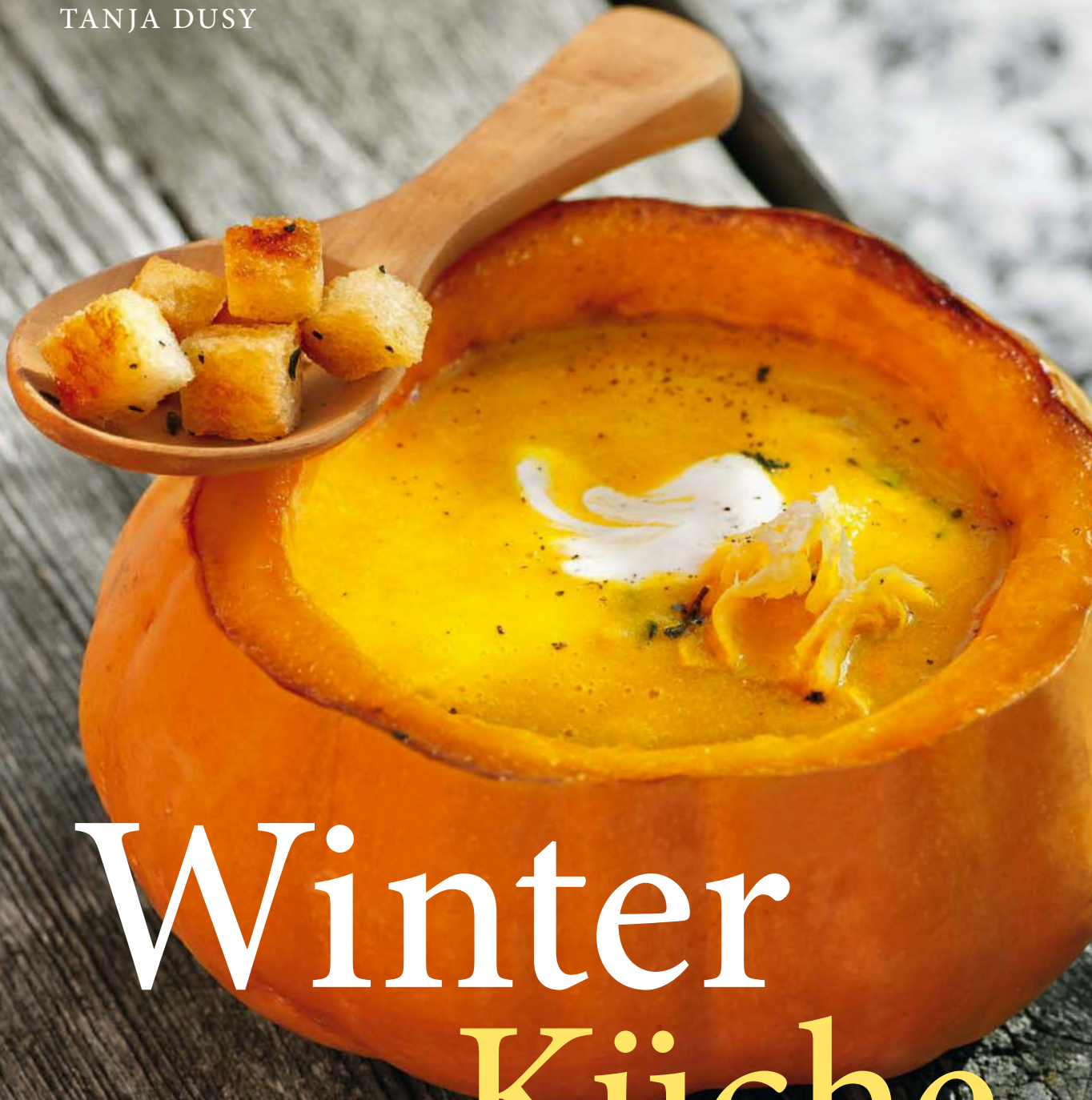


TANJA DUSY



# Winter Küche

VOLLER WÄRME, KRAFT UND SINNLICHKEIT

**G|U**

# Bezaubernder Winter

*Wenn es draußen friert und schneit, beginnt wieder eine ganz besondere Zeit. Es ist die Zeit des gemütlichen Beisammenseins mit Freunden und Familie: spielen, basteln, erzählen, gemeinsam feiern und entspannt genießen. Bratapfelduft zieht durchs Haus, heiße Schokolade und Punsch dampfen in Tassen, und bald schon können die ersten Plätzchen geknabbert werden.*

