

5,90 €

Österreich 6,70 € •
Benelux 7,20 € • Schweiz 9,40 sfr
Italien, Spanien, Frankreich 8,80 €



meine gute Landküche

LÄNDLICHER GENUSS & REGIONALE VIELFALT

November/Dezember 2026

86
Rezepte

Hausgemacht
am besten



Himmliche Kuchen
mit Schokolade



Bete, Kohl & Co. mit
Fisch und Fleisch



Ofen-Klassiker unter
knuspriger Haube

Genuss für die Festtage



Sauerbraten mit
Preiselbeer-
Lebkuchen-Sauce
& Kartoffeltaler

- Köstliche Weihnachts-Menüs
- Heiße Suppen & Silvester-Bufferet
- Winterliebling: Rotkohl

Plus: Schöner Südschwarzwald

**Clima
Clic.**
Die Klimalotterie.

Gewinnen war noch nie so gut fürs Klima.

Bis zu 2.000.000 € gewinnen &
gleichzeitig das Klima schützen.



Gewinne bis zu
2.000.000 €
wöchentlich



Unterstütze
1 von 50
Klimaschutzprojekten



**Hol dir jetzt dein
Clima-Los online!**

www.climaclic.de/landkueche

Jedes Los unterstützt eine
Klimaschutzorganisation deiner Wahl:



Einfach mal der Seele Gutes tun



Monique Doepel
stellv. Chefredakteurin

Vanille, Nelke, Orange – die Wochen und Tage vor Weihnachten stecken voller Vor- und Sinnesfreuden. Für viele sind sie aber auch mit Stress verbunden: Was koche ich zum Fest? Was verschenke ich? Wie schmücke ich mein Zuhause? Um so wichtiger ist es, zwischendurch innezuhalten, sich eine kleine Auszeit zu gönnen. Vielleicht mit feinen Vanillekipferln oder Schmalznüssen aus unserm Extra-Heft. Oder mit einem unserer köstlichen Kuchen mit Schokolade (ab S. 24), denn die streichelt bekanntlich unsere Seele – mein Liebling ist die Schoko-Tarte! Und dann lassen Sie sich ganz entspannt von uns inspirieren, von liebevollen Deko-Ideen mit Sternen (ab S. 8) oder Misteln (ab S. 48), von unseren Vorschlägen fürs Festtagsmenü mit einem besonderen Sauerbraten, Gans mit Orange oder Lachs, von Gutem aus der Winterküche (ab S. 54). Vielleicht lösen sich damit viele Fragen ganz einfach auf. Ich wünsche Ihnen eine genussvolle Zeit!

Haben Sie Fragen, Tipps oder Anregungen? Schreiben Sie uns: landkueche@burda.com



Schoko-
Karamell-Tarte
Rezept Seite 29

INHALT

ADVENT, WEIHNACHTEN & SILVESTER

- 8 Wir laden zum Sternen-Fest**
Genießen Sie den Advent mit Deko und Leckereien in schönster Form
- 16 Köstliche Weihnachtsmenüs**
Vorspeise, Dessert und Fleisch, Fisch oder Pilz-Ragout – Sie haben die Wahl
- 24 Kuchen-Träume mit Schokolade**
Mit feinerherber Note versüßen sie uns die Zeit der Vorfreude
- 84 Willkommen zum Silvester-Buffer**
Herzhafte und süße Häppchen für einen köstlichen Start ins neue Jahr
- 90 Neujahrs-Glückskuchen**
Eine kleine Überraschung im Teig verspricht Gutes und Gesundheit

SAISON-REZEPTE

- 36 Rotkohl – fruchtig & aromatisch**
Er überzeugt als Salat, im Strudel, aus dem Ofen und im Smoothie
- 42 Leckere Aufläufe & Gratins**
Jetzt kommen die Ofen-Liebliche goldbraun gebacken auf den Tisch
- 54 Gutes mit Wintergemüse**
Kohl und Wurzelgemüse verwöhnen uns mit viel Aroma und Farbe
- 82 Suppen – herrlich unkompliziert**
Mit Graupen, Rotkohl und mit würzigem Käse

HEIMAT UND MENSCHEN

- 48 Mystische Misteln**
Immergrün beschert sie uns zauberhafte Blickfänge
- 72 Die Rodelmacher**
Im Bregenzerwald fertigen die Gebrüder Johler Holzschlitten

**Die Titelthemen sind
farbig gekennzeichnet**



24 GLÜCKS-MOMENTE MIT SCHOKOLADE

Schoko-Mandel-Torte, Weißer Kalter Hund oder Schokotörtchen mit Salzkaramell: himmlische Kreationen zum Adventskaffee

