

Weihnachtsmenü von Kochbuchautorin und Foodbloggerin Susanne Bloch-Hänseler

# Für einen entspannten Weihnachtsschmaus

Noch keine Idee, was Sie am Weihnachtsabend auf den Tisch zaubern könnten? Die Winterthurer Kochbuchautorin Susanne Bloch-Hänseler stellte für die Winterthurer Zeitung exklusiv ein Weihnachtsmenü zusammen.

Susanne Bloch-Hänseler hat ihr Hobby zum Beruf gemacht. Aus einer einfachen Idee entstanden vor ein paar Jahren die zwei kreativen Kochbücher «123 Rezepte» und «Querbeet». Heute betreibt die Winterthurerin zudem einen erfolgreichen Foodblog, im Mai eröffnete sie in einer ehemaligen Schlosserei in Winterthur-Töss das «AtelierFoif». Dort bietet Bloch-Hänseler Eventkochen an, regelmässig demonstrieren im Atelier aber auch Kursleiterinnen und -leiter ihr Können und teilen ihre Leidenschaft mit den Teilnehmern.

Für die Winterthurer Zeitung stellte Bloch-Hänseler exklusiv ein Weihnachtsschmaus aus ihrem Fundus zusammen. «Es sind einfache, saisonale Rezepte, die ich persönlich sehr gerne koche», sagt sie. Besonders das Szegediner-Gulasch weckt bei Bloch-Hänseler Erinnerungen an die Kindheit – dieses Gericht war in ihrer Familie schon immer sehr beliebt. Wir wünschen viel Spass beim Nachkochen! mpe

## Verlosung

Wir verlosen 3 x ein Kochbuchset von Susanne Bloch-Hänseler im Wert von 80.-.

Rufen Sie uns an, am Donnerstag, 29. November um 14 Uhr unter der Nummer: 052 260 57 70

Viel Glück!

Weihnachtsmenü von  
 Susanne Bloch-Hänseler



Medjool Datteln im knusprigen  
 Landrauchschinken-Mantel

\*\*\*

Gebackener Ziegenkäse auf winterlichem  
 Salat mit einem Hauch Orient

\*\*\*

Zartes Szegediner-Gulasch mit Rauchpaprika

\*\*\*

Pflaumen Tarte Tatin mit luftigem  
 Wacholderschaum

## Datteln im Landrauchschinkenmantel

«Datteln mag ich sehr, in verschiedenen Varianten. Hier als simpler, aber wunderbarer Apéro-Klassiker, den alle mögen, die Fleisch essen. Diese perfekte Kombination schmeckt in einer Tapas Bar in Barcelona genau so wie im weihnächt-

lichen Winterthur.» Backofen auf 200°C vorwärmen. Datteln entsteinen und den Landrauchschinken um die Datteln wickeln. Datteln in eine ofenfeste Form legen und diese für 7 Minuten in die Mitte des Ofenschieben.



## Zartes Szegediner-Gulasch mit Rauchpaprika

Aus dem Blog «GeschmacksSachen»  
 Rezept für 4-6 Personen

**1 kg Rindsvoressen (mager)**  
**1 kg Sauerkraut (roh, geschnitten)**  
**1 mittlere Zwiebel**  
**3 dl Weisswein**  
**Wasser**  
**Kümmel**  
**Paprika geräuchert**  
**Salz, Pfeffer**

**Crème fraiche**  
**Glatte Petersilie/Koriander**

Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen, mit Haushaltspapier abtupfen und während 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen. Zwie-

beln schälen, klein schneiden, Sauerkraut mit etwas Wasser abbrausen, abtropfen. Eine Bratpfanne (Wer einen Bräter hat – im Bräter und anschliessend das Gulasch darin köcheln lassen) mit etwas Olivenöl erhitzen, Fleisch darin während 3 Minuten kräftig, auf beiden Seiten anbraten. Hitze reduzieren, Zwiebeln beifügen, kurz mitdünsten, mit Weisswein ablöschen. Sauerkraut beifügen und auf kleinster Hitze, bedeckt schmoren lassen. Gelegentlich umrühren. Nach etwa 1 Stunde mit ca. 3 dl Wasser auffüllen, umrühren. Das Gulasch mit Kümmel, Rauchpaprika, Salz und Pfeffer abschmecken. Immer wieder umrühren, während ca. 3 Stunden auf kleinster Hitze schmoren lassen.