*Einfach, mit einem Hauch von Nostalgie sind die Rezepte der Autorin Tanja Dusy; sie locken uns in die warme Stube, in eine urige Berghütte oder entführen uns zur Pferde-Schlittenfahrt mit edlen Häppchen vom nordischen Büfett.*

*Freuen wir uns auf einen genussvollen Winter mit köstlichen Wohlfühl-Gerichten, die Leib und Seele wärmen und uns glücklich und zufrieden machen!*



8–11 **VORWORT**  
Willkommen wohlige Winterzeit!

12–53 **RAUREIF**  
Der Winter kommt in großen Schritten und bringt Wintergemüse in seiner schönsten Form: Rote Beten, Schwarzwurzeln, Radicchio und Feldsalat haben nun ihren großen Auftritt.

54–89 **IN DER WARMEN STUBE**  
Wenn es draußen stürmt und schneit und es drinnen am Schönsten ist, machen sie uns warm: Suppen und Eintöpfe, Deftiges mit Fleisch und Kartoffeln und Überbackenes aus dem Ofen.

90–133 **MANDELKERN & ZIMTDUFT**  
Advent, Advent! Die Vorbereitungen für Weihnachten und der Backofen laufen auf Hochtouren: Heiße Getränke und süße Glückhormone vertreiben trübe Gedanken!

134–171 **VÄTERCHEN FROST**  
Es grüßen die Nordlichter! Skandinavische Fisch- und Fleischrezepte und nordische Desserts bereichern jedes Büfett und schmecken nicht nur dort, wo der Winter zu Hause ist.

172–209 **LICHTERGLANZ & KERZENSCHIN**  
Die festliche Wintertafel zaubert Glanz in eine lichtarme Zeit: Feine Süppchen, große Wild- und Geflügelbraten und raffinierte Beilagen geben sich die Ehre bei Fest- und Feiertagen.

210–243 **HÜTTENZAUBER**  
Nach Stunden draußen in Kälte und Schnee heizt deftig-kraftiges Hüttenessen so richtig ein – Hüttenklassiker wie Kaiserschmarrn, Schweinebraten, Käsefondue ...

244–253 **REGISTER**

254 **IMPRESSUM**



# Topinambur-Feldsalat mit gebackenem Camembert



## ZUTATEN für 4 Personen:

½ Bund Petersilie  
1 Bio-Zitrone  
50 g Walnuskerne  
100 ml Olivenöl  
2 EL Honig  
Salz | Pfeffer  
150 g Feldsalat  
400 g Topinambur  
1 große festfleischige Birne  
½ TL scharfer Senf  
1 ½ EL Weißweinessig  
2 EL Walnussöl  
2 feste Camemberts  
(je ca. 250 g)  
2 Eier (M)  
3 EL Sahne  
5 EL Semmelbrösel  
4 EL Preiselbeeren  
(aus dem Glas)  
Öl zum Braten

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 40 Min.

**PRO PORTION:** ca. 1005 kcal

**1** Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und mit den Stängeln grob schneiden. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, ¼ TL Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Walnuskerne in einem elektrischen Blitzhacker fein mahlen, 20 g abnehmen, in einen tiefen Teller füllen, beiseite stellen. Petersilie und Zitronenschale mit in den Blitzhacker geben und mit dem Olivenöl, Honig und 1–2 EL Zitronensaft fein pürieren. Das Dressing mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

**2** Den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Topinambur unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und auf dem Gurkenhobel in dünne Scheiben hobeln, sofort mit 1–2 EL Zitronensaft mischen. Birne waschen, vierteln, entkernen und in schmale Stückchen schneiden, ebenfalls in etwas Zitronensaft wenden, damit sie nicht braun werden. Birne und Topinambur mischen und flach auf Tellern verteilen. Senf, Essig und Walnussöl gut verrühren, die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer würzen.

