen aber schon immer und bin damit groß geworden.

Foto: KF - Lottaleben Media

ALLES RUND UM HUNGER & DURST

HIP, LÄSSIG, FREUND-LICH UND LUSTIG

In dem Nürnberger Beefsteak-Restaurant wird genau das gestillt, was an der Eingangstür steht: Hunger & Durst. Harry Zimmermann, in der Region bereits durch die „Wax Lounge“ bekannt, in der zwischen 1997 und 2004 Gäste aus ganz Deutschland zum Feiern anreisten, hat mit Hunger & Durst eine stilvolle Lokalität für Fleischfans geschaffen. Das Konzept ist simpel, aber gekonnt umgesetzt: Fast schon mit Soulkitchen-Charme begrüßen der Inhaber und sein Küchenchef Thomas Reichel jeden Tag zahlreiche Gäste in dem nahezu ständig voll belegten Grillrestaurant und servieren Beefsteaks aus ausschließlich biologisch-ökologischer Landwirtschaft. Selbst wenn es mal nur ein Salat und ein Drink statt Ochsenfleisch vom Lavagrill oder feine Tagliata-Streifen sein soll: Zwischen roten Lederbänken, einer breiten Bar und den unverkleideten Lüftungsrohren an den hohen Decken kommt ein industrieller Charme zustande, der genauso rustikal wie gemütlich und einladend wirkt. Neben besten Steaks vom "Rind de Hohenlohe" gibt es im „HuDu“ auch gegrillten Fisch sowie internationale Klassiker und Auszüge aus der französischen Bistroküche.

Öffnungzeiten

Mittagstisch
Montag bis Freitag
12 - 14 Uhr

Dienstag bis Samstag
17:30 - 24 Uhr

Sonntag Ruhetag
Feiertage 18 - 24 Uhr

Anschrift

Rilkestrasse 16
90419 Nürnberg
Tel: +49 911 367 75 08

Küche

Französisch
International
Gehoben

Preisspanne €€€

Foto: KF - Lottaleben Media

LEICHT GEMACHT

Wer noch keinen vielseitigen und auch für andere Zwecke einsetzbaren Teigschaber besitzt, sollte sein Küchensortiment dringend erweitern! Mit den flexiblen und doch formstabilen Silikonschabern kratzt ihr Reste aller Art aus Schüssel, Töpfen und Pfannen - und zwar vollständig, ohne Kratzer zu hinterlassen. Der ist bei den folgenden Rezepten ein Segen.

Foto: Gaelle Marcel - unsplash.com

DIE BLOGGER

BLOGGER EXPERIMENTIEREN MIT LEBKUCHEN

54–57 **VEGETARISCHER LEBKUCHENSCHMORTOPF**

Deftig geht tatsächlich auch ohne Fleisch: Leckerer Lebkuchenschmortopf mit Champignons und Karotten schmeckt sogar Fleischliebhabern.

58–61 **WÜRZIGES ORANGEN-PARFAIT MIT LEBKUCHEN-CRUMBLE**

Würziges Parfait ist ein Dessert-Klassiker im Winter. Lebkuchen-Crumble veredelt die ohnehin bereits köstliche Süßspeise.

62–65 **WEIHNACHTSTRIFLE MIT LEBKUCHEN**

Weshalb Trifle nicht standardmäßig mit Lebkuchen zubereitet wird, ist uns ein Rätsel. Das britische Dessert wird so noch besser!

66–69 **WINTERLICHES FRÜHSTÜCK MIT LEBKUCHEN-GRANOLA**

Lebkuchen zum Frühstück - eine tolle Idee! Erst jedoch bereitet ihr euer ganz eigenes Lebkuchen-Müsli zu. Es lohnt sich!

70–73 **GLÜHWEIN-CHEESECAKE MIT LEBKUCHENBODEN**

Rotweinkuchen kann jeder, Glühwein-Cheesecake hingegen steht selten auf dem winterlichen Kaffeetisch. Mehr Cheesecake!

Foto: Neven Krcmarek - unsplash.com

YE OLDE KITCHEN WWW.YEOLDEKITCHEN.COM

EVA & PHILIPP

Eva und Philipp legen viel Wert auf Nachhaltigkeit, konzentrieren sich daher vor allem auf saisonale Rezepte und nutzen gar ihren eigenen Balkon, um die Zutaten anzubauen. Nicht ohne Grund erhielt das Paar bereits eine Auszeichnung für Nachhaltigkeit bei den Food Blog Awards. „Gutes Essen, Gärtnern und Genießen“ lautet ihr Motto.

VOLL GUT & GUT VOLL WWW.VOLLGUT-GUTVOLL.DE

MARCEL BUCHSTALLER

Marcel Buchstaller liebt gutes Essen genauso wie gute Drinks und vor allem Liebhaber kreativer Gin-Cocktails werden ihren Gefallen finden. Nicht nur die vielseitigen und originellen Rezepte, auch seine Leidenschaft zur Fotografie und die daraus entstandenen Bilder lassen euch das Wasser im Munde zusammenlaufen.

MISS FANCY WWW.MISSFANCY.DE

SABINE LAMBRICH

Sabine „Miss Fancy“ Lambrich hält, was der Name ihres Blogs verspricht: Elegante Köstlichkeiten „mit einer Prise Vintage-Charme“. Vom selbstgemachten Holunderblütensirup für fruchtige Limonaden bis hin zum nostalgischen Rouladen-Festmenü und dem passenden Nachtisch in Form eines süßen Champagner-Mousse. Verführerisch!

DEE'S KÜCHE WWW.DEESKUECHE.DE

SASKIA VAN DEELEN

Saskia van Deelen ist Mutter, Ehefrau, Bloggerin, Ernährungsberaterin. Genauso wie ihren Kindern legt sie auch ihren Lesern wertvolle Rezepte und Tipps aus der Küche ans Herz. Von der Küchenausstattung über Kräuter und Gewürze bis hin zu den vielen, kreativen und doch einfach nachzukochenden Rezepten: In Dee’s Küche werden Foodies glücklich!

KÜCHENMOMENTE WWW.KUECHENMOMENTE.DE

TINA SCHEU

Bei Tina Scheu dreht sich alles ums Backen: Ob selbstgemachtes Brot, kleine Muffins oder große Torten. Ihre nostalgische Liebe für Backbücher „aus Omas Zeit“ macht sich sofort bemerkbar. Sowohl die mit viel Leidenschaft kreierten Rezepte als auch die dazu passende Fotografie lassen auf den ersten Blick spüren, dass ihr Herz dem Backen gehört.

