

Mein Buffet

KOCHEN • GENIESSEN • LEBEN

Viel Genuss, wenig Aufwand
SCHMORGERICHTE



Gemütliche Auszeit
WINTER AUF BORNHOLM



Wir schmücken für den
ADVENT



12 SEITEN TOP-REZEPTE
BELIEBTER TV-KÖCHE



Alexander
Huber



Viktoria
Fahringer



Andreas
Döllner

27 SEITEN
*Vorfreude aufs Fest:
Rezepte,
Tipps & Deko*

Nr. 11 November 2026
Deutschland 3,95 €

Österreich 4,60 €
Schweiz 6,30 sfr
BeNeLux 4,70 €
Italien 5,50 €
Frankreich 5,50 €
Spanien 5,50 €



*Spritzgebäck, Zimt-Hörnchen,
Baiser-Busserl & mehr*

Himmliche Plätzchen

LECKER & GESUND Wirsing 4 x anders +++ **KREATIV-IDEEN** Tolle Adventskalender basteln
REPORTAGE Zu Besuch in der Lebkuchenbäckerei +++ **NATURAPOTHEKE** Heilpflanzen gegen Stress

12 Ausgaben Mein Buffet + Dankeschön sichern!



10 € Amazon.de Gutschein

Pr.Nr.: 1944

365 Tage im Jahr rund um die Uhr shoppen. Riesige Auswahl aus Millionen Produkten wie Bücher, Elektronik, Bekleidung, Schmuck, Spielzeug und vieles mehr.

Bitte geben Sie für den Versand des Gutschein-Codes Ihre gültige E-Mail-Adresse an und prüfen Sie regelmäßig Ihr E-Mail-Postfach
Zuzahlung: keine



2 Ausgaben kostenlos!

Pr.Nr.: KG02

Bestellen Sie noch heute Ihr Vorteilsabonnement:

- 12 Ausgaben für 47,40 €
- Dankeschön Ihrer Wahl
- Keine Ausgaben verpassen

- Pünktliche Lieferung in Ihren Briefkasten
- Kostenlose Urlaubsunterbrechung
- Portofreie Zustellung

burda-foodshop.de
+49 781 6396553

Zum Ortstarif; Mobilfunknetze können abweichen



Aktionsnummer: MB1PRE/G

Das Abo kann ich nach der Erstbezugszeit jederzeit mit einer Kündigungsfrist von einem Monat kündigen. Bei Weiterbezug gilt der reguläre Abopreis [Heftpreis im Abo: zzt. 3,95 € pro Ausgabe]. Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. und Versand. Anrufe zum Ortstarif; Mobilfunknetze können abweichen. Verantwortlicher und Kontakt: BurdaVerlag Consumer Sales & Services GmbH, Hubert-Burda-Platz 1, 77652 Offenburg für die BurdaVerlag Publishing GmbH, in gemeinsamer Verantwortlichkeit mit mehreren Verlagen von Hubert Burda Media (siehe www.burda.com/de/gvw). Sie haben ein gesetzliches Widerrufsrecht. Die Belehrung können Sie unter www.burda-foodshop.de/agb abrufen. Datenschutzinfo: Kontakt zum Datenschutzbeauftragten: BurdaVerlag Consumer Sales & Services GmbH, Postfach 1223, 77602 Offenburg; Tel: 0781-6396100. Namens-, Adress- und Kontaktdaten zum Vertragsschluss erforderlich. Verarbeitung (auch durch Zahlungs- und Versanddienstleister) zur Vertragserfüllung sowie zu eigenen und fremden Werbezwecken (Art. 6 I b) bzw. f) DSGVO) so lange für diese Zwecke oder aufgrund Aufbewahrungspflichten erforderlich. Bei Art. 6 I f) DSGVO ist unser berechtigtes Interesse die Durchführung von Direktwerbung. Sollten wir ihre Daten in einen Staat außerhalb der Europäischen Union übermitteln, stellen wir sicher, dass Ihre Daten gemäß Art. 44 ff. DSGVO geschützt sind. Sie haben Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung, auf Datenübertragbarkeit sowie auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde. Details unter: www.burda-foodshop.de/datenschutz. Dieses Angebot gilt nur innerhalb Deutschland – Auslandskonditionen auf Anfrage.