**3** Die Camemberts vierteln. Die Eier in einem tiefen Teller mit der Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Semmelbrösel mit den fein gemahlene Walnüssen mischen. Die Camembertstücke erst durch das Ei ziehen, dann in den Bröseln wenden und diese gut andrücken. Am besten das Ganze nochmals wiederholen, dabei aufpassen, dass die Panade nicht abfällt. Das Öl zum Braten ca. 2 cm hoch in einer nicht zu großen, hohen Pfanne erhitzen. Die Camembertstücke darin bei mittlerer bis großer Hitze in 3–5 Min. pro Seite goldbraun backen. Herausheben, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**4** Das Petersilien-Walnuss-Dressing über Topinambur und Birne träufeln. Den Feldsalat in der Vinaigrette wenden und darauf oder daneben verteilen. Heißen Camembert auf dem Salat anrichten, sofort servieren. Die Preiselbeeren dazu reichen, damit sich jeder davon nehmen kann. Dazu schmeckt italienisches Weißbrot.

# Grünkohl mit Speck und Mettklößchen

**ZUTATEN** für 4 Personen:

**Für den Grünkohl:**

1,2 kg Grünkohl  
1 mehligkochende Kartoffel  
2 große Zwiebeln  
120 g durchwachsener  
Räucherspeck  
1 ½ EL Schweine- oder  
Butterschmalz  
¾ l Rinder- oder Gemüse-  
brühe  
½ TL Pimentkörner  
Salz | Pfeffer  
1 EL scharfer Senf

**Für die Klößchen:**

1 große Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
400 g Mett  
1 Ei (M)  
3 EL Semmelbrösel  
¾ TL getrockneter Majoran  
Salz | Pfeffer  
Chilipulver  
Öl zum Braten

**ZUBEREITUNGSZEIT:**

1 Std. 35 Min.

**PRO PORTION:** ca. 830 kcal

**1** Für den Grünkohl den Kohl in einzelne Blätter teilen und gründlich waschen, trocken schütteln und putzen. Die Blätter von groben Stielen abschneiden (feine Stiele und Blattrippen kann man lassen) und eventuell kleiner zupfen. In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen. Darin die Kohlblätter ca. 2 Min. zugedeckt blanchieren. In ein Sieb gießen, kalt abbrausen und gründlich ausdrücken. Den vorgegarten Grünkohl je nach persönlicher Vorliebe in grobe Stücke schneiden oder fein hacken.

**2** Die Kartoffel schälen und auf einer Rohkostreibe fein reiben. Zwiebeln schälen und wie den Speck klein würfeln. Schmalz in dem Topf schmelzen, darin Speck und Zwiebeln bei mittlerer Hitze goldbraun andünsten. Kohl dazugeben und unter Rühren 3–4 Min. mitdünsten. Die Brühe angießen, fein geriebene Kartoffel und Piment unterrühren, salzen und pfeffern. Den Grünkohl zugedeckt 40–45 Min. garen, dabei gelegentlich umrühren.

**3** Inzwischen für die Klößchen Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. 1 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, darin die Zwiebel und den Knoblauch goldbraun anbraten, dann vom Herd nehmen. Beides mit Mett, Ei, Semmelbröseln und Majoran gründlich vermengen, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Aus der Mettmasse 20 kleine Bällchen formen und für ca. 15 Min. in den Kühlschrank stellen. Pfanne säubern.

**4** Dann in der Pfanne so viel Öl erhitzen, dass der Boden ganz knapp bedeckt ist. Darin die Mettklößchen rundherum in 6–8 Min. goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und leicht abkühlen lassen.

**5** Senf unter den Grünkohl rühren und die Hälfte der Klößchen in den Kohl einlegen (dazu etwas Kohl beiseitelöffeln, Klößchen einlegen und den Kohl wieder darübergeben), übrige Klößchen auf dem Kohl verteilen und alles zugedeckt weitere 15 Min. garen lassen.