DIE ERSTEN LEBKUCHEN WERDEN DIREKT ZUM SAISON-START GEGESSEN!

VEGETARISCHER LEBKUCHENSCHMORTOPF

So köstlich wie es aussieht: Schmortopf mit Lebkuchen, aber ganz ohne Fleisch.

EVA & PHILIPP - YEOLDEKITCHEN.COM

VEGETARISCH UND DENNOCH DEFTIG? DAS GEHT! EVA UND PHILIPP MACHEN DAMIT SOGAR FLEISCHLIEBHABER PAPPENSATT.

ZUTATEN

2 EL	Rapsöl	**1l**	Gemüsebrühe	**3 EL**	Balsamico
2	Zwiebeln	**0,75 l**	Rotwein (trocken)	**1 EL**	Sojasauce
800g	Steckrüben	**1**	Lorbeerblatt	**1 EL**	mittelscharfer Senf
½	Stange Lauch	**8**	Wacholderbeeren	**100g**	Joghurt
¼	Sellerieknolle	**6**	Nelken	**1**	gehackte Petersilie (Hand voll)
4	Karotten	**8**	Pfefferkörner		
200 g	Champignons	**2**	unglas. Lebkuchen		

1 Die Zwiebeln schälen und klein hacken. Das Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die kleinen Champignons kommen später am Stück in den Topf.

2 Das Öl in einen Bräter geben und die Zwiebel darin anschwitzen. Nach und nach das restliche Gemüse dazu geben und leicht anbräunen lassen.

3 Den Rotwein angießen und etwas einkochen lassen. Danach die Gemüsebrühe hinzufügen. Die Gewürze in ein Teeei oder in einen Teefilter geben und mit einem Schaschlikspieß verschließen und zum Gemüse geben. Das Gemüse bei niedriger Hitze eine Stunde bis eineinhalb Stunden schmoren lassen.

4 Die Lebkuchen von den Oblaten lösen und zerbröseln. Nach mindestens einer Stunde Schmoren gibt man die Lebkuchenbrösel hinzu und kocht das Gemüse noch einmal auf, damit es eindickt. Zum Schluss mit Balsamico, Sojasauce und Senf abschmecken. Den Schmortopf auf Teller verteilen und mit jeweils einem Löffel Joghurt und gehackter Petersilie garnieren.

TIPP Als Beilage servieren wir gern Kartoffel- oder Semmelklöße mit Lebkuchenbrösel als Topping. Dazu zerbröselt man nochmal einen Lebkuchen, schmelzt 2 EL Butter in einem Topf und mischt die Lebkuchenbrösel mit der Butter.

Foto: yeoldekitchen.com

EVA & PHILIPP

IM INTERVIEW

EVA & PHILIPP LEGEN VIEL WERT AUF NACHHALTIGKEIT, KONZENTRIEREN SICH DAHER VOR ALLEM AUF SAISONALE REZEPTE UND NUTZEN GAR IHREN EIGENEN BALKON, UM DIE ZUTATEN ANZUBAUEN. NICHT OHNE GRUND ERHIELT DAS PAAR BEREITS EINE AUSZEICHNUNG FÜR NACHHALTIGKEIT BEI DEN FOOD BLOG AWARDS. „GUTES ESSEN, GÄRTNERN UND GENIESSEN“ LAUTET IHR MOTTO.

Erzählt uns etwas über euch! Wie hat sich eure Leidenschaft zum Kochen und Backen entwickelt?

Wir haben beide schon immer gern gekocht. Seit wir zusammenwohnen, hat sich nach und nach unsere Art des Kochens verändert. Wir achten nun besonders auf saisonale und regionale Produkte, kochen ohne Zusatzstoffe und machen viel selbst.

Was verbindet ihr mit Lebkuchen? Gibt es die bei euch strikt nur an Weihnachten oder auch außerhalb der Lebkuchen-Saison im Winter?

Eva liebt Lebkuchen. Die ersten Lebkuchen werden gleich zum Saisonstart gegessen.

Erzählt uns etwas über euern Blog und das Konzept dahinter. Wie seid ihr auf euren besonderen Blog-Namen gekommen?

„Die alte Küche“ passte zu unserer Art des Kochens. Und damit das Ganze etwas origineller wird, haben wir uns für den Pseudo-Altenglischen Begriff entschieden.

Welches unterschätzte Back-/Kochutensil sollte jeder in seiner Küche haben?

Eine Auswahl an Holzkochlöffel. Sie sehen hübsch aus und sind bei uns täglich im Einsatz.

Was ist euer wichtigster Tipp um das eigene Leben ebenfalls nachhaltiger zu gestalten?

Hinterfragt euern Einkauf. Wo kommt das Obst und Gemüse in eurem Einkaufskorb her und unter welchen Bedingungen wurde es produziert? Was steckt in den Fertigprodukten, die man kauft? Kann man das nicht einfach und schnell selbst machen? Muss es das umständlich verpackte Produkt sein oder kann man es auch lose kaufen? Das bringt einen dazu umzudenken.

WWW.YEOLDEKITCHEN.COM

INSTAGRAM

@ yeoldekitchen

FACEBOOK

www.facebook.com/yeoldekitchen

Fotos: yeoldekitchen.com

WÜRZIGES ORANGEN-PARFAIT MIT LEBKUCHEN-CRUMBLE

Würzig, fruchtig, lecker: Marcel präsentiert das perfekte Winter-Parfait.

DER ERSTE GEDANKE, WENN ICH AN LEBKUCHEN DENKE, IST EIN LEBKUCHEN HAUS

MARCEL BUCHSTALLER - VOLLGUT-GUTVOLL.DE

LEBKUCHEN-CRUMBLE VEREDELT SO MANCHE SÜSSSPEISE. MARCEL GEHT NOCH EINEN SCHRITT WEITER UND SCHAFFT DAS PERFEKTE WINTER-PARFAIT.

ZUTATEN

Zutaten für das Parfait:

150ml	Milch
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Zimt
1	Orange
1 TL	Lebkuchengewürz
3	Eier
3	Eigelb
100g	Zucker
2 Blatt	Gelatine
50 ml	Triple Sec
500 ml	Schlagsahne

Zutaten für Crumble:

3	Lebkuchen
2	Orange
2 TL	Mehl
1 TL	Zucker

1 Zunächst vermengst du die Milch mit dem Zimt, der geriebenen Muskatnuss und dem Lebkuchengewürz in einem Topf. Anschließend reibst du die Zeste der Orange und den frischen Orangensaft hinzu und kochst das Ganze unter ständigem Rühren kurz auf.