Ich persönlich kann bei meinem Herd keine kleine Gasflamme einstellen, deshalb stelle ich den Herd zwischendurch immer mal wieder ganz ab. Das Szegediner-Gulasch ist fertig, sobald das Fleisch schön zart ist und sich mit einer Gabel teilen lässt.

Zum Schluss mit Crème fraiche, Petersilie oder Koriander und Brot servieren. Ich persönlich mag dieses Gericht am liebsten mit einem feinen, frisch gebackenen Sauerteigbrot.

Weintipp:  
 Licinia, Madrid Bio, ca. 33 Franken, erhältlich z.B. bei Gran Reserva in Winterthur



## Gebackener Ziegenkäse...

...auf winterlichem Salat mit einem Hauch Orient

Aus dem Blog «GeschmacksSachen»  
 Für 2 Personen

**2 Stück Ziegenkäse à ca. 120 g**  
**1 TL Honig**

**1 grosse Fenchelknolle**  
**2 Orangen**  
**1 Handvoll Rucola**  
**Pistazien ungeschält**  
**Olivenöl**  
**Orangenblütenwasser**  
**Salz, Pfeffer**

Backofen auf 250°C vorwärmen (Ober/Unterhitze). Ziegenkäse mit Honig beträufeln und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Fenchel halbieren, dünn aufschneiden, auf die vorgesehene Teller geben und mit wenig Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Orangen schälen, Filets auslösen, Saft auffangen. Den Ziegenkäse während ca. 5 Minuten backen (oberster Einschub). Ziegenkäse, Orangenfilets und Rucola zum Fenchel auf die Teller legen und das Ganze mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und wenig Orangenblütenwasser würzen.



## Pflaumen Tarte Tatin...



...mit luftigem Wacholderschaum

Aus dem Buch «Querbeet»:

**Rundblech 30cm Durchmesser**  
**600 g Pflaumen**  
**4 EL Zucker**  
**30 g Butter**  
**1 Blätterteig rund ausgewallt**

**1 EL Wacholderbeeren**  
**3 EL Zucker**  
**1 dl Rotwein**  
**1 dl Wasser**  
**2 dl Vollrahm**  
**1 Thymianzweig**

Ofen auf 250° C vorwärmen. Pflaumen entsteinen, halbieren. Zucker direkt aufs Kuchenblech streuen, einige Minuten in den Ofen schieben, bis der Zucker hellbraun und geschmolzen ist. Kuchenblech aus dem Ofen nehmen, Butter darin zer-

gehen lassen, Pflaumen mit der Schnittfläche nach unten eng aneinander legen, übrige Pflaumen vierteln und die Lücken damit auffüllen. Blätterteig über die Pflaumen legen, gut andrücken, den Rand ebenfalls andrücken und mit einem Messer den überschüssigen Teig abschneiden. Tarte während 20-25 Minuten goldbraun backen. Etwas auskühlen lassen, lauwarm stürzen. In der Zwischenzeit Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen, mit Zucker, Rotwein und Wasser aufkochen, köcheln lassen, bis die Masse sirupartig eingedickt ist, etwas auskühlen lassen. Wer einen Kisag-Bläser hat diesen mit dem flüssigen Rahm und dem Sirup befüllen, Patrone einsetzen. Oder Vollrahm steif schlagen, Sirup darunter heben, Masse kühl stellen. Tarte mit Thymian bestreuen und mit dem Wacholderschaum servieren.