



ZWILLING
Weihnachtsmenü



INHALT



Kürbis-Kartoffel-Gratin MIT CASHEWKERNEN UND MUSKATNUSS



Pilz-Wellington MIT WALNUSSKERNEN UND SPINAT



Glasiertes buntes Karottengemüse MIT FETA-KÄSE UND HONIG



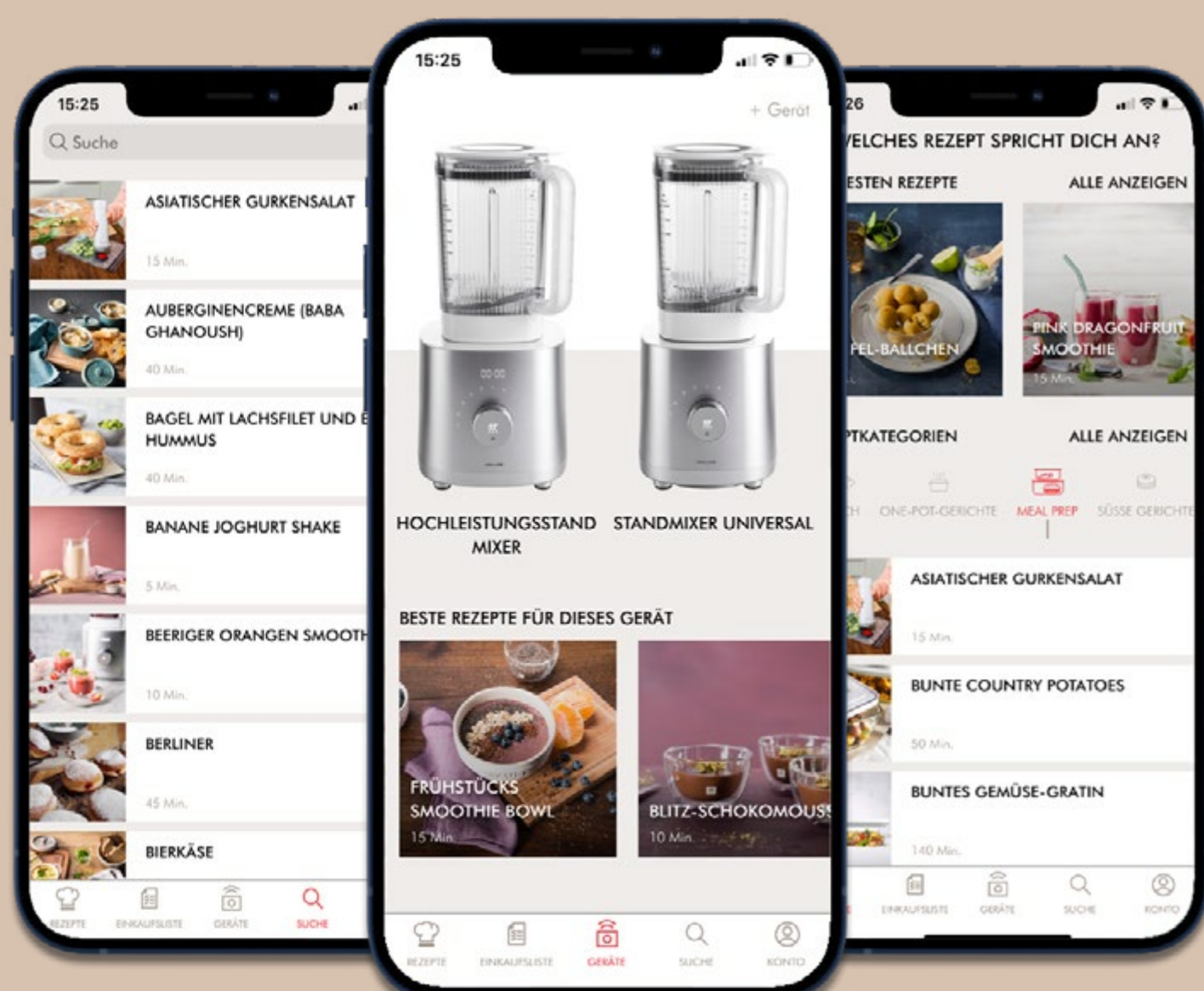
Blutorangen-Buttermilch-Mousse GARNIERT MIT FRISCHER MINZE