Monique Doepel,
stellv. Chefredakteurin

Liebe Leserin, lieber Leser,

kann man je zu alt sein, für einen Adventskalender? Auf keinen Fall! Ich habe eine liebe Freundin, die mich seit Jahren immer wieder mit einer neuen Idee

überrascht, die mir 24 Tage lang Freude bereitet. Wie wundervoll! Vielleicht möchten Sie auch jemanden so erfreuen – wir haben hübsche, einfache Ideen zum Nachbasteln (ab S. 47). Mindestens genau so zum Advent gehören natürlich Plätzchen. Meine Favoriten gerade: die Preiselbeerstreifen (s. unten) und Marzipan-Kokos-Plätzchen (ab S. 8). Als kulinarische Abwechslung suchen Sie sich doch ein leckeres, deftiges Gericht aus der Wirtshausküche unserer TV-Köche (ab S. 35) aus. Oder – wenn Sie den Zauber von Gewürzen lieben – probieren Sie eines unserer Gerichte aus dem Orient (ab S. 26). Und an einem hübsch gedeckten Tisch (ab S. 52), kommen dann schon fast Festfreuden auf – genießen Sie es!

Ihre

Monique Doepel

Was lieben Sie besonders am Advent?

Schreiben Sie mir unter

monique.doepel@burda.com

oder an Mein Buffet, BurdaVerlag
Publishing GmbH, Monique Doepel,
Hubert-Burda-Platz 1, 77652 Offenburg.

Der direkte Draht in die Redaktion

Falls Sie Fragen zum Abo haben:

Telefon: **+49 781 6396553**

(Zum Ortstarif; Mobilfunknetze können abweichen)

Wenn Sie einen Rat brauchen:

Wir sind gerne für Sie da. Montag bis Freitag, 10–12 Uhr.

Telefon: **+49 89 92502150**,

E-Mail: **meinbuffet@burda.com**





Rezeptregister

HAUPTGERICHTE & HERZHAFT KLEINIGKEITEN FLEISCH, FISCH

Essigwurst	• 36
Fleischkrapfen mit Krautsalat	•• 42
Gerstlsuppe	• 39
Hähnchen-Paprika-Pfanne	• 21
Herbstsalat-Bowl (lauwarm)	• 24
Kassler mit Senfruste, Kartoffeln und Äpfeln	• 18
Krustenschweinebraten mit Krautsalat	•• 41
Lachsforelle mit Ofengemüse	• 40
Lamm-Auberginen-Eintopf mit Halloumi	• 26
Linsen mit knusprigem Speck	• 43
Obazda & Eräpfelkas	• 37
Ofen-Wirsing mit Kürbispüree	• 24
Paprika-Kraut-Hendl	• 40
Pastrami-Blätterteigtaschen	• 34
Pichelsteiner	• 42
Ratatouille mit Würstchen	• 20
Rindersulz	•• 38
Schweinehackbraten im Weinsud mit Pilzen	• 19
Wirsing-Äpfel-Salat mit Bratwürstchen	• 24

HAUPTGERICHTE, HERZHAFT KLEINIGKEITEN VEGETARISCH

Fladenbrot mit vegetarischen Köfte	• 27
Kartoffel-Chicorée-Salat	• 39
Kartoffel-Gemüse-Räucher-Gulasch	• 44
Kaspressknöderl	• 45
Kichererbsen-Curry mit Granatapfel	• 28
Marokkanische Linsensuppe	• 29
Tagliatelle mit Wirsing-Gemüse	• 24
Tiroler Gröstl vegetarisch	• 44