54 Von Rosenkohl bis Pastinake: tolle Ideen mit Wintergemüse



Zartes Fleisch
mit feiner Kruste

60

48

Deko-Ideen mit
Mistelzweigen





36 Rotkohl:
farbenfroh genießen

KREATIV-IDEEN

- 30 Glitzernde Schneekugeln**
Selbst gemachte Wunderwelten
– auch schön zum Verschenken
- 32 Stilvolle Geldgeschenke**
Originell gefaltet oder verpackt
bereitet ein Schein doppelt Freude

HAUSGEMACHT

- 60 Zartes Fleisch unter der Haube**
Kräuter, Gewürze und Brösel
setzen Kotelett & Co. die Krone auf
- 64 Camembert: eine runde Sache**
Der Weichkäse verspricht mit zart-
cremigem Schmelz großen Genuss
- 68 Süßes aus dem Ofen**
Duftende Schätze wie Schmarrn
und Strudel streicheln die Seele
- 76 Nudeln, wie wir sie lieben**
Mit Ragout, als pikante Torte,
gratiniert oder in cremiger Sauce

GESUNDHEIT

- 94 eatbetter: Gesund naschen**
Bei diesen Leckereien darf man im
Advent auch mehrmals zugreifen
- 96 Was uns von innen wärmt**
Heiße Getränke und Gewürze
steigern das Wohlbefinden
- 98 Heilpflanzenschule**
Das ätherische Öl der Waldkiefer
hilft bei Erkältungen und Rheuma

UNTERWEGS MIT LEIB UND SEELE

- 100 Winterliches Südbaden**
Zwischen Freiburg und Schweizer
Grenze gibt es viel zu entdecken

SERVICE

- 6 Aufgegabelt**
- 52 Tipps, Tricks & Marktplatz**
- 109 REGISTER – alle Rezepte
auf einen Blick**
- 108 Impressum & Süßes zum Schluss**
- 110 Vorschau**

Lachsfilet unter Kartoffel-
schuppen – eine von zehn
Ideen für Ihr Weihnachtsmenü

16



Für Sie entdeckt

Magische Orte in Basel, nachhaltige Geschenkverpackungen & „köstliche“ Adventskalender



Basels Zauberhöfe & mehr

Eine Stadt im Festtagskleid

Hier lässt sich die Vorweihnachtszeit besonders genießen: Gleich mehrere Veranstaltungen locken vom 26.11.–23.12. nach Basel.

Der **Weihnachtsmarkt** erstreckt sich über den Barfüsser- und Münsterplatz. Die Rheingasse verwandelt sich in die **Adväntsgass** und wird zum Treffpunkt für einen gemeinsamen Apéro oder für ein Fondue-Essen.

Eine besondere Magie verströmen die **Zauberhöfe**. Bestaunen Sie in aus-

gewählten Innenhöfen die liebevolle Dekoration, genießen Sie einen Punsch oder entdecken Sie mit Freunden und Familie die Welt der Wichtel. Alle Höfe sind öffentlich zugänglich.

Im **Märchenwald** am Fuße des Münsters können Kinder u. a. Kerzen ziehen oder Lebkuchen verzieren, während die Großen unter leuchtenden Schneekugeln Glühwein genießen.

Basel Tourismus, ☎ +41 61 / 2 68 68 68
www.basel.com





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.

24 Glücksmomente

Buch-Tipp



Sanfte Fragen, Ideen für Glücksmoment und unterhaltsame Kurzgeschichten: Autorin Tanja Köhler bietet mit ihrem Buch die Möglichkeit, innezuhalten und sich eine kurze Auszeit im Advent zu gönnen.

144 Seite, 20 €, Knesebeck Verlag

Zum Wohl!

Gähwein, Bier oder Champagner: Aus diesen besonderen Bierseideln schmeckt jedes Getränk. Die Krüge aus Porzellan mit einer Verzierung aus 24-Karat-Gold werden in Bayern gefertigt und sind spülmaschinengeeignet.

Ca. 330 ml, um 45 €, www.derkleinemuc.com



Nachhaltig verpacken

So macht Schenken Freude

Die handgefertigten Beutel aus Baumwolle sind eine wunderbare Alternative zu herkömmlichem Geschenkpapier. Der besondere Clou: Diese Beutel können Sie wenden und

so mit zwei verschiedenen Designs verwenden. Und sollten sie nach mehrmaligem Gebrauch nicht mehr in ihren hübsch-leuchtenden Farben erstrahlen, können sie bei 30 Grad gewaschen werden.