2 Die Eier schlägst du mit dem Zucker und dem Eigelb in einer Schüssel cremig. Nach und nach gibst du die heiße Milch dazu. Nun kommen wir zum spannenden Teil: Auf einem nicht kochenden Wasserbad rührst du die Creme weiter, bis eine optimale Cremigkeit entsteht. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und zu der warmen Creme hinzugeben.

3 Nun kannst du das Triple Sec hinzufügen. Die Sahne schlägst du währenddessen steif und hebst diese anschließend unter.

4 Eine Kuchenform mit Folie/Backpapier auskleiden und die Masse einfüllen. Nun für ca. eine Stunde in den Gefrierschrank. In der Zwischenzeit bereitet man das Crumble vor.
Hierzu die Orangen auspressen, 1 EL Saft beiseite stellen und den Rest mit Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Mehl mit 1EL Saft andicken und unter Rühren hinzugeben.

5 Die Orangencreme auf das Parfait geben, Lebkuchen zerkrümeln und für min. 6 Stunden in den Gefrierschrank geben.

Foto: vollgut-gutvoll.de

MARCEL BUCHSTALLER

IM INTERVIEW

MARCEL BUCHSTALLER LIEBT GUTES ESSEN GENAUSO WIE GUTE DRINKS UND VOR ALLEM LIEBHABER KREATIVER GIN-COCKTAILS WERDEN IHREN GEFALLEN FINDEN. NICHT NUR DIE VIELSEITIGEN UND ORIGINELLEN REZEPTE, AUCH SEINE LEIDENSCHAFT ZUR FOTOGRAFIE UND DIE DARAUS ENTSTANDENEN BILDER LASSEN EUCH DAS WASSER IM MUNDE ZUSAMMENLAUFEN.

Erzähl uns etwas über dich! Wie hat sich deine Leidenschaft zum Kochen und Backen entwickelt?

Ich bin ein junger, kreativer Fuchs, der gerne isst und seine Köstlichkeiten mit der Welt teilt. Durch meine kleine Leidenschaft zur Fotografie entstand auch vor gut drei Jahren die Idee meines Blogs. Mit meinem Food- & Drinkblog kann ich seitdem Essen, Design und Fotografie in Einem verbinden.

Was verbindest du mit Lebkuchen?

Der erste Gedanke, wenn ich an Lebkuchen denke, ist auf jeden Fall ein großes Lebkuchenhaus mit kunterbunten Verzierungen bis ins kleinste Detail und einem frischen, würzigen Duft in der Luft.

Woher kommen die Inspirationen für deine Rezepte?

Ich lasse mich immer wieder aus verschiedenen Situationen inspirieren. Auf dem Markt, im Restaurant oder auch in Verbindungen mit verschiedenen Menschen aus anderen Kulturen, jedoch sind auch andere Foodblogger eine große, kreative Inspirationsquelle.

Was ist dein absolutes Lieblingsessen?

Die Frage wird mich das ganze Leben beschäftigen und ich finde hier keine Antwort darauf. In der Hinsicht möchte ich mich vielleicht im Leben nicht einschränken.

Wie schaffst du es dein Studium und deinen Foodblog unter einen Hut zu bringen?

Ein gut geplanter Tagesablauf ist gold wert. Außerdem bereitet das was ich mache mir großen Spaß und das ist eine große Motivationsquelle.

WWW.VOLLGUT-GUTVOLL.DE

INSTAGRAM

@ vollgutundgutvoll

FACEBOOK

www.facebook.com/vollgutundgutvoll

Fotos: vollgut-gutvoll.de

WEIHNACHTSTRIFLE MIT LEBKUCHEN

Trifle mal anders: Lebkuchen passen hervorragend zu der britischen Süßspeise.

SABINE LAMBRICH - MISSFANCY.DE

SABINE HAT IHR TRIFLE MIT LEBKUCHEN ZUBEREITET UND WIR STELLEN FEST: DAS BRITISCHE DESSERT WIRD SO NOCH BESSER!

ZUTATEN

1 Trifleglas
1 Pck. Elisen-Lebkuchen
500 g Magerquark
1 Becher Sahne
250 g Mascarpone
120 g Zucker
3 Pck. Vanillezucker
100 ml Amaretto
2 Pck. Tortenguss rot
1 Glas Sauerkirschen
1 Flasche Karamellsoße

1 Die Sauerkirschen werden abgeschüttet, ca. 300 ml des Kirschsaftes werden aufgefangen und mit 80 ml Amaretto in einem kleinen Topf mit dem Tortenguss verarbeitet. Dort kommen dann die Kirschen hinein, alles wird gut umgerührt. Nun sollte das Ganze etwas abkühlen.

2 Wenn die Kirschmischung abgekühlt ist, wird die Sahne in einem hohen Gefäß steif geschlagen.

3 In einer Schüssel werden Mascarpone, Magerquark, Zucker und Vanillezucker mit einem Handrührgerät cremig gerührt. 20 ml des Amarettos werden ebenfalls mit in die Creme gerührt.

4 5-6 Elisen-Lebkuchen in einer Schüssel mit den Händen zerbröseln. Sollten hier die Oblaten zu groß sein, diese bitte herausnehmen.

5 Jetzt wird geschichtet: Als Erstes die Hälfte der Lebkuchen in die Schale geben, darauf eine Hälfte der Mascarponecreme. Nun die Kirschmischung darauf verteilen. Für die Deko können 4-5 Kirschen beiseite gestellt werden!

6 Auf die Kirschmischung die zweite Hälfte der Elisen-Lebkuchen verteilen und darauf wieder die restliche Mascarponecreme.

7 1-2 Lebkuchen ebenfalls kleinkrümeln und auf der Creme verteilen. Zur Deko können in die Mitte 4-5 Kirschen gelegt werden. Zum Abschluss etwas Karamellsoße über alles träufeln.

DER DUFT VON LEBKUCHEN STIMMT MICH TOTAL AUF WEIH-NACHTEN EIN

Foto: missfancy.de

SABINE LAMBRICH

IM INTERVIEW

SABINE „MISS FANCY“ LAMBRICH HÄLT, WAS DER NAME IHRES BLOGS VERSPRICHT: ELEGANTE KÖSTLICHKEITEN „MIT EINER PRISE VINTAGE-CHARME“. VOM SELBSTGEMACHTEN HOLUNDERBLÜTENSIRUP FÜR FRUCHTIGE LIMONADEN BIS HIN ZUM NOSTALGISCHEN ROULADEN-FESTMENÜ UND DEM PASSENDEN NACHTISCH IN FORM EINES SÜSSEN CHAMPAGNER-MOUSSE. VERFÜHRERISCH!

Erzähl uns etwas über dich! Wie hat sich deine Leidenschaft zum Backen entwickelt?

Ich backe seit über 20 Jahren, damals nur mit kleinen, einfachen Rezepten. Nach und nach wurden es immer mehr Rezepte. Es macht mir einfach riesen Spaß in der Küche zu stehen und dort zu „werkeln“.

Was verbindest du mit Lebkuchen?

Lebkuchen ist definitiv Weihnachten. Der Duft von Lebkuchen stimmt mich einfach total auf die schöne Zeit ein. Wir lieben Lebkuchen!

Woher kam die Idee deinen Blog zu starten?

Eine Freundin, auch Bloggerin, hat mich dazu gebracht. Da ich ständig am Kochen und Backen bin, könne ich ja auch meine Rezepte „online“ stellen. Damit startete ich im Mai 2016.

Was ist dein Lieblingsrezept?

Im Sommer definitiv Erdbeertiramisu, ein Nachtisch mit Quark und Mascarpone, dazu sind Fruchtiges oder Knuspriges für mich rund um’s Jahr die Nummer 1!

Was empfiehlst du angehenden Foodbloggern und was zeichnet für dich einen guten Foodblog aus?

Wer einen Blog starten will, sollte das mit viel Geduld und Herzblut beginnen, ein Blogger muss erst wachsen, sich mit anderen vernetzen und Spaß dabei haben. Ein guter Blog sollte authentisch sein.

WWW.MISSFANCY.DE

INSTAGRAM

@ missfancy_de

PINTEREST

missfancyde

Foto: missfancyde

DER DUFT VON LEBKUCHEN-GUGLHUPF BEGLEITET MICH SEIT KINDER-TAGEN

WINTERLICHES FRÜHSTÜCK MIT LEBKUCHEN-GRANOLA

Ihr mögt euer Frühstück gerne süß? Probiert im Winter Lebkuchen-Müsli!

SASKIA VAN DEELEN - DEESKUECHE.DE

LEBKUCHEN ZUM FRÜHSTÜCK? WO GIBT‘S DAS DENN? KOMBINIERT MIT MÜSLI KLINGT DAS PLÖTZLICH VOLLKOMMEN LOGISCH!

ZUTATEN

100g	Pekannüsse	**6 EL**	(ca. 50g) Sesam	**1 TL**	Lebkuchengewürz
100g	Walnüsse	**6 EL**	Kokosöl	**150g**	Lebkuchen
250g	Haferflocken	**3 EL**	Ahornsirup	**200g**	Kokoschips
100g	Mandeln mit Schale	**3 EL**	Honig	**200g**	Cranberries
100g	Kürbiskerne	**1**	Prise Salz		
120g	Sonnenblumenkerne	**1 TL**	Zimtpulver		

1 Ofen auf 190° Ober-/ Unterhitze vorheizen.

2 Nüsse grob zerstoßen, mit den Haferflocken und den Kernen in eine große Schüssel geben.

3 Kokosöl, Ahornsirup, Honig, Salz, Zimtpulver und das Lebkuchengewürz zugeben. Alles kräftig durchmischen, bis die Mischung gleichmäßig angefeuchtet ist.

4 Granola auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, in den Ofen schieben und ca. 15 Minuten backen.

5 Zwischendurch mit einem Holzkochlöffel durchmischen und dabei den Bräunungsvorgang genau beobachten. Das Granola darf nicht anbrennen, sonst wird es bitter.

6 Lebkuchen zerbröseln und nach 10 Minuten Backzeit auf dem Backblech verteilen, untermischen und die restlichen 5 Minuten mitbacken.

7 Lebkuchen-Granola vollständig auf dem Backblech abkühlen lassen. Denn erst dabei wird es fest und knusprig.

8 Zum Schluss die Kokoschips dazugeben und die Cranberries untermischen. Nach dem Abkühlen in ein großes Glas oder mehrere kleine Gläser zum Verschenken abfüllen.

Foto: deeskueche.de

SASKIA VAN DEELEN

IM INTERVIEW

SASKIA VAN DEELEN IST MUTTER, EHEFRAU, BLOGGERIN, ERNÄHRUNGSBERATERIN. GENAUSO WIE IHREN KINDERN LEGT SIE AUCH IHREN LESERN WERTVOLLE REZEPTE UND TIPPS AUS DER KÜCHE ANS HERZ. VON DER KÜCHENAUSSTATTUNG ÜBER KRÄUTER UND GEWÜRZE BIS HIN ZU DEN VIELEN, KREATIVEN UND DOCH EINFACH NACHZUKOCHENDEN REZEPTEN. IN DEE'S KÜCHE WERDEN FOODIES GLÜCKLICH!

Erzähl uns doch mal: Wie hat sich deine Leidenschaft zum Backen entwickelt?

Ich liebe gutes Essen, koche und backe leidenschaftlich gerne. Ich backe das ganze Jahr über, probiere saisonal gerne neue Sachen aus. Trotzdem kommen bei uns auch immer wieder Klassiker wie Lebkuchen auf den Tisch.

Was verbindest du mit Lebkuchen?

Weihnachten! Der Duft von selbstgebackenem Lebkuchen-Guglhupf aus der Küche begleitet mich seit Kindertagen. Lebkuchen sind ein absolutes Muss in dieser herrlich gemütlichen Jahreszeit. Egal ob selbst gemacht oder gekauft.

Die Idee für den Blog kam durch den Auszug deiner Kinder. Haben sie dich inzwischen schon mit deinen eigenen Rezepten bekocht?

Ja – aber auch anders herum: Meine Kinder haben mich mit neuen Rezepten von Freunden und WG-Bewohnern bekocht und ich habe die Rezepte dann mit auf den Blog genommen.

Wie lässt du dich für deine Rezepte inspirieren?

