



Foto: Ira Leoni



# Dein perfektes Weihnachtsmenü

mit dem Thermomix®



Foto: Frauke Amholz

mein  
**ZauberTopf**

# Dein Weihnachtsmenü



## Vorbereitung ist alles...

Also lass uns direkt loslegen!

*„Ich zeige dir, wie du dein perfektes Weihnachtsmenü ganz stressfrei vorbereitest.“*

Ich richte jedes Jahr das Weihnachtsessen für unsere große Familie aus. Und auch ich bin da, wenn ich ehrlich bin, ab und an mal ins Schwitzen gekommen. Über die letzten Jahre habe ich mir also den perfekten Plan für mein Weihnachtsmenü mit dem Thermomix® erarbeitet. Und den möchte ich nun mit dir teilen. ❤️

Hier kommt also alles, was du für eine stressfreie Vorbereitung benötigst: Rezept- und Menüvorschläge, aus denen du dir dein ganz individuelles Menü zusammenstellen kannst. Meine Timeline, mit der du keinen wichtigen Schritt vergisst, plus Platz für deine Notizen. Und natürlich noch eine schöne Einkaufsliste - da macht das Planen doch gleich viel mehr Spaß. 😊

Ich wünsche dir viel Spaß beim Planen, Vorbereiten und Genießen deines Weihnachtsmenüs & wundervolle Weihnachten mit deinen Liebsten! 🎄

Herzliche Grüße,  
deine Dési





# DAS KLASSISCHE MENÜ



VORSPEISE



HAUPTSPEISE



NACHSPEISE

## Feldsalat mit gedämpften Kürbiswürfeln, Feta und Granatapfel

00 30  
std : min




PRO PORTION: 138 KCAL | 4 G E | 11 G F | 6 G KH

**ZZGL. 15 MIN. RUHEZEIT**

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 500 g Wasser
- ★ 200 g Hokkaidokürbis in kleinen Würfeln
- ★ Salz
- ★ 40 g natives Olivenöl extra
- ★ 20 g Zitronensaft
- ★ 1 TL Honig
- ★ ½ TL geräuchertes Paprikapulver
- ★ ¼ TL Zimtpulver
- ★ gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 200 g Feldsalat
- ★ 150 g Feta
- ★ 80 g Granatapfelkerne

ONLINE  
REZEPTE

- 1 Das Wasser in den  geben. Die Kürbiswürfel im Varoma® verteilen und mit etwas Salz würzen. Den Varoma® mit dem Deckel schließen, aufsetzen und den Kürbis **20 Min.** | **Varoma®** | **Stufe 1** garen.
- 2 In der Zwischenzeit Olivenöl, Zitronensaft, Honig mit Paprikapulver, Zimtpulver, etwas Pfeffer und Salz in einer großen Schüssel verrühren.
- 3 Den Varoma® vorsichtig abnehmen, die Kürbiswürfel in die Schüssel zur Marinade geben und unterheben. Mind. 1 Std. ziehen lassen, dabei hin und wieder umrühren.
- 4 Den Feldsalat auf vier Teller geben, die Kürbiswürfel darauf verteilen und ggf. übrige Marinade aus der Schüssel über den Salat träufeln. Feta mit den Händen über den Salat bröseln und mit Granatapfelkernen garniert servieren.



ONLINE  
REZEPTE



## Ente mit Rotkohl, Klößen & Rotweinsosse

04 00  
std : min



PRO PORTION: 1168 KCAL | 58 G E | 54 G F | 110 G KH

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

### FÜR DEN ROTKOHL

- ★ 2 Schalotten
- ★ 600 g Rotkohl in Stücken
- ★ 2 Äpfel in Stücken
- ★ 3 Gewürznelken
- ★ 1 Msp. Zimtpulver
- ★ 30 g Zucker
- ★ 1 TL Salz, 2 Prisen Pfeffer
- ★ 30 g Rotweinessig
- ★ 1 Lorbeerblatt
- ★ 3 Wacholderbeeren
- ★ 100 g Wasser
- ★ 50 g Rotwein

- ★ 100 g Milch

### FÜR DIE ENTE

- ★ max. 2500 g Ente küchenfertig
- ★ Salz, gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 600 g Wasser
- ★ 400 g Entenfond
- ★ 1 EL Orangensaft
- ★ 1 Zwiebel geviertelt
- ★ 1 Apfel geviertelt
- ★ 30 g getrocknete Pflaumen halbiert
- ★ 100 g Karotten in Stücken
- ★ 50 g Honig
- ★ 10 g dunkler Balsamicoessig