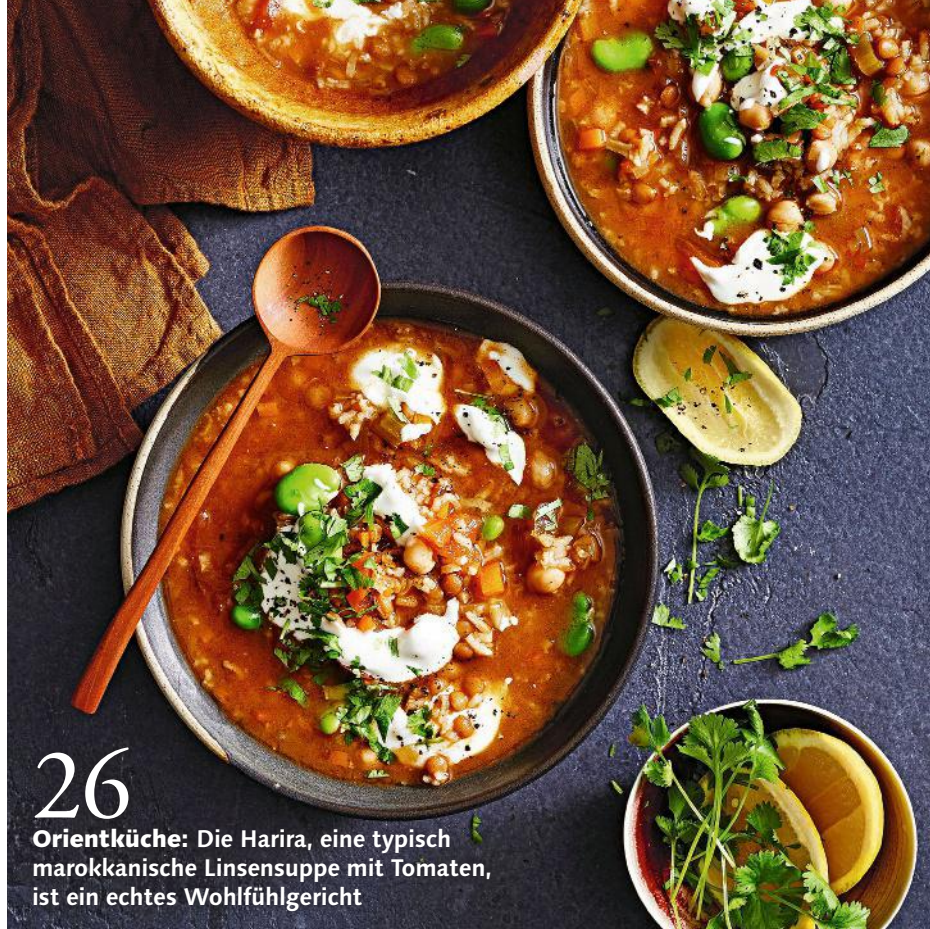
PLÄTZCHEN, KUCHEN, TORTEN, DESSERTS & GETRÄNKE

Baklava-Rauten	•• 12
Baiser-Busserl	•• 15
Bremer Klaven	• 31
Früchtebrot	• 33
Ingwer-Pastinaken-Muffins	• 33
Karamell-Spritzgebäck	•• 16
Kürbiskern-Bäumchen	• 16
Lebkuchen-Taler	• 32
Limetten-Schiffchen	• 12
Marzipan-Kokos-Plätzchen	• 11
Nougat-Lebkuchen	• 10
Pekannuss-Stollenkonfekt	•• 10
Preiselbeerstreifen	•• 10
Schoko-Crunchies	• 16
Spekulatius-Kuller	• 12
Zimt-Hörnchen	• 14

Kursiv geschriebene Rezepte sind aus dem Extra

Schwierigkeitsgrad:

- Einfach
- Mittel
- Anspruchsvoll

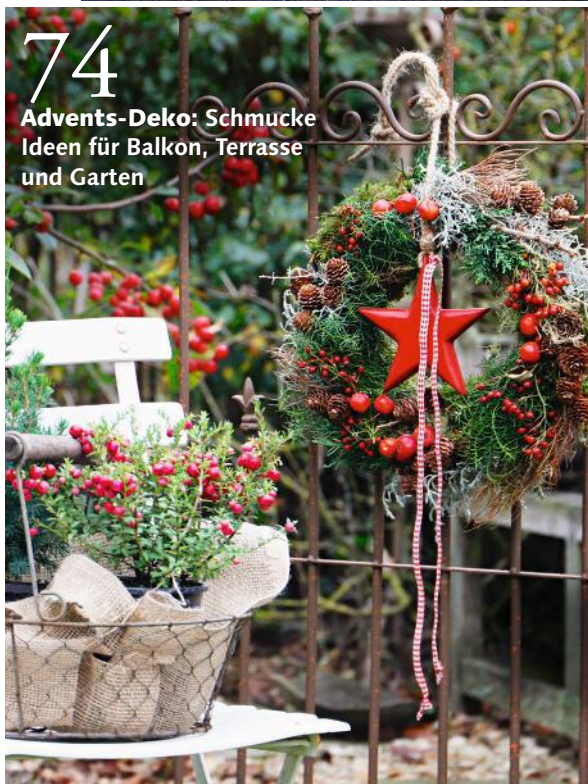


26

Orientküche: Die Harira, eine typisch marokkanische Linsensuppe mit Tomaten, ist ein echtes Wohlfühlgericht

74

Advents-Deko: Schmucke Ideen für Balkon, Terrasse und Garten



Kuchen des Monats: Bremer Klaven mit Orangeat und Sultaninen

30



52

Gastlichkeit: Festliche Deko für die Adventssonntage



56

Reise: Leere Strände laden zu Spaziergängen, die Cafés zum Verweilen – Winter auf Bornholm

INHALT



Kulinarisches

- 8* **Adventsbackerei** Marzipan-Kokos-Plätzchen, Karamell-Spritzgebäck, Schoko-Crunchies, Baiser-Busserl und mehr – da kann keiner widerstehen
- 18* **Schmorgerichte** Ob mit Braten oder viel Gemüse – diese Gerichte versprechen wenig Arbeit und viel Genuss
- 22* **Warenkunde** Winterliebling Wirsing: Was Gesundes in ihm steckt und wie wir ihn besonders gern mögen
- 26 **Orientküche** Gerichte mit aromatischen Gewürzen, die uns bei Kälte wunderbar von innen wärmen
- 30 **Kuchen des Monats** Bremer Klaben – Fruchtbrot auf norddeutsche Art
- 32 **eatbetter** Feines Adventsgebäck mit der natürlichen Süße von Datteln, Honig und Pastinaken
- 34 **Airfryer-Rezept** Pastrami-Blätterteigtaschen
- 35* **Extra-Heft mit TV-Köchen** Deftige Wirtshausküche von Obazda und Erdäpfelkas über Gerstlsuppe, Gröstl und Paprikahendl bis zum Krustenschweinebraten mit Kraut



Dekoratives

- 47* **Kreativ-Ideen** Vorfreude der schönsten Art: Wir basteln und verschenken originelle Adventskalender
- 50 **Gute Idee** Knuffige Wichtel bringen Glück ins Haus – und sind ganz einfach gemacht
- 52* **Gastlichkeit** Wir feiern die Vorweihnachtszeit mit Leckereien an einer liebevoll gedeckten Tafel



