



SINCE 1888

DAS SOLLTE IN KEINER KÜCHE FEHLEN GENUSSWERKZEUGE FÜR DIE WEIHNACHTSZEIT

PRODUKT TIPPS

Weihnachten ist das Fest der Liebe – und die geht bekanntlich durch den Magen. Kein Wunder, dass wir uns in der Advents- und Festtagszeit besonders viel in der Küche aufhalten und uns außergewöhnlichen kulinarischen Highlights widmen. Nun ist auch der Moment für spezielles Equipment gekommen – von großen Brätern und Bratenthermometern über Nussknacker und Plätzchenausstecher bis hin zu Flambierbrennern. Wir stellen nützliches Werkzeug für die Weihnachtsbraterei und -bäckerei vor, sowie stilvolles Zubehör für die gedeckte Festtagstafel.

Saftiger Genuss aus dem Bräter: DIE WEIHNACHTSBRATEREI

Enten-, Gans- oder Rehbraten sind Klassiker an den Weihnachtsfeiertagen. Was neben einem guten Stück Fleisch dafür unerlässlich ist: der passende **Bräter**. Maße von rund 40 x 30 cm sollten für die meisten Bratenstücke ausreichend sein. Im Sinne der Nachhaltigkeit empfiehlt sich zudem ein hochwertiges Modell aus rostfreiem Edelstahl. Dieser kann zudem problemlos in der Spülmaschine gereinigt werden. Das spart Zeit, die man so mit seinen Lieben verbringen kann. Mit einem temperaturbeständigen Glasdeckel behält man den Braten zudem immer gut im Blick. Ein weiteres Detail, auf das es sich zu achten lohnt: Hat der Bräter versetzt angebrachte Griffe, passt er besser in den Backofen und kann auch leichter wieder herausgenommen werden.

Ein **Bratenthermometer** stellt den gewünschten Gargrad sicher. Gerade dann, wenn eine große Festtagsrunde zusammenkommt, soll das Fleisch unbedingt durchgegart, aber auf keinen Fall trocken sein. Gute Bratenthermometer müssen nicht teuer sein und sind definitiv eine Anschaffung wert. Ab 50 Euro aufwärts gibt es sehr gute, langlebige Modelle mit voreingestellten Garpunkten für verschiedene Fleischsorten, die nicht nur die Kerntemperatur des Fleisches anzeigen, sondern auch Auskunft über die Umgebungstemperatur im Ofen geben.



RÖSLE Bräter MOMENTS

- 41 x 32 cm
- aus rostfreiem Edelstahl
- mit Glasdeckel
- gekapselter Boden mit Aluminiumkern speichert die Wärme ideal und garantiert eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung
- versetzt angeordnete Edelstahl-Griffe für eine komfortable Handhabung
- spülmaschinengeeignet



RÖSLE Bratenthermometer

- mit voreingestellten Garpunkten für fünf verschiedene Fleischsorten
- Kabellänge des Messfühlers: 1 Meter



GEBRATENER REHRÜCKEN mit Ofengemüse und Knödeln

Für 4-6 Personen

Zutaten:

1 Rehrücken an der Karkasse | Öl zum Braten | 4 Karotten | 4 Pastinaken | 4 Zwiebeln | 6 Knoblauchzehen | Hirschknochen (vom Rehrücken) | Salz | zerstoßener Pfeffer | zerstoßene Wacholderbeeren | 4 EL Butter | 4 Zweige Salbei | 4 Zweige Rosmarin | 500 ml Wildfond oder Gemüsebrühe | 1 EL Stärke (optional, zum Abbinden der Soße) | Knödel (zum Servieren)

Zubereitung:

1. Rehrückenfleisch und Filets von der Karkasse lösen und in Öl kurz von allen Seiten heiß anbraten.
2. Karotten und Pastinaken in Stücke schneiden, Zwiebeln halbieren und Knoblauchzehen leicht andrücken.
3. Hirschknochen, Gemüse und Knoblauch in einem Bräter mit Öl bei 200°C im Ofen ca. 40 Minuten rösten.
4. Bräter herausnehmen, