



Geschenke, die man gerne bekommt: weil sie hübsch sind und gut schmecken.

Ganz persönlich: Geschenke aus der Küche

Hoch die Ärmel! Starten Sie den Ofen, wetzen Sie die Messer und schwingen Sie die Kellen – hier kommen unsere Ideen für selbst gemachte Weihnachtsgeschenke.

Bericht

Es soll ja Leute geben, die in der städtischen Weihnachts-Hektik nur in den Läden nach Geschenken suchen. Wir – die Redaktorinnen des Coopzeitung-Ressorts «Essen & Trinken» – gehören nicht dazu. Lieber drehen wir zu Hause die Musik auf, binden uns die Kochschürzen um und zaubern ganz persönliche und handgemachte Weihnachtsgeschenke, die dazu auch noch hervorragend schmecken: Zum Beispiel der Brotaufstrich Amlou, den Redaktorin Nadine Bauer in den Ferien in Marokko entdeckt und lieben gelernt hat. Oder das Zwiebel-Confit, das Redaktorin Regula Bättig zu jeder Käseplatte sowie zum Raclette serviert. Und Redaktorin Michaela Schlegel verrät Ihnen das Rezept für Karamell-Bonbons, mit dem sie diese Weihnachten die Schleckermäuler in ihrer Familie beschenken wird.

Damit diese Köstlichkeiten auch hübsch anzuschauen sind, gibt man sie in schöne Gläschen und Flaschen. So haben die Beschenkten gleich zwei Geschenke in einem. Und wenn Sie motiviert sind, können Sie zum Geschenk auch ein «Wiederauffüll-Abo» für das ganze Jahr oder das Rezept selbst dazuschicken.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Anrühren, Backen und Einmachen!

Rezepte

Amlou (marokkanischer Brotaufstrich)

Zutaten (Für ca. 400 ml Brotaufstrich)

- 200 g Mandeln
- 1,5 dl Arganöl
- 2 EL Honig

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

Zubereitung

Mandeln in einer Pfanne rösten und anschliessend mit dem Mixer ganz fein mahlen. Die Nüsse, 1,5 dl Arganöl und den Honig mithilfe eines Schwingbesens mischen. Wenn die Konsistenz etwas eindickt, erneut mit etwas Arganöl auffüllen. Die Mischung in ein sterilisiertes Glas umfüllen und gut verschliessen.

Serviertipp

Anstelle von Nutella das Frühstücksbrot mit der Honig-Mandel-Masse bestreichen oder zum Jogurt dazugeben.

Lagerung

Verschlossen ca. 2 Monate haltbar.



Risotto mit Pilzen und Tomaten



Zutaten (Für 3 Schraubgläser à 4 dl Inhalt)

- 500 g Risotto-Reis (Arborio, Vialone)
- 100 g Dörrtomaten (keine in Öl eingelegten)
- 30 g getrocknete Steinpilze
- 30 g getrocknete Eierschwämme
- 1 TL Oregano
- 1 TL Thymian

- 1 TL Majoran
- 1 TL Rosmarin

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

Zubereitung

Die Tomaten klein würfeln und in eine kleine Schüssel geben. Die getrockneten Pilze in eine zweite Schüssel geben, sehr grosse Stücke dabei leicht zerbrechen. Die Kräuter in einer dritten Schüssel mischen. Dann die Mischung in die Gläser füllen: Jeweils eine Lage Reis (gut 40 g), dann ein Drittel der Tomaten, eine Lage Reis, ein Drittel der

Pilze, eine Lage Reis, ein Drittel der Kräuter und zum Abschluss nochmals eine Lage Reis. Darauf achten, ein schönes Muster zu erhalten. Das Glas zusammen mit der Kochanleitung verschenken.

Kochanleitung

1–2 Zwiebeln würfeln und in 2 EL Butter anschwitzen. Risottomix beifügen und kurz mitschwitzen, mit 1,5 dl Weisswein und 6 dl Bouillon ca. 20–25 Min. köcheln lassen. Dabei häufig rühren und wenn nötig noch Bouillon nach-giessen. Nach Belieben in den letzten 10 Min. noch eine rote Peperoni und eine Zucchini (jeweils klein gewürfelt) mitköcheln. Wenn der Risotto sämig und gar ist, mit 50 g geriebenem Parmesan und etwas Butter oder Rahm verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lagerung

Verschlossen ist die Mischung mehrere Monate haltbar.

[Die Zubereitung des Risottos als PDF zum downloaden](#)

Indischer Chai-sirup



Zutaten (Für ca. 12 Portionen)

6 dl Wasser
200 g brauner Zucker
3 Beutel Schwarztee
2 Zimtstangen
2 Sternanis
1 Vanilleschote

10 Kapseln Kardamom
5 Nelken
1 cm Ingwer, in Scheiben geschnitten
1 Prise Muskatnuss
2 Pfefferkörner
2 TL Zimt, gemahlen

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Zubereitung

Wasser und Zucker unter Rühren aufkochen und die Teebeutel dazugeben. Alle Gewürze hinzufügen und für ca. 20 Min. köcheln lassen. Damit der Sirup nicht bitter wird, die Teebeutel nach der Hälfte der Kochzeit rausnehmen. Anschliessend durch einen Teefilter giessen und abkühlen lassen.

Serviertipp

In die warme Milch rühren, mit geschlagenem Rahm und Zimt anrichten.

Gut zu wissen

Wer keinen Schwarztee verträgt, kann den Sirup auch mit Rooibos-Tee zubereiten. Und: Ruhig mal mit weiteren Gewürzen experimentieren!