Klicke einfach auf den Rezeptnamen und schon kommst du auf die Seite mit dem Rezept. Wenn du gerne einmal durch das ganze Booklet stöbern möchtest, **kannst du einfach drauf los scrollen.**

NOCH MEHR IDEEN VOLLER GENUSS

Entdecke weitere leckere Rezepte, Inspiration rund ums Kochen, Backen & vieles mehr in der ZWILLING App. Einfach hier downloaden:





Herzlich Willkommen

IN DER KULINARISCHEN WELT WEIHNACHTLICHER GENÜSSE VON ZWILLING!

Tauche mit unserem köstlichen 3-Gänge-Menü vollkommen in den Zauber der Festtage ein. Die Rezepte sind nicht nur einfach nachzukochen, sondern auch unglaublich lecker. Mit unseren Tipps und Tricks gelingt dir problemlos ein exzellentes Menü für dich und deine Liebsten. Mach den Weihnachtsabend zu einem kulinarischen Erlebnis!

Und dank vieler professioneller Produkte der Serien **ZWILLING VIER STERNE, ENFINIGY, SIMPLIFY, FRESH AND SAVE** sowie dem großartigen Kochgeschirr von **STAUB** kannst du dich dabei wie ein echter Chefkoch fühlen.

Folgende Gerichte warten schon auf dich: Den Anfang macht ein weihnachtliches **Kürbis-Kartoffel-Gratin** - der perfekte Einstieg in einen genussvollen Abend. Als Hauptgang erwartet dich ein würziges **Pilz-Wellington**, begleitet von glasiertem **Karottengemüse**, das deine Sinne verzaubern wird. Zum krönenden Abschluss servieren wir ein zartes **Blutorangen-Buttermilch-Mousse**, das den Abend süß und festlich abrundet.

Herzlich Willkommen in der kulinarischen Welt weihnachtlicher Genüsse von ZWILLING!



Kürbis-Kartoffel-Gratin

MIT CASHEWKERNEN UND MUSKATNUSS

KÜRBIS UND KARTOFFELN, PERFEKT GEWÜRZT UND GESCHICHTET IN DEN STILVOLLEN GUSSEISERNEN **STAUB MINI-COCOTTES** - EIN HIGHLIGHT FÜR DIE FESTTAGE, DAS SICH ENTSPANNT VORBEREITEN LÄSST.



4 Portionen
Zubereitungszeit ca. 75 Minuten

ZUTATEN

150 g Cashewkerne (ungesalzen)
4 TL Olivenöl
500 g mehligkochende Kartoffeln
500 g Kürbisfruchtfleisch (z. B. Hokkaido oder Butternuss)
2 rote Zwiebeln
Salz, Pfeffer
2 Knoblauchzehen
5 Zweige Thymian
2 EL Zitronensaft
Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Cashewkerne in eine Schüssel geben, mit kaltem Wasser bedecken und bis zur Weiterverarbeitung beiseitestellen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen. **STAUB Mini-Cocottes** dünn mit Olivenöl bestreichen.

Kartoffeln, Kürbis und rote Zwiebeln schälen und nacheinander z.B. auf der **ZWILING Z-CUT Multi-Reibe** in dünne Scheiben hobeln.

Die Gemüsescheiben abwechselnd in die geölten Mini-Cocottes schichten, dabei die Kartoffeln, Kürbis und Zwiebeln gleichmäßig verteilen. Kräftig mit Salz und Pfeffer, z. B. aus den **ZWILING ENFINIGY Gewürzmühlen**, bestreuen.

Für die Gratin Sauce die eingeweichten Cashewkerne abtropfen lassen und in den Mixbehälter des **ZWILING ENFINIGY Hochleistungsstandmixers** geben. Den Knoblauch schälen und zugeben. Den Thymian waschen, trockenschütteln, einen Zweig beiseitelegen, von den restlichen die Blättchen abzupfen und ebenfalls in den Mixbehälter geben. Den Zitronensaft darüber verteilen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss, mit der **ZWILING Pro Zester-Reibe**, würzen. Mit 250 ml kaltem Wasser aufgießen. Manuell zu einer cremigen Sauce mixen.