**6** Den Kohl mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Mettklößchen in eine Schüssel geben. Am besten mit Salzkartoffeln oder kurz in Butter gebratenen Pellkartöffelchen servieren.





# Lamm-Bohnen-Eintopf mit Nusspesto

**ZUTATEN** für 4 Personen:

**Für den Eintopf:**

250 g getrocknete, kleine weiße Bohnen  
2 Knoblauchzehen  
2 Zwiebeln  
6 Zweige Thymian  
100 g durchwachsener Räucherspeck  
2 Lorbeerblätter  
Salz | Pfeffer  
500 g Lammfleisch (aus der Schulter)  
2 große, dicke Möhren  
1 Stück Knollensellerie (ca. 100 g)  
1 EL Tomatenmark  
1/6 l Weißwein (ersatzweise Lammfond)  
400 ml Lammfond (aus dem Glas)  
400 g festkochende Kartoffeln  
Olivenöl zum Braten

**Für das Pesto:**

3 EL gemahlene Haselnüsse  
6 Stängel Petersilie  
1/2 Bio-Zitrone  
8 EL Olivenöl  
Salz | Pfeffer

**ZUBEREITUNGSZEIT:**

2 Std. 15 Min.

**EINWEICHZEIT:** 12 Std.

**PRO PORTION:** ca. 485 kcal

**1** Für den Eintopf die Bohnen in reichlich kaltem Wasser 12 Std. – am besten über Nacht – einweichen. Am nächsten Tag den Knoblauch und die Zwiebeln schälen. 1 Knoblauchzehe halbieren, die Zwiebeln fein würfeln. Den Thymian abrausen.

**2** Die Bohnen in ein Sieb gießen, mit ca. 1,5 l frischem Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Halbierter Knoblauchzehe, etwa ein Drittel der Zwiebeln, Speck, 1 Lorbeerblatt und 2 Thymianzweige dazugeben und alles bei mittlerer Hitze 1 Std. 15 Min. zugedeckt kochen lassen, bis die Bohnen gar, aber nicht zu weich sind, kurz vor Garzeitende salzen und pfeffern.

**3** Inzwischen von dem Lammfleisch Fett und Sehnen wegschneiden und das Fleisch 3 cm groß würfeln. Möhren und Sellerie schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Übrige Knoblauchzehe in feine Würfel schneiden.

**4** So viel Öl in einem Topf erhitzen, dass der Boden ganz knapp bedeckt ist. Darin das Fleisch rundherum bei großer Hitze anbraten, salzen und pfeffern, herausnehmen. Im Bratensatz (eventuell noch ein wenig Öl dazugeben), übrige Zwiebeln und Knoblauch goldgelb anbraten. Die Gemüsewürfel dazugeben und unter Rühren 2–3 Min. mitbraten. Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten. Mit etwas Wein ablöschen und einkochen lassen, dann restlichen Wein und Fond dazugießen, übriges Lorbeerblatt, restliche Thymianzweige und das Fleisch unterrühren, salzen, pfeffern und 1 Std. bei kleiner Hitze zugedeckt köcheln lassen.

**5** Inzwischen Kartoffeln waschen, schälen und in 2–3 cm große Würfel schneiden. Bohnen in ein Sieb gießen, dabei das Kochwasser auffangen. Speck, Thymian und Lorbeerblatt herausnehmen und wegwerfen. Bohnen, Kartoffeln und 450 ml Bohnenkochwasser zum Lammfleisch geben und alles zugedeckt weitere 30–45 Min. garen.

**6** Währenddessen für das Pesto Nüsse in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren rösten, bis sie duften, herausnehmen, abkühlen lassen. Petersilie abrausen, trocken schütteln und grob schneiden. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, Schale fein abreiben, Saft auspressen. Zitronenschale, Nüsse, Petersilie, Öl und 2–3 EL Wasser im elektrischen Blitzhacker oder mit einem Pürrierstab fein zerkleinern. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Eintopf in tiefen Tellern verteilen, Pesto darüberträufeln.