Lust und Laune gehören selbstverständlich dazu, aber meine Rezepte folgen meist saisonalen Zusammenhängen. Der wöchentliche Gang auf den Markt inspiriert mich. Ich versuche, ganz unabhängig von meiner Arbeit am Blog, regional einzukaufen und zu kochen. Das gelingt nicht mit allen Zutaten, aber ich bin nicht der Typ, der im Winter frische Erdbeeren braucht. Ich koche viel, aber nie kompliziert. Ich meide Rezepte mit ewig langen und ausgefallenen Zutatenlisten.

WWW.DEESKUECHE.DE

INSTAGRAM

@ deeskueche

FACEBOOK

www.facebook.com/deeskueche

Fotos: deeskueche.de

GLÜHWEIN-CHEESECAKE MIT LEBKUCHENBODEN

Glühwein und Lebkuchen verleihen dem Cheesecake das gewisse Extra.

TINA SCHEU - KUECHENMOMENTE.DE

SERVIERT IHR GLÜHWEIN-CHEESECAKE, WIRD ALLES ANDERE AUF DEM KAFFEETISCH ZUR NEBENSACHE, DAS VERSPRECHEN WIR EUCH!

ZUTATEN

Zutaten für den Boden:

200g	Lebkuchen
75g	geschm. Butter

Für den Belag:

850g	Frischkäse
250g	Magerquark
100g	Puderzucker
5	Gelatineblätter
2	Saft und Abrieb von Bio-Orangen
1	Vanilleschotenmark

Glühwein-Spiegel:

300ml	Glühwein
3	Gelatineblätter

Dekoration:

30g	gebr. Mandeln
30g	Rosinen
50ml	Glühwein

1 Den Boden einer 24er-Springform mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 160° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Die Lebkuchen in einem Mixer zerkleinern, mit der geschmolzenen Butter mischen und in die Form füllen. Die Masse gleichmäßig verteilen und andrücken. Für 10 Minuten backen, danach in der Form auskühlen lassen.

3 Vanilleschote mit einem scharfen Messer der Länge nach aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Frischkäse, Quark, Puderzucker und Vanillemark zu einer glatten Masse verrühren.

4 5 Gelatineblätter in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen lassen. Orange waschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Anschließend die Orangen auspressen. Abrieb und Saft in einem kleinen Topf leicht erwärmen. Die Gelatine ausdrücken, in den Topf geben und solange rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Einige Esslöffel der Frischkäse-Masse einrühren, anschließend die restliche Masse unterrühren. Die Orangen-Frischkäse-Créme auf den abgekühlten Lebkuchenboden geben und mit einer Palette glattstreichen. Für 4-5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

5 Für den Glühwein-Spiegel die Gelatineblätter in kaltem Wasser für 5 Minuten einweichen. Glühwein in einem Topf erwärmen, Gelatine ausdrücken und in den Topf geben und verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Die Mischung auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und auf den kalten Kuchen gießen. Für weitere 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

6 Die Rosinen mit Glühwein übergießen und für mindestens 2 Stunden (gerne länger) darin ziehen lassen. Danach die Rosinen auf ein feines Sieb geben und abtropfen lassen. Die gerösteten Mandeln zusammen mit den Rosinen auf dem Kuchen dekorieren.

ALS BLOGGERIN IST DIE WEIHNACHTSZEIT QUASI HOCHSAISON!

Foto: kuechenmomente.de

TINA SCHEU

IM INTERVIEW

BEI TINA SCHEU DREHT SICH ALLES UMS BACKEN: OB SELBSTGEMACHTES BROT, KLEINE MUFFINS ODER GROSSE TORTEN. IHRE NOSTALGISCHE LIEBE FÜR BACKBÜCHER „AUS OMAS ZEIT“ MACHT SICH SOFORT BEMERKBAR. SOWOHL DIE MIT VIEL LEIDENSCHAFT KREIERTEN REZEPTE ALS AUCH DIE DAZU PASSENDE FOTOGRAFIE LASSEN AUF DEN ERSTEN BLICK SPÜREN, DASS IHR HERZ DEM BACKEN GEHÖRT.

Erzähl uns etwas über dich! Wie hat sich deine Leidenschaft zum Backen entwickelt?

Durch Zufall. Das einzige Café im Ort hatte meinen Lieblingskuchen aus dem Sortiment genommen. Da habe ich einfach mal selber gebacken und gemerkt, dass es mir richtig Spaß macht und mich entspannt. Das war vor ungefähr vier Jahren – ich bin also ein echter Spätzünder.

Was verbindest du mit Lebkuchen?

Spontan denke ich bei Lebkuchen natürlich an Weihnachten und besonders gerne an Lebkuchenhäuser. Ich habe als Kind geliebt, sie jedes Jahr mit meiner Mutter zu basteln und später davon zu naschen.

Welches Backrezept geht eigentlich immer?

Auf dem Blog ist die Mandarinen-Schmand-Torte seit über einem Jahr unter den Top 3. Sie ist schnell und einfach zubereitet und ich kenne niemanden, der sie nicht mag.

Was ist dein „Guilty Pleasure“, wenn du schnell etwas Süßes brauchst?

Da bin ich total oldschool! Gefrierfach auf, Eis (Sorte ganz egal) herausnehmen und direkt aus der Packung löffeln…

Wie verbringst du am liebsten die Weihnachtszeit?

Ich freue mich immer sehr auf diese Zeit. Als Backbloggerin ist die Vorweihnachtszeit ja quasi Hochsaison, da darf ich also backen, bis der Ofen brennt. An den Feiertagen genieße ich natürlich die Zeit mit meiner Familie. Zusammen kochen, gemeinsam in Ruhe essen, auf der Couch rumlümmeln und Filme schauen – herrlich!

WWW.KUECHENMOMENTE.DE

INSTAGRAM

@ tina-s-momente

FACEBOOK

www.facebook.com/kuechenmomente

Fotos: kuechenmomente.de

ECHTE TRADITION

Lebkuchen haben in nahezu allen Familien Tradition, wenn das Weihnachtsfest bevorsteht. Das habt ihr mit euren Rezepten bewiesen, die wir auf den folgenden Seiten mit allen Lebkuchen-Fans dort draußen teilen. Vielen Dank!

Foto: Lindsay Cotter - unsplash.com

EURE REZEPTE

VON LEBKUCHEN-SCHMIDT-FANS

77 **LEBKUCHEN TRIFFT EIERLIKÖR UND MANGO**

Lebkuchen trifft auf Eierlikör und Mango: Ein schokoladiger Herzkuchen, luftiges Lebkuchenmousse und saftige Frucht sind eine tolle Kombi.