Die Gratin Sauce ggf. nochmals abschmecken und gleichmäßig über die geschichteten Gemüsescheiben gießen, sodass alles gut bedeckt ist. Die Deckel auflegen.

Die **STAUB Mini-Cocottes** in den Backofen stellen und das Gratin ca. 50-60 Minuten backen, bis das Gemüse weich ist.

Das Kürbis-Kartoffel-Gratin aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und mit den restlichen Thymianblättchen garniert servieren.

TIPP: Für eine stärkere Bräunung die Deckel der **STAUB Mini-Cocottes** ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit abnehmen und das Gratin überbacken. Alternativ kann das Gratin auch in den **STAUB CERAMIQUE Mini-Cocottes** zubereitet werden.



PRODUKT-TIPP



Ganz nach dem Motto „Klein aber fein“ überzeugt die gusseiserne Mini-Cocotte durch ihre Vielseitigkeit und ihre ideale Eignung für die Zubereitung kleiner Einzelportionen. An Weihnachten optimal für eine herzhaft-leckere oder einen süßen Abschluss im Topf auf dem Tisch serviert.

[MEHR ERFAHREN](#)



Pilz-Wellington

MIT WALNUSSKERNEN UND SPINAT

EIN FESTLICHER GENUSS: KNUSPRIGES PILZ-WELLINGTON – DIE VEGANE ALTERNATIVE ZUM KLASSISCHEN BRATEN.



4 Portionen
Zubereitungszeit ca. 75 Minuten

ZUTATEN

2 große Zwiebeln	1 TL edelsüßes Paprikapulver
3 Knoblauchzehen	Muskatnuss
400 g Champignons	1 Packung (ca. 275 g)
5 Zweige Thymian	Blätterteig aus dem Kühlregal (vegan)
2 Zweige Rosmarin	1 EL Senf
2 EL Olivenöl	
150 g Walnusskerne	Außerdem: weihnachtlicher Motivausstecher Wasser oder Pflanzendrink zum Bestreichen
100 g frischer Spinat	
Salz, Pfeffer	
½ TL Chilipulver	

ZUBEREITUNG

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen. Die Champignons säubern. Die Kräuterzweige waschen, trockenschütteln, Blätter bzw. Nadeln abzupfen und hacken.

Die Walnusskerne in den **ZWILLING ENFINIGY Multi-Zerkleinerer** geben, die Motoreinheit des **ZWILLING ENFINIGY Stabmixers** aufsetzen und die Walnüsse grob hacken. Dann herausnehmen und beiseitestellen.

Das Olivenöl in einem **gusseisernen Bräter, z. B. von STAUB**, bei mittlerer Hitze erwärmen.

Zwiebeln und Knoblauch im Multi-Zerkleinerer klein hacken und im Bräter anschwitzen. Die Champignons portionsweise ebenfalls im Zerkleinerer hacken und in den Bräter geben. Die Kräuter untermischen. Alles unter mehrmaligem Rühren mehrere Minuten anschwitzen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Kräftig mit Salz, Pfeffer, Chili, Paprika und einer kräftigen Prise frisch geriebener Muskatnuss, z. B. mit der **ZWILLING Pro Zester-Reibe**, würzen.

Den Spinat waschen, gut abtropfen lassen, zugeben und zusammenfallen lassen. Weiterkochen, bis die Flüssigkeit wieder verdampft ist. Dann die Walnüsse unterrühren.

Die Masse abkühlen lassen. Dann auf einen Bogen Backpapier geben, zu einem länglichen Laib formen, fest einrollen und ca. 2 Stunden kaltstellen.

Den Blätterteig nach Packungsangabe auf Raumtemperatur bringen. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vorheizen.