# Tafelspitz mit Meerrettichsauce

**ZUTATEN** für 4 Personen:

**Für den Tafelspitz:**

750 g Rinderbeinscheiben  
3 Rindermarkknochen  
(ca. 450 g)  
1 Zwiebel  
3 Möhren  
2 Petersilienwurzeln  
1 Stück Knollensellerie (ca. 80 g)  
½ Stange Lauch  
1 Lorbeerblatt  
1 TL schwarze Pfefferkörner  
5 Stängel Petersilie  
Salz | Pfeffer  
1,2 kg Tafelspitz

**Für die Sauce:**

1 Stück Meerrettich (ca. 75 g)  
1 EL frisch gepresster  
Zitronensaft  
½ Bund Schnittlauch  
100 g Butter  
80 ml Weißwein (ersatzweise  
Kochbrühe vom Tafelspitz)  
3 Eigelb (M)  
Salz | Pfeffer  
frisch geriebene Muskatnuss

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 45 Min.

**GARZEIT:** 5 Std.

**PRO PORTION:** ca. 665 kcal

**1** Für den Tafelspitz die Beinscheiben und die Knochen abrausen und in einem Topf mit so viel Wasser begießen, dass alles gut bedeckt ist. Aufkochen, dann alles in ein Sieb gießen, Knochen und Beinscheiben gut abrausen, Topf sauber spülen. Knochen und Beinscheiben mit 2 l frischem Wasser in den Topf geben, aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. kochen lassen, dabei immer wieder den aufsteigenden Schaum mit einem Löffel abnehmen, damit die Brühe nicht trüb wird.

**2** Inzwischen Zwiebel waschen, quer halbieren, mit den Schnittflächen nach unten in eine kleine Pfanne legen und bei großer Hitze dunkelbraun rösten, herausnehmen. 2 Möhren und 1 Petersilienwurzel beiseitelegen, restliches Gemüse waschen und putzen oder schälen und in grobe Stücke schneiden. Geröstete Zwiebel, Gemüsestücke, Lorbeerblatt und Pfefferkörner mit in den Topf geben, alles zugedeckt 2 Std. bei kleiner Hitze sanft köcheln lassen. Dann Petersilie abrausen, zur Brühe geben, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 30–45 Min. garen.

**3** Beinscheiben und Knochen aus der Brühe heben, die Brühe durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen und aufkochen. Restliche Möhren und Petersilienwurzel schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Tafelspitz mit den Gemüsescheiben in die Brühe geben und bei kleiner Hitze ca. 2 Std. 15 Min. zugedeckt garen.

**4** Für die Sauce Meerrettich schälen und auf der Rohkostreibe fein reiben, sofort mit Zitronensaft mischen. Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Butter in einem kleinen Topf schmelzen und bei kleiner Hitze warm halten. Wein und Eigelbe in einer Schlagschüssel verrühren. Dann über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen in 5–8 Min. cremig-dicklich aufschlagen, zum Schluss die Butter tröpfchenweise unterrühren. Meerrettich und Schnittlauch unter die Sauce mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

**5** Den fertigen Tafelspitz aus der Brühe heben und kurz ruhen lassen, dann in dünne Scheiben schneiden und in der Brühe warm halten. Zum Servieren Tafelspitzscheiben auf Teller geben und nach Belieben ein wenig Brühe, Möhren- und Petersilienwurzelscheiben darüberlöffeln. Mit der Meerrettichsauce servieren. Dazu passen Salz- oder Bratkartoffeln.

# Grießflammeri mit Orangen-Mandarinen-Kompott

**ZUTATEN** für 4 Personen:

**Für den Flammeri:**

3 EL gewürfeltes Orangeat  
¼ l Milch  
1 Pck. gemahlener Safran (0,1 g)  
¾ TL gemahlener Kardamom  
3 EL Zucker  
Salz  
50 g Hartweizengrieß  
2 Blatt weiße Gelatine  
1 Ei (M)  
3 EL Orangenlikör (ersatzweise Orangensaft)  
200 g Sahne  
Butter für die Form

**Für das Kompott:**

3 Orangen  
6 Mandarinen  
3 EL frisch gepresster Zitronensaft  
½ Vanilleschote  
80 g Zucker  
2 Nelken  
2 Pimentkörner  
1 Zimtstange  
1 TL Speisestärke  
2 EL Orangenlikör (ersatzweise kaltes Wasser)

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 50 Min.