78 **LEBKUCHEN-MILCHSHAKE**

Milchshakes können mehr als Milch und Eis sein: Versuche unserer Fans haben gezeigt: Lebkuchen ist eine hervorragende Zutat!

79 **LEBKUCHEN-CHILI**

In ein „echtes“ Chili gehört ein wenig Zartbitterschokolade, sagen Chiliken-ner. Noch besser: Schokolierte Lebkuchen. Einfach rein in den Topf!

Foto: Neven Krcmarek - unsplash.com

LEBKUCHEN TRIFFT EIERLIKÖR UND MANGO

KÖCHIN - SANDRA WEISS

Foto: Sandra Weiss

Lebkuchen-Herzkuchen

170 g	Butter
170 g	Zucker
3	Eier
140 g	Mehl
1 EL	Kakao
1 TL	Zimt
1 Prise	Salz
¼ TL	Backpulver
¼ TL	Natron
150 g	Buttermilch
1 TL	Vanillezucker
2	Elisenlebkuchen

Eierlikör-Schoko-Lebkuchenmousse

2	Sahne
200 g	weiße Schokolade
100 ml	Eierlikör
2	Cashew-Schoko Lebkuchen
4-6 EL	Eierlikör (nach Geschmack)

Mango mit Chilli

1	Mango
2 EL	Orangensaft
1 Prise	Chili

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Alle anderen Zutaten zugeben und verrühren. Zum Schluss Lebkuchen zerkleinern und unter den Teig mengen. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (Inhalt 1 Liter) geben und im vorgeheizten Ofen bei 175°C (Heißluft 160°C) backen. Nach dem Abkühlen in Scheiben schneiden und Herzen ausstechen.

Schokolade schmelzen und mit Eierlikör vermischen. Sahne steif schlagen und vorsichtig (auf Temperatur achten) zur Schokomasse geben. Lebkuchen zerkleinern und auf 6 kleine Dessertgläser verteilen. Zusätzlich 1EL Eierlikör in jedes Glas auf den Lebkuchen geben. Schoko-Eierlikörcreme auf die Gläser verteilen und mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Mango würfeln, Chili und Orangensaft zugeben und ziehen lassen.

Alle drei Komponenten auf einen Dessertteller geben und genießen!

Foto: Sandra Weiss

LEBKUCHEN-MILCHSHAKE

KÖCHIN - SANDRA WEISS

Milchshake

1	Banane
1 TL	Zimt
2 EL	Lebkuchengewürz
500ml	Mandel- oder Hafermilch

Dekoration

Honig/Agavendicksaft
Nüsse
Lebkuchen
Kakao

1 Schäle und teile die Banane in 2-3 Stücke und gebe sie in den Mixer.

2 Gebe die Milch, Lebkuchengewürz oder zerbröselten Lebkuchen und den Zimt hinzu.

3 Zusätzlich kann je nach Süße-Belieben ein wenig Honig oder Agavendicksaft hinzugegeben werden.

4 Alles zusammen gut vermixen und danach in ein Glas füllen.

5 Anschließend je nach Bedarf mit Nüssen, Lebkuchen, Orangen, Kakao dekorieren.

LEBKUCHEN-CHILI

KÖCHIN - MARY SCHEWLAKOW

Foto: Mary Schewlakow

Zutaten

1	Packung passierte Tomaten
400g	Hackfleisch
1	Knoblauchzehe
1	Schalotte
1	Chilischote
1 Dose	Kidney-Bohnen
1 Dose	Mais
1	Paprika
2	Möhren
2	schokolierte Oblaten-Lebkuchen
	Tomatenmark
	Olivenöl
	Gewürze

Einen Topf hoch erhitzen, Olivenöl eingeben und Hackfleisch scharf anbraten. Zur Seite stellen. Herd runterstellen, Olivenöl nachgeben und Knoblauch und Schalotten aromatisch anbraten. Tomatenmark dazu geben und kurz mitbraten, mit passierten Tomaten und ein wenig Wasser ablöschen.
Bohnen, Möhren, Chili und Lebkuchen dazugeben und 15 bis 20 Minuten auf mittlerer Flamme köcheln lassen, zwischendurch umrühren. Statt einer Chilischote schmeckt auch rote Currypaste. Anschließend Paprika, Mais und das Hackfleisch hinzufügen, kräftig würzen (mindestens Salz und Pfeffer, weiteres nach Geschmack) und mindestens 30 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen, zwischendurch umrühren. Dazu passen Reis oder Brot und ein leichter grüner Salat. Durch den Lebkuchen wird die Schärfe durch eine milde Süße ausbalanciert und die Küche duftet sehr angenehm.

WEIH NACHTS- STIMMUNG

Weihnachten – das Fest der Liebe, Besinnung und Nächstenliebe. Für viele aber auch eine stressige Zeit: Neben Arbeit und Kindern müssen Geschenke eingekauft, die Wohnung für den Besuch auf Vordermann gebracht und Feiertagseinkäufe erledigt werden. Weihnachtsstress gehört zum Fest dazu, könnte man meinen. Weshalb sonst erledigen so viele Leute ihre Weihnachtseinkäufe erst kurz vor Ladenschluss am 23. Dezember? In Weihnachtsstimmung zu kommen, fällt aber wesentlich leichter, wenn Sie den Stress zu umgehen versuchen. Wir haben da ein paar Tipps.

Foto: Caleb Woods - unsplash.com

LEBKUCHEN-SCHMIDT
TIPPS FÜR DIE PERFEKTE WEIHNACHTSSTIMMUNG

Besucht den Weihnachtsmarkt!

Der Geruch von gebrannten Mandeln, Maroni und fruchtigem Glühwein zwischen prachtvoll beleuchteten Buden muss einfach für Weihnachtsstimmung sorgen. Besucht euren örtlichen Weihnachtsmarkt! Zu viel Trubel? Auch kleinere Märkte in benachbarten Ortschaften sind bestimmt einen Besuch wert. Dort ist es vielleicht gemütlicher, um sich mit Freunden und Familie, aber auch anderen Mitmenschen und den Budenbetreibern auf dem Weihnachtsmarkt gesellig bei einer Tasse Glühwein zu unterhalten. Die Musik, die Gerüche und die freundlichen Menschen versprühen garantiert Festtagsstimmung.