Den Blätterteig entrollen und den Pilzlaib etwas oberhalb der langen Kante platzieren. Darunter einige Weihnachtsmotive zum Verzieren ausstechen und beiseitelegen. Die Ränder um die Pilzmasse mit Senf einstreichen. Die Seiten des Blätterteigs über den Pilzlaib schlagen und mit Hilfe des Backpapiers einrollen. Die Nahtstellen mit einer Gabel vorsichtig andrücken und mit der geschlossenen Seite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit einem scharfen Messer kunstvoll einschneiden, damit die Feuchtigkeit entweichen kann, und mit den Weihnachtsmotiven verzieren. Zum Schluss den Blätterteig mit Wasser oder Pflanzendrink bestreichen.

Im Backofen ca. 35-40 Minuten backen. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen und portionieren.

TIPP: Die Pilzmasse lässt sich hervorragend am Vortag zubereiten und reduziert so den Stress am Festtag.



PRODUKT-TIPP



Das STAUB STACKABLE SET ist optimal zum Kochen eines kompletten Menüs. Bestehend aus Cocotte, Schmortopf, Pfanne und Deckel ist dieses Set die perfekte Basis, um an den Festtagen auf alles vorbereitet zu sein. Dank der zeitlosen Eleganz macht sich das Kochgeschirr zudem wunderbar auf einem festlich gedeckten Tisch.

[MEHR ERFAHREN](#)



Glasiertes buntes Karottengemüse

MIT FETA-KÄSE UND HONIG

FESTLICHES FARBENSPIEL AUF DEM TELLER: GLASIERTES KAROTTENGEMÜSE MIT HONIG UND FETA - EIN WEIHNACHTLICHER GENUSS!



4 Portionen
Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

ZUTATEN

750 g bunter Karottenmix (lila, gelb, orange)
1 EL Olivenöl
1 EL Balsamicoessig
1 EL flüssiger Honig (alternativ Ahornsirup)
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
Salz, Pfeffer
100 g Feta (alternativ veganer Feta)

ZUBEREITUNG

Die Karotten putzen, schälen, längs halbieren und ggf. vierteln.

Die Karottenstücke in eine Auflaufform, z. B. von STAUB, geben. Olivenöl, Balsamico und Honig darüber träufeln. Mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer, z. B. aus dem ZWILLING ENFINIGY Gewürzmühlenset, würzen und alles gut vermengen, sodass die Karotten gleichmäßig bedeckt sind.

Die marinierten Karotten auf das Gitter der **ZWILLING Heißluftfritteuse** verteilen und bei 180 °C ca. 20-25 Minuten backen, bis sie weich und leicht karamellisiert sind. Zwischendurch einmal schütteln, damit sie gleichmäßig garen.

Nach Belieben ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit zerbröseltem Feta bestreuen und überbacken.

Die glasierten Karotten in einer Auflaufform, z. B. von STAUB, anrichten und servieren.

TIPP: Für die Zubereitung im Backofen die marinierten Karotten in eine **STAUB Auflaufform** geben und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze/180 °C Umluft) ca. 30-35 Minuten backen, bis sie weich und leicht karamellisiert sind. Etwa 10 Minuten vor Ende der Backzeit mit Feta bestreuen und überbacken.

INFO: Die eleganten **Auflaufformen von STAUB** sind nicht nur ideal zum Zubereiten, sondern setzen auch auf der festlich gedeckten Tafel stilvolle Akzente.



PRODUKT-TIPP



Mit der Heißluftfritteuse sind in Windeseile sowohl herzhaftere als auch süße Speisen servierbereit. Das große Fassungsvermögen ermöglicht die Zubereitung größerer Beilagen, perfekt für einen Abend mit der Familie.

[MEHR ERFAHREN](#)



Blutorangen-Buttermilch-Mousse

GARNIERT MIT FRISCHER MINZE

LEICHT UND ERFRISCHEND: BLUTORANGEN-BUTTERMILCH-MOUSSE MIT FRUCHTIGER SAUCE - EIN FESTLICHER GENUSS!