Land & Leute

- 56* **Reise** Entdecken Sie die ruhige Seite der Insel Bornholm und probieren Sie dänisches Weihnachtsgebäck
- 59 **Sehenswert** Schloss Proschwitz in Sachsen
- 60* **Reportage** Model schnitzen und beste Lebkuchen darin backen: zu Besuch in der Leibacher Biber-Manufaktur
- 64 **Koch des Monats** Sie ist Physikerin mit einer großen Liebe zum Kochen: Line Byskov über ihr erstes Kochbuch und darüber, warum die Küche ihr Wohlfühlort ist



35

Rezepte der TV-Stars: Fleischkrapfen mit Krautsalat von Andreas Döllner und mehr Gutes aus dem Wirtshaus



Ratgeber

- 55 **Bewusst leben** Wissenswertes über das Raumklima und Tipps, wie wir es verbessern
- 68 **Gesund leben** Die Kraft der Stille und wie wir kleine, wohltuende Auszeiten in unseren Alltag integrieren
- 70 **Expertenrat** Was unsere Haut im Winter braucht
- 72* **Naturapotheke** Heilpflanzen gegen Stress



Blumen & Garten

- 74 **Advents-Deko** Mit Kugelschmuck, Lichterglanz und mehr Idee für draußen stimmen wir uns aufs Fest ein
- 77 **Gartentipps** Geranien überwintern, Aufräumen im Staudenbeet und mehr Tipps für den November

In jeder Ausgabe

- | | |
|-----------------|---------------------------|
| 3 Editorial | 63 Rätsel |
| 6 Magazin | 78 Impressum und Vorschau |
| 25 Marktnotizen | |

* = unsere Titelt Themen/Titelrezept

Eine Auswahl unserer TV-Köche und Experten



Alexander Huber



Dominik Süß



Andreas Döllner



Viktoria Fahringer



Christian Henze



Vegetarische Rezepte Alle Gerichte ohne Fleisch & Fisch erkennen Sie an diesem Symbol



Vegane Rezepte Alle Gerichte ohne tierische Zutaten erkennen Sie an diesem Symbol

Nährwerte: F Fett
KH Kohlenhydrate E Eiweiß

Kulinarische Weltrekorde

Mitte November ist der „Guinness World Records Day“, der internationale Tag der Rekorde. Welche Erfolge es dieses Jahr gibt, ist noch offen. Im kulinarischen Bereich machten zuletzt diese Rekorde von sich Reden

Das größte Tortenkleid

Die Schweizer Konditorei Sweetie-Cakes hat sich auf kunstvolle Torten spezialisiert. Gründerin Natasha Coline Kim Fah Lee Fokas präsentiert 2023 auf einer Hochzeitsmesse das größte tragbare Tortenkleid (gestützt) mit einem Gewicht von 131,15 Kilo – rein aus traditionellen Kuchenzutaten.



Der teuerste Burger

Der vom Niederländer Robbert Jan de Veen kreierte „Golden Boy“ ging 2021 für 5000 Euro über den Tresen. Er bestand aus Wagyu-Rind-Patty, in Champagner gebackenen Zwiebelringen, Königskrabben, Kaviar und Blattgold-Brötchen. Das Geld, das De Veen mit dem Verkauf einnahm, spendete er an die gemeinnützige Hilfsorganisation „Tafel“.



Die größte Pizza

Unglaublich, aber wahr: Die größte Pizza der Welt ist 1300 Quadratmeter groß. Realisiert wurde der Rekord 2023 von der Fast-Food-Kette Pizza Hut und dem amerikanischen YouTuber Airrack, der damit seine 10 Millionen Abonnenten feiern wollte. Für die XXL-Pizza wurden mehr als 6000 Kilo Teig und 4000 Kilo Käse verwendet.