Backt Plätzchen!

Weiche Butterplätzchen, süße Dominosteine, feine Vanillekipferl und duftende Zimtsterne. Diese und noch viele, viele weitere Leckereien dürfen an Weihnachten keinesfalls fehlen. Legt weihnachtliche Musik auf, werft den Ofen an und backt eine ganze Ladung Plätzchen! Die winterlichen Aromen lassen die Wohnung duften wie auf dem Weihnachtsmarkt, aber die größte Belohnung sind natürlich die frischen Backspezialitäten selbst. Verschenkt doch welche an Freunde und Familie!

Schaut Weihnachtsfilme!

Egal ob zeitlose Filmklassiker wie Der Kleine Lord und Drei Haselnüsse für Aschenbrödel, Dauerbrenner wie Kevin allein Zuhaus und Nightmare Before Christmas oder kultige Actionkracher wie Stirb Langsam und Lethal Weapon: Jeder hat seinen Lieblingsfilm, der jedes Jahr zu Weihnachten auf dem Bildschirm flimmert.

Gönnt euch etwas Ruhe!

Nehmt Urlaub, falls möglich und erledigt alles, was einem entspannten Fest im Wege steht, im Voraus. Gönnt euch Zuhause ein wenig Zeit nur für euch allein und natürlich auch mit eurer Familie. Es ist schwer, den Geist von Weihnachten zu empfangen, wenn euch etwas auf dem Herzen liegt und ihr von vermeidbarem Stress abgelenkt werdet.

Genießt den Schnee – auch wenn keiner liegt!

Wer fest an weiße Weihnacht glaubt, lehnt sich in der Regel weit aus dem Fenster und landet dabei auf dem trockenen Asphalt der Realität. Weiße Weihnacht? Die ist in Deutschland aufgrund der natürlich milden Wetterverhältnisse Mitte Dezember eher selten. Sollte aber tatsächlich Schnee liegen, lasst euch die Chance nicht entgehen: Nutzt sie lieber aus! Baut Schneemänner, macht Schneeengel und liefert euch eine Schneeballschlacht! Ansonsten gönnt ihr euch und euren Liebsten eben einen Ausflug und geht Eislaufen.

Schmückt eure Wohnung!

Fangt mit den Klassikern an. Mit Adventskranz, Tannenzweigen, Mistelzweigen, Girlanden, bei Bedarf auch Lametta und ganz wichtig: einem prunkvollen Christbaum, der jedem sofort ins Auge springt. Statt nur ein wenig Gestrüpp in die dunkle Ecke zu stellen „weil man das halt so macht – ist ja schließlich Weihnachten“, wählt stattdessen einen Weihnachtsbaum, der seinem Namen alle Ehre macht. Aufwendig geschmückt macht er nicht nur optisch viel her, sondern sorgt auch für ein warmes Gefühl – vielleicht, weil die Erinnerungen an den Christbaum aus der Kindheit wach werden?

Foto: Caley Dimmok - unsplash.com

BASTELANLEITUNG FÜR ECHTE STROHSTERNE

Was Ihr braucht

- Schere
- Strohhalme
- Warmes Wasser
- Faden

1 DIE STROHHALME BÜNDELN

Legt einen Faden auf den Tisch und fünf Strohhalme darüber. Bindet diese fest zusammen, sodass sich die Halme spreizen. Mit kleinen Gewichten, die ihr in eurem Haushalt findet (zum Beispiel mit Büchern) verhindert ihr, dass sich die Halme hochbiegen. Verknotet die Enden und schneidet sie ab. Insgesamt drei Bündel brauchen wir.

2 STROHHALME ZUSAMMENBINDEN

Von jedem Bündel nehmt ihr nun von links und rechts jeweils zwei Halme und biegt diese zur Mitte. Etwa 1,5 cm von der Mitte entfernt bindet ihr die Halme zusammen. Das macht ihr bei allen drei Bündeln.

3 SCHON FAST EIN RICHTIGER STERN

Legt nun alle drei Bündel zusammen und bindet sie in der Mitte fest miteinander zusammen. Die Fadenenden könnt ihr schonungslos abschneiden. Von den übrig gebliebenen drei Halmen je Bündel, lasst ihr einen Halm stehen und bindet zwei von links und rechts zusammen. Den ungebundenen Halm bindet ihr mit jeweils einem von links und rechts ca. 2,5 cm weiter außen miteinander zusammen. Zwei Halme bleiben dabei immer frei.

4 DIE HALMSPITZEN ANPASSEN

Die ungebundenen Halme müsst ihr nun folgendermaßen biegen: Den rechten Halm biegt ihr nach rechts, den linken nach links. Etwa 3 cm weiter außen bindet ihr die Halme dann zusammen. Schneidet die Halmspitzen jetzt nur noch gleichmäßig ab und bringt einen Faden zum Aufhängen an. Fertig ist der selbstgemachte Strohstern!

Fotos: KF - LottaLeben Media

FICHTE ODER TANNE? DER RICHTIGE WEIHNACHTSBAUM FÜR EUCH

WAS MUSS DER PERFEKTE WEIHNACHTSBAUM HABEN? WIE MUSS ER AUSSEHEN? WO BEKOMMT MAN IHN? SOLL ES EINE KLASSISCHE NORDMANNTANNE SEIN? ODER DOCH LIEBER EINE FICHTE? DER WEIHNACHTSBAUM IST DAS TRADITIONELLE HERZSTÜCK DER FESTTAGSDEKORATION AN WEIHNACHTEN. NICHT WENIGER ALS PERFEKT MUSS DER BAUM DAHER SEIN. JEDER HAT ABER SEINE EIGENEN VORLIEBEN: DIE EINEN BEVORZUGEN DIE BELIEBTE UND STILVOLLE, ABER VERGLEICHSWEISE TEURE NORDMANNTANNE, DIE ANDEREN EINE GÜNSTIGERE UND INTENSIVER DUFTENDE FICHTE. DIE AUSWAHL BEIM WEIHNACHTSBAUMVERKAUF IST OFT ERSCHLAGEND. KEINE SORGE, HIER EIN CRASH-KURS IM WEIHNACHTSBAUMKAUF.

WIE ERKENNE ICH HOCHWERTIGE WEIHNACHTSBÄUME?