Ab ca. 7 €, www.beutelwerk.com



Köstliche Zeit der Vorfreude

Hinter den Türcchen der Adventskalender warten besondere Genussmomente auf Sie!

Mit süßen Aufstrichen beschenkt Sie der Marmeladen-Kalender. Zu verkosten gibt's 12 Sorten (à 28 g).

Um 30 € www.mein-glueck.de

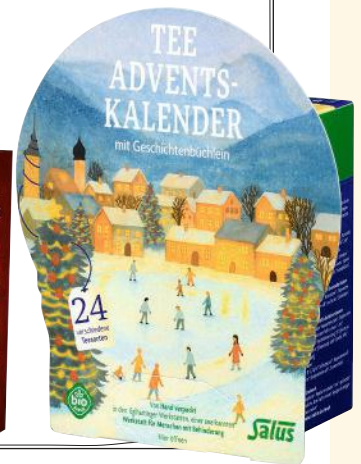
Fruchtig kommen die 12 Säfte (je 125 ml) daher. Die Direktsäfte

sind nicht nur lecker, sie liefern zudem Vitamine und Mineralstoffe.

Um 40 €, www.rabenhorst.de

Wer gerne ein Heißgetränk genießt, für den ist der Kalender mit Bio-Tees eine gute Wahl.

Um 6 €, www.salus.de



Wir laden zum **STERNEN-FEST**

In urigem Hüttenflair feiern wir das große Funkeln und bringen Deko-Objekte, Gebäck sowie herzhaftes Kleinigkeiten hübsch in Form

Im Kerzenschein verströmen goldene Accessoires wie bemalte Zapfen, Glaswindlichter oder kleine Deko-Sterne ein warmes Ambiente. Für diese Idee Nüsse und Bucheckern in eine alte Gughupfform füllen und lange Stabkerzen hineinstecken. Die Oberfläche mit Wacholderzweigen, Deko- oder essbaren Sternen verzieren und die Backform mit einem Samtband in Dunkelgelb umwickeln. Auch als Adventskranz lässt sich das Arrangement wunderbar verwenden





Blätterteig-Stern mit Lauch, Speck und Käse

Zubereitung: 30 Minuten

Kühlzeit: 15 Minuten, Backzeit: 30 Minuten

Für 8 Stücke

- 2 Stangen Lauch
- 1 Handvoll Baby-Spinat
- 50 g Speckwürfel • 1 EL Pflanzenöl
- 80 g Robiola (alternativ Doppelrahm-frischkäse) • Salz • Pfeffer
- 2 Rollen Blätterteig (à ca. 275 g)
- 100 g Frühstücksspeck in Scheiben
- 200 g Brie • 1 Eigelb • 1 EL Milch

1. Den Lauch putzen, in Ringe schneiden und in einem Sieb gut abspülen. Den Spinat waschen und trocken schleudern.

2. Die Speckwürfel im Öl in einer Pfanne auslassen. Lauch unterschwenken. Spinat zufügen und zusammenfallen lassen. Robiola zufügen und schmelzen lassen. Gemüse-Mix salzen, pfeffern und abkühlen lassen.

3. Blätterteig entrollen und rund schneiden. 1 Teigkreis auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Den Gemüse-Mix gleichmäßig darauf verteilen – dabei einen 3 cm breiten Rand frei lassen. Frühstücksspeck und Brie auf die Füllung legen und mit dem zweiten Teigkreis zudecken.

4. Eine Schüssel (Ø ca. 12 cm) mittig auf den Teig stellen. Am Schüsselrand beginnend nach außen, 16 Schnitte anbringen. Dann je

2 Teile je zweimal gegeneinander eindrehen und zusammenfügen. Spitzen verschließen, indem man sie mit angefeuchteten Fingern zusammendrückt. Eigelb mit Milch verquirlen. Die Teigoberfläche damit bestreichen. Mit der Spitze eines kleinen Messers mittig ein Sternmuster in den Teig ritzen. Den Stern ca. 15 Minuten tiefkühlen.

5. Ofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Den Stern 10 Minuten backen. Die Ofentemperatur um 20 Grad reduzieren. Stern mit Backpapier zudecken und weitere 15–20 Minuten backen, bis der Teig goldbraun und knusprig ist. Den Stern heiß oder lauwarm servieren.

Einstimmen IM ADVENT

Ein Bäumchen kann ebenso entzücken, wie eine große Tanne. Der Vorteil: Der Mini-Baum lässt sich gut transportieren, findet in einem Blumentopf Platz, und ist einfach zu schmücken