**Gedicht
des
Monats**

Im Spätherbst

*Es fallen von den Bäumen
Die welken Blätter ab,
Ich wandle still in Träumen
Den Felsenpfad hinab.*

*In Schwärmen kommt gezogen
Der Wandervogel Schar
Dem Süden zugeflogen:
Zu Ende geht das Jahr.*

Hermann von Lingg
(1820–1905, ein Auszug)

Raclette-Sause

Raclette ist ebenso typisch für die Schweiz wie Uhren und Schokolade. So ist es nicht verwunderlich, dass im April 2025 im Kanton Wallis der Weltrekord im Raclette-Essen mit den meisten Gästen aufgestellt wurde. **4893 Personen** aßen insgesamt **2037 Kilo Käse**, **1200 Kilo Kartoffeln** sowie **1212 Gläser Cornichons und Zwiebeln**.

Mehr Rekorde
im Buch
**Guinness World
Records 2027**,
Ravensburger,
25 Euro



Ich freue mich im November

„... darauf, beim Backen neue Rezepte auszuprobieren – welche herrlicher Zauber der Vorweihnachtszeit! Und ich kann es kaum erwarten, endlich wieder ein paar gemütliche Stunden am Feuer in meiner Jagdhütte zu verbringen. Dafür hatte ich in den letzten Monaten einfach viel zu wenig Zeit.“

Sören Anders

TV-Koch und Restaurantchef
www.anders-turmberg.de



Fundstück der Redaktion



Stilvolle Weihnachtspost

Versenden Sie Ihre Weihnachtsgrüße noch ganz klassisch per Brief? Dann könnte das Kuvert in diesem Jahr eine der **Sondermarken mit Aenne Burda** zieren. Die Verlegerin machte den Namen Burda international bekannt und verhalf Frauen ab den 50er-Jahren u. a. mit der Zeitschrift „Burda Moden“ (heute: Burda Style) zu schicker, günstiger Kleidung. Bis heute sind die Schnittmuster begehrt.



Mit Liebe gebacken *Plätzchen*

Herrlich, wie das duftet! Limetten-Schiffchen, Spekulatius-Kuller, Baiser-Busserl, Stollenkonfekt und mehr Leckereien versüßen uns den Advent



Ob Klassiker, Traditionelles mit neuem Dreh
oder Ideen mit einem Hauch Exotik
– hier findet jeder seinen Liebling

Debanuss-Stollenkonfekt

Es ist so aromatisch wie das Original,
findet aber im Mini-Format
auf jedem Plätzchenteller Platz.
Rezept Seite 10



Dreiselbeerstreifen

Erst werden sie im Ganzen gebacken,
dann in Stücke geschnitten.
Rezept Seite 10



Pekannuss-Stollenkonfekt

Zubereitung: 30 Minuten
Ruhe-/ Ziehzeit: 1 ¼ Stunden
Backzeit: 15 Minuten

Für 60 Stück

Für den Teig:

- 100 g getr. Soft-Aprikosen
- 50 ml Maracujasaft (alternativ Orangensaft)
- 100 g Pekannusskerne
- 300 g Mehl
- ½ Pck. Trockenhefe
- 1 TL Stollengewürz
- 50 g Zucker • 120 ml Milch
- 1 Eigelb • 70 g weiche Butter

Außerdem:

- 80 g Butter
- 100 g Puderzucker

1 Die Aprikosen sehr fein hacken. Mit dem Saft mischen und 30 Minuten ziehen lassen. Die Nüsse grob hacken.

2 Mehl, Hefe, Gewürz und Zucker in einer Schüssel mischen. Die Milch erwärmen. Mit Eigelb und ca. 35 g Butter zufügen. Alles mit den Knet-haken eines Handrührgerätes verkneten. Die übrige Butter (ca. 35 g) zufügen. Alles in ca. 3 Minuten glatt verkneten. Die Aprikosen ohne die Rest-flüssigkeit und die Nüsse kurz unterkneten. Teig zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

3 Teig halbieren, jede Hälfte zu je 30 gleichgroßen Stücken schneiden. Jedes Stück zu kleinen Kugeln formen. Die Kugeln in eine Cake-Pop-Sili-konform legen und etwas in die Mulden hineindrücken. Ersatzweise die Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Kugeln zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

4 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Konfekt ca. 15 Minuten backen, herausnehmen. Butter schmelzen. Warmes Konfekt damit bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Haltbarkeit: 4 Wochen.