Marinierter Ziegenkäse

Zutaten (Für 1 Glas)

150 g Ziegenkäse
2 Knoblauchzehen, halbiert
2 Streifen Zitronenzeste
2 Lorbeerblätter
1 Zweig frischer Oregano
100 ml Olivenöl extra vergine (je nach Glasgrösse)
Thai-Chili angeritzt

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 14 Min.

Zubereitung

Ziegenkäse in gleich grosse Scheiben schneiden. Alle in ein sterilisiertes verschliessbares Glas legen. Chili anritzen und dann zusammen mit den Zitronenzesten, Lorbeerblättern, Oregano und Knoblauch in das Glas geben. Olivenöl darübergiessen, bis alle Zutaten bedeckt sind (mind. 1 cm über dem Käse). Glas verschliessen und etwa 4 Std. im Kühlschrank abkühlen lassen.

Variante

Statt Oregano können Sie auch Thymian oder andere Gewürze verwenden.

Serviertipp

Auf Blattsalat oder Brot (z. B. Ciabatta), mit Trauben und Grissini, das Öl kann nachher zum Zubereiten einer Vinaigrette benutzt werden.



Ann's Granola

Zutaten (Für ca. 20 Portionen)

250 g Vollkorn- Haferflocken
75 g Vollkornmehl
75 g brauner Zucker
75 g Sesam
100 g Mandelstäbchen
30 g Pistazien, gehackt



30 g Pinienkerne
 40 g Kokosraspeln
 150 g grob gehackte Nüsse (z. B. Pekan-, Macadamia- und Haselnüsse)
 1 TL Zimt
 etwas Kardamom
 1 dl Olivenöl
 1,25 dl Akazienhonig, flüssig
 125 g Kellogg's All-Bran Regular

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 80 Min.

Zubereitung

Alle Zutaten bis und mit Kardamom mischen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Im 150 Grad heißen Ofen für 10 Min. backen. Danach Olivenöl begeben, gut mischen und erneut 10 Min. backen. Den flüssigen Akazienhonig darunter mischen und weitere 10 Min. in den Ofen schieben. Danach 125 g All-Bran-Flakes begeben, mischen und für weitere 40 Min. backen. Dabei die Mischung alle 10 Min. wenden. Das Knuspermüsli sollte nicht zu dunkel werden, sonst schmeckt es bitter. Das Blech aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen.

Serviertipp

Mit Joghurt, frischen oder getrockneten Früchten geniessen.

Lagerung

Die Frühstücksmischung kann bis zu 3 Monaten im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Zwiebel-Confit

Zutaten (Für ca. 400 ml Zwiebelmasse)

1 kg rote Zwiebeln
 50 g Butter
 2 EL brauner Zucker
 100 ml Balsamico-Essig
 50 ml Rotwein
 Salz
 Pfeffer aus der Mühle
 3 Zweige Rosmarin
 2 TL getrocknete Thymianblättchen



Vor- und Zubereitungszeit: ca. 75 Min.

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Die Butter in einer grossen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und die Zwiebeln und die Kräuter begeben. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen. 30 Min. lang bei mittlerer Hitze andünsten und dabei regelmässig umrühren – die Zwiebeln sollen nur glasig werden, nicht knusprig bräunen. Dann den Zucker darüber streuen und den Balsamico sowie den Wein beifügen und für weitere 30 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist, sprich: Die Zwiebelmasse sollte nicht mehr allzu flüssig sein, sondern Konfitüren-Konsistenz haben. Zum Schluss die Rosmarinzwige entfernen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Zwiebelmasse in sterilisierte Schraubgläser oder Einmachgläser geben und fest verschliessen.

Serviertipp

Das Zwiebel-Confit passt hervorragend zu Käse, auch zu Raclette. Es schmeckt aber auch gut zu Grilliertem oder pur auf einer Scheibe Brot.

Lagerung

Im Kühlschrank mehrere Monate haltbar.

Karamell-Bonbons

Zutaten (ca. 20 Portionen)

250 g Vollrahm
 250 g Kristallzucker
 60 g Honig
 50 g gehackte Mandeln
 1 nussgrosses Stück Butter
 Kokosnussflocken zum Garnieren
 nach Belieben: Meersalz

Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten

Zubereitung

Mandeln mahlen und einige Sekunden unter den Grill (im Ofen) rösten, abkühlen lassen.

Rahm unter ständigem Rühren in einer Stiepfanne zum Kochen bringen. Honig und Zucker dazugeben und auf hoher Stufe auf 125 Grad erhitzen. Das dauert ca. 9–10 Min. Butter und Mandeln untermengen. Nach Belieben Salz dazugeben. Probe: Einen Löffel der Mischung in Eiswasser fallen lassen. Nach einigen Sekunden erreicht sie die Konsistenz, die die gesamte Masse nach dem Abkühlen hat.

Ist die Konsistenz befriedigend, Karamellmasse vom Feuer nehmen und in eine mit Backpapier ausgelegte Form von 20 x 15 cm geben. Falls die Masse zu weich ist, sie nochmals für ca. 2 Min. im Topf weiterkochen. Sobald die Masse hart, aber noch nicht ganz erhärtet ist (nach ca. 15–20 Min.), mit einem geölten Messer in viereckige Stücke schneiden – danach ganz erkalten lassen.



Nadine Bauer
 Redaktorin

Foto: Heiner H.Schmitt
Veröffentlicht: Dienstag 25.11.2014, 17:00 Uhr