### FÜR DIE KLÖSSE

- ★ 800 g mehlig Kartoffeln als Pellkartoffeln vom Vortag
- ★ 1000 g Wasser
- ★ 1 TL Salz
- ★ 2 Schalotten
- ★ 3 Scheiben Weißbrot in Würfeln
- ★ 180 g Mehl Type 405 zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- ★ 50 g Stärke
- ★ ½ TL geriebene Muskatnuss
- ★ 2 Eier

### FÜR DIE SOSSE

- ★ 1 rote Zwiebel halbiert
- ★ 20 g natives Olivenöl extra
- ★ 20 g Stärke
- ★ 130 g Rotwein
- ★ 30 g Butter
- ★ 1 TL Salz, 2 Prisen Pfeffer

**1** Schalotten in den geben und **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern. Rotkohl mit Äpfeln zugeben und 3–4 mal hintereinander für 0,5 Sek. | Turbo zerkleinern. **2 Min.** | **120°C** | | **Stufe 2** andünsten. Die restlichen Zutaten für den Rotkohl zugeben, **55 Min.** | **100°C** | | **Stufe 1** garen. Fertigen Rotkohl in einen Topf umfüllen und den spülen.

**2** Kartoffeln vom Vortag pellen und in 2 Portionen à 400 g je **20 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern. Mit dem nach unten schieben. Restliche Kloßzutaten, bis auf das Wasser, zugeben und mithilfe des **1 Min.** | zu einem Teig verarbeiten. Sollte der Teig zu weich sein, mehr Mehl zugeben. Mit nassen Händen Klöße formen und kühl stellen.

**3** Ente innen und außen waschen, trocken tupfen und rundum kräftig mit Salz sowie Pfeffer würzen. Wasser, Entenfond und Orangensaft in den geben. Ente mit Zwiebel, Apfel, Pflaumen, Karotten füllen. In den Varoma legen, diesen auf den setzen und alles **90 Min.** | **Varoma** | **Stufe 2** garen.

**4** Honig und Balsamico in einem kleinen Topf erhitzen. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Ente auf ein Backblech legen und mit Honigmarinade bestreichen. Für 30–40 Min. im Ofen backen, dabei regelmäßig mit der Marinade bestreichen. Für eine schöne Kruste in den letzten 15 Min. die Grillfunktion einstellen. leeren und 250 g Garflüssigkeit auffangen, spülen.

**5** Inzwischen für die Soße rote Zwiebel in den geben, für **4 Sek.** | **Stufe 6** zerkleinern, mit dem nach unten schieben. Öl zugeben, **2 Min.** | **120°C** | **Stufe 2** andünsten. 250 g Garflüssigkeit zusammen mit Stärke, Rotwein, Butter, Salz und Pfeffer sowie der restlichen Marinade zugeben. **5 Sek.** | **Stufe 7** vermengen. Anschließend **5 Min.** | **100°C** | **Stufe 2** kochen. Soße in einen Topf umfüllen. reinigen.

**6** 500 g Wasser in den füllen. Klöße in den Varoma legen, mit dem Deckel verschließen und auf den aufsetzen. Die Klöße **15 Min.** | **Varoma** | **Stufe 2** garen.

**7** Rotkohl sowie Soße in separaten Töpfen erwärmen. Ente tranchieren und mit der Füllung auf Teller verteilen. Soße über die Ente geben und mit Rotkohl sowie Klößen anrichten und sofort servieren.



ONLINE  
REZEPTE



## Vanilleparfait mit Glühweinkompott

00 45  
std : min



PRO PORTION: 561 KCAL | 9 G E | 34 G F | 50 G KH

ZZGL. 8 STD. KÜHLZEIT

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ★ 100 g Puderzucker
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 4 Eigelb
- ★ Mark von 1 Vanilleschote
- ★ 400 g Sahne
- ★ 450 g Pflaumen (Glas) abgetropft
- ★ 300 g Glühwein
- ★ 50 g Zucker
- ★ 1 EL Stärke
- ★ 1,5 EL Wasser
- ★ 1 TL gemahlener Zimt

### AUSSERDEM

- ★ rechteckige Form (ca. 20 x 7 cm Länge)

**1** Form mit Frischhaltefolie auslegen. Rührhaufsatz einsetzen. Puderzucker, Salz, Eigelbe und Vanillemark in den geben, **4 Min.** | **70°C** | **Stufe 3** aufschlagen. Rührhaufsatz entfernen. Eigelbmischung umfüllen, in eine Schüssel mit Eiswasser stellen und vollständig abkühlen lassen. Den und Rührhaufsatz spülen.