Zwei Wochen vor Heiligabend, um den 10. Dezember herum, wenn die Weihnachtsmärkte bereits geöffnet sind, beginnt die Hochsaison des Weihnachtsbaumverkaufs. Wenn ihr einen guten und hochwertigen Christbaum kauft und ihn anschließend korrekt pflegt, müsst ihr keine Angst haben, dass er schon vor Weihnachten alle Nadeln verliert. Werft beim Weihnachtsbaum einen Blick auf die Schnittstelle: Je heller die Schnittstelle des Baums desto frischer ist er. Wenn ihr ein Glänzen auf den Nadeln erkennt, könnt ihr sicher sein, dass der Baum noch frisch ist. Wenn er ein wenig nadelt, macht das nichts: Das tun die Bäume auch im Wald und es sagt nicht zwingend etwas über seinen Zustand aus.

WIE PFLEGE ICH DEN BAUM BIS WEIHNACHTEN?

Stellt den Baum am besten nicht sofort ins Zimmer. Traditionell wird der Weihnachtsbaum ohnehin erst an Heiligabend aufgestellt. Bis dahin lagert ihn möglichst geschützt vor Wind und Sonne im Freien, etwa in einem Eimer Wasser. Wird es zu nass oder kalt, lagert ihn im Keller oder in der Garage. Holt den Weihnachtsbaum einen Tag vor dem Dekorieren ins Haus, stellt ihn in einen Baumständer und öffnet am nächsten Tag das Netz. Je nach Größe braucht ein Baum bis zu zwei Liter Wasser pro Tag. Gießt also regelmäßig Wasser nach und stellt ihn nicht direkt vor die Heizung, sonst verliert er schnell seine Nadeln!

Foto: Freepick.com

DIE FICHTE

Deutlich günstiger sind die Rotfichte und die Blaufichte. Eine Rotfichte kostet hier und da nur die Hälfte des Preises einer Nordmanntanne. Besonders bei der Blaufichte handelt es sich aber um eine „Stech-Fichte“ mit spitzen Nadeln. Beide verbreiten einen angenehmen und intensiven Nadelduft und sammeln genau damit wichtige Punkte beim Weihnachtsbaumkauf. Passt aber auf, wenn ihr Weihnachtsbaumkugeln und Lametta anbringt!

Foto: fotoblend - pixabay.com

DIE NORD-MANNTANNE

Die Deutschen lieben ihre Nordmanntannen: Die Nadeln sind nicht nur dunkelgrün, sondern auch vergleichsweise weich und piksen deshalb nicht beim Schmücken. Der Wuchs ist schön buschig, aber trotzdem kompakt und damit der ideale Blickfang. Außerdem ist die Nordmanntanne recht lange haltbar und verliert in der Regel nicht schon nach wenigen Tagen ihre Nadeln. Das alles hat natürlich seinen Preis und so fallen diese Weihnachtsbäume im Vergleich zu anderen Baumarten spürbar teurer aus.

Foto: Bru-nO - pixabay.com

DIE NOBILIS-TANNE

Ein echter Geheimtipp unter den Weihnachtsbäumen ist die Nobilistanne: Ebenso kostspielig wie die Nordmanntanne, überzeugt sie jedoch mit noch längerer Haltbarkeit und Nadelfestigkeit sowie äußerst stabilen Ästen, die ganz viel Weihnachtsbaumschmuck und, wer darauf steht, tonnenweise Lametta halten. Auch wegen ihres Geruchs wird sie unter Liebhabern gern als „Edeltanne“ bezeichnet. Ihre weichen Nadeln versprühen nämlich einen intensiven Geruch von Orangen. Nur der Wuchs ist stellenweise unregelmäßig und daher nichts für jeden. Ausgeprägter Faible für Symmetrie? Dann ist sie nichts für euch!

Foto: Bru-nO - pixabay.com

DIE KUNST-STOFF-TANNE

Sie riecht nicht nach Wald und Natur und sieht auch beim genaueren Hinsehen nicht wie eine echte aus: die Kunststoff-Tanne. Die Vorteile liegen aber auf der Hand. Ein Kunststoff-Baum bedeutet deutlich weniger Aufwand und ist auf Dauer günstiger. Entweder verstaut ihr die Plastiktanne nach dem Kauf bequem im Kofferraum oder aber Ihr bestellt sie online und lasst sie euch direkt nach Hause liefern. Danach muss sie nur noch aufgestellt und geschmücken werden, ganz ohne spitze Nadeln, die danach auf dem Boden liegen. Natürlich gibt es auch Kunststoff-Bäume in allen Formen und Farben, sodass sich der richtige Weihnachtsbaum schnell findet.

EIN FROHES FEST

Lebkuchen-Schmidt wünscht allen ein frohes und besinnliches Fest. Genießt die Zeit mit Freunden und Familie, die vielen Lebkuchen und anderen Leckereien sowie die Geschenke unter dem festlich geschmückten Weihnachtsbaum! Auch im neuen Jahr backt Lebkuchen-Schmidt wieder feine Nürnberger Lebkuchen - das ganze Jahr!

Foto: Joanna Kosinska - unsplash.com

Nürnberg ist das Lebkuchenherz Deutschlands und Lebkuchen-Schmidt bringt es zum Schlagen: Seit fast einhundert Jahren versorgen wir nicht nur Nürnberg, sondern auch Deutschland und die ganze Welt mit feinen Lebkuchen. Das ganze Jahr wird in unserem nunmehr seit 90 Jahren bestehenden Traditionsunternehmen mit den denkbar höchsten Qualitätsstandards gebacken. Die Waren werden dann ofenfrisch verpackt und sorgfältig an Lebkuchen-Liebhaber aus aller Welt verschickt. Die Nürnberger finden die feinen Lebkuchen ihrer Heimatstadt und viele andere Gebäckspezialitäten auch in den zahlreichen Filialen der fränkischen Großstadt. Nicht nur das: Saisonläden in ganz Deutschland haben die Türen geöffnet, um frische Gewürzkuchen an den Mann zu bringen. Dank Lebkuchen-Schmidt, dem weltweit ältesten Lebkuchenversand, genießt der Nürnberger Lebkuchen also weltweit einen außerordentlichen Ruf. Wer mehr über Lebkuchen-Schmidt und alles rund um Lebkuchen und Weihnachten erfahren möchte, ist herzlich eingeladen, unsere Weihnachtswelt unter www.Lebkuchen-Schmidt.com/Weihnachten zu besuchen!

Lebkuchen SCHMIDT

Foto: Freepik.com