**KÜHLZEIT:** 4 Std.

**PRO PORTION:** ca. 535 kcal

**1** Für den Flammeri Orangeat fein hacken. Milch, Safran, Kardamom, Zucker und 1 Prise Salz in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen und 5 Min. kochen lassen. Orangeat dazugeben und die Milch unter Rühren nochmals aufkochen. Vom Herd nehmen, Grieß unter Rühren einrieseln lassen. Topf auf den Herd zurückstellen und den Grieß 5 Min. bei ganz kleiner Hitze unter Rühren quellen lassen – dabei entsteht nach und nach eine dicker Grießbrei. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Die Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen.

**2** Ei trennen, das Eigelb gründlich unter den warmen Grießbrei rühren. Likör in einem kleinen Topf erhitzen, die Gelatine ausdrücken und unter Rühren darin auflösen, dann unter die Grießmasse rühren. Grieß handwarm abkühlen lassen. Das Eiweiß und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen, beides unterheben. Eine Form (z. B. eine kleine Gugelhupfform, ca. ½ l) mit etwas Butter einfetten. Grießmasse einfüllen, mit Klarsichtfolie abdecken und den Flammeri in 4 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

**3** Für das Kompott 2 Orangen so schälen, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Die Fruchtfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, dabei den ablaufenden Saft auffangen. 3 Mandarinen so sorgfältig wie möglich schälen und in Stücke teilen. Übrige Orange und restliche Mandarinen auspressen, Saft mit aufgefangenem Orangensaft und Zitronensaft mischen – es sollten ca. ¼ l sein. Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen.

**4** Zucker in einen Topf streuen und bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren lassen, mit dem Saft ablöschen. Vanilleschote und -mark und übrige Gewürze dazugeben, alles unter Rühren bei großer Hitze um ein Drittel einkochen lassen. Stärke mit dem Likör glatt verrühren und in den kochenden Sud einrühren, 2–3 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis der Sud leicht bindet. Vom Herd nehmen und Orangen- und Mandarinstücke untermischen. Kompott abkühlen lassen.

**5** Form mit dem Flammeri kurz in heißes Wasser stellen (so schmilzt die Butter und macht den Rand rutschig), dann stürzen und den Flammeri aus der Form gleiten lassen. Mit dem Kompott anrichten und servieren.




## Die Autorin

**Tanja Dusy** ist seit 2001 Kochbuchredakteurin sowie auch Autorin bei GRÄFE UND UNZER. Aufgewachsen in Baden, einer Region, in der Genießen ganz groß geschrieben wird, ist sie nun seit vielen Jahren in München daheim und bezieht ihre Inspiration aus der Kulinariewelt des Berg- und Seenlandes rund um die bayrische Hauptstadt. Auf ihren Reisen, nah und fern, ist sie immer auf der Suche nach wirklichen Geschmackserlebnissen und findet sie in diesem Buch in der kräftigenden, die Seele wärmenden Winterküche. Aus ihrer Feder stammen viele, teilweise mit Preisen ausgezeichnete Bücher, wie »Für die Sinne – Indien«, »Indien Basics«, »Frankreich«, »Suppen« und natürlich die »Sommerküche«.



ISBN 978-3-8338-1924-7

256 Seiten



# So schön ist der Winter!

*Ob drinnen in der warmen Stube oder draußen  
im herrlichen Schnee, ob edles Fest oder Hüttengaudi-  
feiern Sie die bezaubernde Jahreszeit und genießen  
Sie jeden Moment des Winters mit unseren  
über 150 Rezepten zum Schlemmen, Kraft-  
tanken und Seelwärmen.*

**GU**

WG 455 Themenkochbücher  
ISBN 978-3-8338-2307-7



9 783833 823077



PEFC/04-32-0928

€ 24,99 [D]  
€ 25,70 [A]

[www.gu.de](http://www.gu.de)