**2** Den Rührhaufsatz wieder einsetzen. Sahne in den kalten geben und ohne Zeiteinstellung Stufe 3,5 bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen. Den Rührhaufsatz entfernen.

**3** Abgekühlte Eigelbmischung zugeben, mithilfe des **15 Sek.** | **Stufe 3** untermischen. Masse in die vorbereitete Form geben, mit Frischhaltefolie abdecken und mind. 8 Std. tiefkühlen. Den spülen.

**4** Pflaumen, Glühwein sowie Zucker in den geben und **15 Min.** | **95°C** | **Stufe 2** kochen. Stärke mit Wasser glatt rühren, in den geben und **2 Min.** | **90°C** | **Stufe 2** verrühren.

**5** Das Parfait etwa 15 Min. vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen, etwas antauen lassen und auf ein Brett stürzen. In Scheiben geschnitten mit Zimt bestreuen und mit dem Fruchtkompott servieren.





ONLINE REZEPTE



## Orangen-Lachs aus dem Varoma® mit Fächerkartoffeln

00 45  
std : min



PRO PORTION: 683 KCAL | 35 G E | 42 G F | 39 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 800 g kleine festkochende Kartoffeln mit Schale
  - ★ Nadeln von 3 Zweigen Rosmarin
  - ★ 2 Knoblauchzehen
  - ★ 70 g natives Olivenöl extra
  - ★ 2 TL Salz
  - ★ 4 Prisen gemahlener schwarzer Pfeffer
  - ★ 1 Zwiebel halbiert
  - ★ 4 Lachsfilets (à ca. 150 g)
  - ★ Abrieb und Saft von 1,5 unbehandelten Orangen zzgl. 1/2 Orange in Scheiben
  - ★ 400 g Wasser
  - ★ 1 TL Gemüse-Gewürzpaste
  - ★ 100 g Crème fraîche
  - ★ 20 g Cognac (alternativ 2 TL Worcestersoße)
  - ★ 1 EL Tomatenmark
  - ★ 1,5 EL Weizenmehl Type 405
  - ★ ½ TL getrockneter Thymian
- 1 Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Kartoffeln fächerartig ein- aber nicht durchschneiden (siehe Tipp).
  - 2 Rosmarin und Knoblauch in den geben, **4 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern und mit dem nach unten schieben. 50 g Öl, 1 TL Salz und 2 Prisen Pfeffer zugeben und **20 Sek.** | **Stufe 3** verrühren.
  - 3 Das Würzöl mit den Kartoffeln in einer Schüssel vermengen, dabei darauf achten, dass das Öl in die Einschnitte gelangt. Die Kartoffeln mit der Schnittseite nach oben auf dem Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen 35 Min. backen.
  - 4 Inzwischen die Zwiebel im **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern und mit dem nach unten schieben. 20 g Öl zugeben und **2 Min.** | **120°C** | **Stufe 2** andünsten. Die Lachsfilets auf dem Einlegeboden verteilen, mit ½ TL Salz und 1 Prise Pfeffer würzen und mit Orangenscheiben belegen.
  - 5 1 TL Orangenabrieb sowie den Orangensaft in den geben. Wasser und Gewürzpaste zugeben, den Varoma® mit Einlegeboden verschlossen aufsetzen und **25 Min.** | **Varoma®** | **Stufe 2** garen.
  - 6 Den Varoma® vorsichtig absetzen und verschlossen beiseitestellen. Crème fraîche, Cognac, Tomatenmark, Mehl, Thymian, ½ TL Salz und 1 Prise Pfeffer zur Garflüssigkeit in den geben und **10 Sek.** | **Stufe 8** pürieren. Dann **4 Min.** | **100°C** | **Stufe 2** aufkochen lassen. Die Lachsfilets mit Kartoffeln und Soße auf Tellern anrichten und servieren.

**Tipp:** Die Kartoffeln könnt ihr zum Einschneiden auf einen Esslöffel legen. Mit der Klinge quer zum Löffel schneiden, so verhindert die Vertiefung, dass ihr die Knollen vollständig zerschneidet.