Preiselbeerstreifen

Zubereitung: 30 Minuten
Kühlzeit: 1 Stunde
Backzeit: 15 Minuten

Für 80 Stück

Für den Teig:

- 1 walnussgroßes Stück Ingwer
- 400 g Mehl
- 150 g Puderzucker
- 1 TL Bio-Zitronenabrieb
- 1 Ei
- 170 g kalte Butter in Würfeln
- 50 g Doppelrahmfrischkäse

Außerdem:

- 320 g Preiselbeeren (Glas)
- Milch
- 1–2 EL Hagelzucker

1 Den Ingwer schälen und fein reiben. Mit Mehl, Puderzucker und Zitronenabrieb in einer Schüssel mischen. Ei, Butter und Frischkäse zufügen. Alles mit dem Knet-haken eines Handrührgerätes glatt verkneten. Den Teig in eine Frischhaltedose geben und 1 Stunde kalt stellen.

2 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier belegen.

3 Teig auf leicht bemehlter Fläche halbieren. Eine Hälfte rechteckig (18 x 30 cm) ausrollen. Das Rechteck der Länge nach halbieren. Die beiden Hälften auf ein Blech legen und je 80 g Preiselbeeren gleichmäßig darauf verteilen. Die Teigländer je 1 cm über den Preiselbeeren nach innen klappen. Die kurzen Enden des Streifens etwas nach oben klappen, damit die Beeren beim Backen nicht hinaus-laufen. Teigländer mit Milch bestreichen und mit Hagel-zucker bestreuen. Alles ca. 15 Minuten backen. Dann auskühlen lassen. Mit dem übrigen Teig und den übrigen Beeren ebenso verfahren.

4 Die ausgekühlten Teigstreifen mit einem scharfen Messer in 1,5 cm dicke Streifen schneiden.

Haltbarkeit: 4 Wochen.



Der Klassiker lockt hier mit schokoladigem Nuss-Nougat-Kern

Nougat-Lebkuchen

Zubereitung: 70 Minuten
Backzeit: 15 Minuten

Für 30 Stück

Für den Teig:

- 150 g Nuss-Nougat
- 300 g gem. Haselnüsse
- 50 g Orangeat • 2 Eier
- 100 g brauner Zucker
- 50 g Honig • 1 Prise Salz
- 2 EL Buchweizenmehl
- ca. 30 Backoblaten (Ø 7 cm)

Außerdem:

- 100 g Vollmilchschokolade
- 50 g Nuss-Nougat-Creme

1 Nuss-Nougat in 30 kleine Würfel schneiden. Kühlen. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, auskühlen lassen. Das Orangeat fein hacken.

2 Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier belegen.

3 Eier mit Zucker, Honig und Salz 3 Minuten schaumig schlagen. Nüsse, Orangeat

sowie Mehl mischen und unter die die Eimasse heben.

4 Oblaten auf der Arbeits-fläche auslegen und mittig je 1 Nougatwürfel auflegen. Den Teig in einen Spritzbeutel geben und gleichmäßig auf die Oblaten verteilen. Ein Tafelmesser oder eine kleine Palette in lauwarmes Wasser tauchen und die Lebkuchen-masse gleichmäßig bis zum Rand hin glatt verstreichen. Lebkuchen mit Abstand auf die Bleche setzen und ca. 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

5 Die Schokolade fein hacken und in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Nougat-Creme unterrühren. Lebkuchen mithilfe einer dünnen Spritztülle mit der Schoko-Nougat-Creme verzieren. Trocknen lassen.

Haltbarkeit: 4 Wochen.