4 Portionen
Zubereitungszeit ca. 30 Minuten (+ 2h Standzeit)

ZUTATEN

Mousse

250 ml Buttermilch
100 ml Wasser
1 Päckchen (15 g) Agartine
(z. B. von RUF)
1 unbehandelte Blutorange
Mark von 1 Vanilleschote
200 ml Sahne
50 g Puderzucker

Blutorangensauce

250 ml Blutorangensaft
(Saft von ca. 3 Blutorangen)
1 geh. EL Puderzucker (ca. 20 g)
3 TL Speisestärke

Dekoration

4 Minzeblättchen
4 TL gehackte Pistazien

ZUBEREITUNG

Die Buttermilch aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur annimmt. Das Wasser mit der Agartine in einem kleinen Topf, z. B. dem **ZWILLING Simplify Stieltopf**, verrühren. Die Blutorange heiß waschen, abtrocknen und die Schale direkt in den Topf reiben, z. B. mit der **ZWILLING Pro Zester-Reibe**. Das Vanillemark zugeben, alles aufkochen und ca. 2 Minuten bzw. nach Packungsangabe unter Rühren kochen. Die Masse durch ein Sieb streichen und etwas abkühlen lassen. Die Buttermilch nach und nach unter Rühren in die Agarmasse gießen.

Die Sahne in einen Mixbecher geben und mit dem **ZWILLING ENFINIGY Stabmixer** mit Schneebesenaufsatz aufschlagen. Nach und nach den Puderzucker zugeben und die Sahne steifschlagen. Die geschlagene Sahne unter die Buttermilchmasse heben. Die Mousse gleichmäßig auf vier mit kaltem Wasser ausgespülte **STAUB DINING LINE Schüsseln** (ø 10 cm) verteilen und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Von einer Blutorange vor dem Auspressen eine Scheibe abschneiden und beiseitelegen. Blutorangen, z. B. mit der **ZWILLING ENFINIGY Zitruspresse**, auspressen und ca. 250 ml Saft abmessen. Etwas Saft abnehmen und die Speisestärke darin anrühren. Den restlichen Saft mit dem Puderzucker in einen Topf geben und aufkochen. Die angerührte Speisestärke einrühren und die Sauce bis zur gewünschten Konsistenz binden. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und ebenfalls kaltstellen.

Die Mousse mit einem spitzen Messer am Rand leicht lösen, die Schüsseln ganz kurz in heißes Wasser tauchen, die Mousse auf Teller stürzen und mit der Blutorangensauce, Blutorangenscheibe, Pistazie und Minze dekorativ garnieren und servieren.

TIPP: Da Agartine bzw. Agar-Agar bereits bei einer Temperatur von ca. 37 °C geliert, sollte die Buttermilch nicht kalt aus dem Kühlschrank verwendet werden, damit der Gelierprozess nicht beschleunigt wird und sich keine Klümpchen bilden.



PRODUKT-TIPP



Ob Smoothie, Sauce oder eben der cremige Nachtisch an Weihnachten: Mit dem Stabmixer ZWILLING sind die Möglichkeiten unendlich. Dank des starken 800-Watt-Motors, der 9 Geschwindigkeitsstufen und den passenden Aufsätzen ist er der optimale Küchenhelfer.

[MEHR ERFAHREN](#)

PRODUKTÜBERSICHT



ZWILLING VIER STERNE MESSERBLOCK, 7-TLG

Scharfe Messer sind sichere Messer: Dieser Messerblock liefert alles, was das Küchenherz begehrt. Neben der hohen Funktionalität und Langlebigkeit ist er auch ein absoluter Hingucker in jeder Küche.

[MEHR ERFAHREN](#)



STAUB MINI COCOTTE 10CM, SCHWARZ

Ganz nach dem Motto „Klein aber fein“ überzeugt die gusseiserne Mini Cocotte durch ihre Vielseitigkeit und ihre ideale Eignung für die Zubereitung kleiner Einzelportionen. An Weihnachten optimal für eine herzhaft-leckere oder einen süßen Abschluss im Topf auf dem Tisch serviert.