ONLINE REZEPTE



## Schichtdessert mit Spekulatius und Himbeeren

00 15  
std : min



PRO PRO GLAS: 606 KCAL | 12 G E | 38 G F | 53 G KH

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER À 200 ML

- ★ 200 g Himbeeren (TK)
  - ★ 40 g Zucker
  - ★ Saft von ½ Orange
  - ★ 200 g Gewürzspekulatius
  - ★ 150 g Sahne
  - ★ 150 g Mascarpone
  - ★ 150 g Quark
  - ★ 20 g selbst gemachter Vanillezucker
  - ★ 1 TL gemahlener Zimt
  - ★ 2 TL Kakaopulver zum Bestäuben
- 1 Himbeeren auftauen, 1 EL Zucker darübergeben und mit Orangensaft beträufeln. Zum Ziehen in den Kühlschrank stellen.
  - 2 Währenddessen Spekulatius-Kekse in den geben und **3 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern, umfüllen. Rühraufsatz einsetzen. Sahne in den geben und unter Sichtkontakt Stufe 3 steif schlagen. Rühraufsatz entfernen. Sahne umfüllen.
  - 3 Mascarpone, Quark, Vanillezucker, restlichen Zucker und Zimt in den geben und **15 Sek.** | **Stufe 3** mischen. Sahne zugeben und **5 Sek.** | **Stufe 2** unterheben.
  - 4 Ein Drittel der zerkleinerten Spekulatius-Kekse mit einem Löffel gleichmäßig auf 4 Gläser verteilen. Jeweils mit etwas Orangensaft von den gekühlten Himbeeren beträufeln. Die Hälfte der Mascarpone-Creme auf die Kekse geben und glatt streichen.
  - 5 Gezuckerte Himbeeren auf die Creme geben, ein weiteres Drittel der Kekse auf die Gläser verteilen. Mit Creme abschließen, mit den restlichen Keksen und Kakao bestreuen. Bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.





# DAS VEGETARISCHE MENÜ



VORSPEISE



HAUPTSPEISE



NACHSPEISE

## Ziegenkäse-Päckchen

00 40  
std : min




PRO STÜCK: 172 KCAL | 5 G E | 14 G F | 7 G KH

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

- ★ Nadeln von 2 Zweigen Rosmarin
- ★ 60 g Tannenhonig
- ★ Salz
- ★ gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 4 Blätter Filoteig (100 g)
- ★ 4 EL natives Olivenöl extra
- ★ 180 g Ziegenweichkäse (Rolle)

ONLINE  
REZEPTE



**1** Die Rosmarinnadeln in den  geben und **3 Sek.** | **Stufe 8** hacken. Den Honig zufügen und **5 Min.** | **90°C** | **Stufe 1** erhitzen. Mit je 2 Prisen Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

**2** Die Filoteigblätter jeweils vierteln. Je 1 Teigrechteck mit etwas Olivenöl einpinseln und je ein anderes Teigrechteck versetzt daraufsetzen, sodass insgesamt 8 zweilagige Teigstücke entstehen. Den Ziegenkäse in 8 Scheiben schneiden und je 1 Scheibe auf die Mitte eines Teigstücks setzen. Mit etwas Rosmarin-Honig beträufeln. Die Teigecken hochziehen und über dem Ziegenkäse zu einem Päckchen zusammendrücken. Die Päckchen auf das Backblech setzen.

**3** Die Ziegenkäsepäckchen im unteren Drittel des heißen Ofens 20–25 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und warm oder lauwarm servieren. Nach Belieben restlichen Honig dazureichen.





ONLINE  
REZEPTE



## Käseknödel mit Rotkohl-Rote-Bete-Salat

01 30  
std : min



PRO PORTION: 895 KCAL | 37 G E | 57 G F | 52 G KH

**ZZGL. 30 MIN. GEHZEIT**

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 250 g Rote Bete geschält, in Stücken
- ★ 1 rote Zwiebel halbiert
- ★ 350 g Rotkohl in Streifen
- ★ 30 g natives Olivenöl extra zzgl. etwas mehr zum Einfetten
- ★ 20 g Kürbiskernöl
- ★ 20 g flüssiger Honig
- ★ 60 g Rotweinessig
- ★ 2 TL Kümmelsamen
- ★ 1.5 TL Salz
- ★ gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 250 g Brötchen vom Vortag in Stücken
- ★ 250 g Bergkäse in Stücken
- ★ 1 Zwiebel halbiert
- ★ Blättchen von 1 Bund Petersilie
- ★ 70 g Butter in Stücken
- ★ 150 g Milch
- ★ 3 Eier
- ★ 1 Prise getrockneter Majoran
- ★ 2 Prisen geriebene Muskatnuss
- ★ 500 g Wasser
- ★ 30 g Kürbiskerne
- ★ 20 Salbeiblätter
- ★ 3 EL Schnittlauchröllchen

**1** Rote Bete und Zwiebel in den geben und **4 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern. Rotkohl zugeben und **12 Sek.** | **Stufe 4** zerkleinern. In eine große Schüssel füllen.

**2** Olivenöl, Kürbiskernöl, Honig, Essig, Kümmel, 1 TL Salz und 3 Prisen Pfeffer in den geben, **30 Sek.** | **Stufe 4** verrühren, zum Salat geben und mischen. spülen.

**3** 250 g Brötchen in den geben, **5 Sek.** | **Stufe 6** zerkleinern und umfüllen. Käse in den geben, **10 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern und umfüllen.

**4** Zwiebel und Petersilie in den geben, **4 Sek.** | **Stufe 6** zerkleinern und mit dem nach unten schieben. 30 g Butter zugeben und ohne Messbecher **4 Min.** | **Varoma** | **Stufe 1** dünsten.

**5** Milch, zerkleinerte Brötchen, zerkleinerten Käse, Eier, ½ TL Salz, 2 Prisen Pfeffer, Majoran und Muskat zugeben und **45 Sek.** | mischen. Teig umfüllen und abgedeckt 30 Min. ruhen lassen.

**6** Einlegeboden einfetten. Aus der Knödelmischung mit angefeuchteten Händen 8 Knödel formen, auf dem vorbereiteten Einlegeboden verteilen und in den Varoma einsetzen.

**7** Wasser in den geben, Varoma aufsetzen und **25 Min.** | **Varoma** | **Stufe 1** garen. In dieser Zeit Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. 40 g Butter in einem kleinen Topf erhitzen, Salbeiblätter zugeben, knusprig braten und beiseitestellen.

**8** Salat abschmecken, mit den Knödeln anrichten, mit der Salbeibutter beträufeln, mit Kürbiskernen und Schnittlauch bestreuen und servieren.



ONLINE  
REZEPTE



## Obst-Crumble

00 10  
std : min



PRO PORTION: 185 KCAL | 2 G E | 9 G F | 20 G KH

**ZZGL. 25 MIN. BACKZEIT**

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ★ 600 g Obst nach Belieben, geschält, in mundgerechten Stücken (z. B. Äpfel, Birnen, Beeren, Pflaumen, Rhabarber oder gemischte Früchte)
- ★ 200 g Mehl Type 405
- ★ 100 g kalte Butter in Stücken
- ★ 50 g brauner Zucker
- ★ 1 TL Zimt

**1** Backofen auf 180°C vorheizen. Das Obst in eine Auflaufform geben. Für die Streusel alle restlichen Zutaten in den geben und **10 Sek.** | **Stufe 6** zu Streuseln verarbeiten.

**2** Die Streusel über dem Obst verteilen. Den Crumble etwa 25–30 Min. backen. Noch heiß z. B. mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

Viele weitere Ideen  
für dein perfektes  
Weihnachtsmenü  
findest du bei uns  
im Club!



www.zaubertopf-club.de







# Mein Menü

**VORSPEISE:**

**HAUPTSPEISE:**

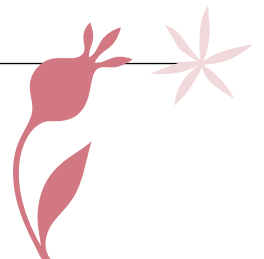
**DESSERT:**

Welches Menü kochst du?  
Erstelle dir hier deinen  
individuellen Menüplan

## EINKAUFLISTE

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_





# Du suchst noch Weihnachtsgeschenke?

## Lieblingsdesserts

perfekt in Szene gesetzt

Das Auge isst mit.  
Das Anrichtegläser-Set  
MAGIC machen dein  
Weihnachtsmenü noch  
attraktiver!

23,90 €



Jetzt bestellen unter:  
[www.shop.zaubertopf.de](http://www.shop.zaubertopf.de)



## SCHON GESEHEN?

Im ZauberTopf Club  
wartet das  
Weihnachts-SPEZIAL mit  
zahlreichen Rezepten,  
Tips & Tricks  
auf dich.



Jetzt bestellen unter:  
[www.zaubertopf-club.de/magazin](http://www.zaubertopf-club.de/magazin)