[MEHR ERFAHREN](#)



STAUB STACKABLE KOCHTOPFSET 3-TLG, SCHWARZ

Das STAUB STACKABLE SET ist optimal zum Kochen eines kompletten Menüs. Bestehend aus Cocotte, Schmortopf, Pfanne und Deckel ist dieses Set die perfekte Basis, um an den Festtagen auf alles vorbereitet zu sein. Dank der zeitlosen Eleganz macht sich das Kochgeschirr zudem wunderbar auf einem festlich gedeckten Tisch.

[MEHR ERFAHREN](#)



ZWILLING SIMPLIFY KOCHTOPFSET 5-TLG

Das Kochtopfset überzeugt neben seiner außergewöhnlichen Optik gleichzeitig auch mit seinen innovativen Eigenschaften: Die Soft-Touch-Silikongriffe und die im Deckel integrierten Siebe vereinfachen dein Kocherlebnis.

[MEHR ERFAHREN](#)



ZWILLING HEISSLUFTFRITTEUSE 4L, SCHWARZ

Mit der Heißluftfritteuse sind in Windeseile sowohl herzhaft als auch süße Speisen servierbereit. Das große Fassungsvermögen ermöglicht die Zubereitung größerer Beilagen, perfekt für einen Abend mit der Familie.

[MEHR ERFAHREN](#)



ZWILLING ENFINIGY STABMIXER, SCHWARZ

Ob Smoothie, Sauce oder ein cremiger Nachtisch an Weihnachten: Mit dem ZWILLING ENFINIGY Stabmixer sind die Möglichkeiten unendlich. Dank des starken 800-Watt-Motors, der 9 Geschwindigkeitsstufen und den passenden Aufsätzen ist er der optimale Küchenhelfer.

[MEHR ERFAHREN](#)



STAUB COCOTTE 24CM, EUKALYPTUS

Das emaillierte Gusseisen ist sehr langlebig und wird mit jedem Gebrauch besser, so dass du deine Cocotte an die nächste Generation weitergeben kannst. Passend dazu ist diese zeitlose Farbe ein Highlight auf jedem Weihnachtstisch und bringt einen frischen Touch in deine Küche.

[MEHR ERFAHREN](#)



ZWILLING FRESH & SAVE STARTERSET, GLAS

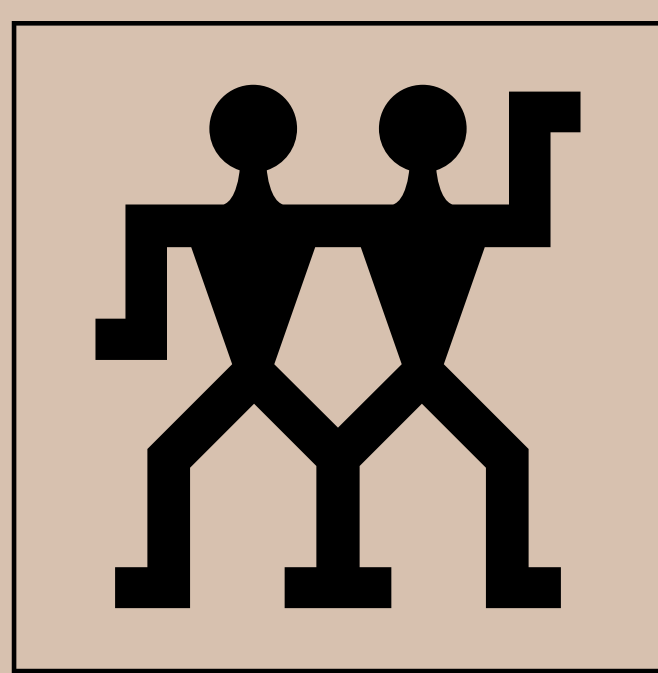
Ist etwas vom Essen übriggeblieben? Kein Problem, hier kommt das Vakuum-Starterset ins Spiel. Mit diesem einfachen, aber effektiven System kannst du übrig gebliebene Speisen in luftdichten Beuteln und Boxen verschließen. Deine Speisen bleiben somit länger frisch und du reduzierst deine Lebensmittelabfälle.

[MEHR ERFAHREN](#)



Frohe Weihnachten

WÜNSCHT



ZWILLING

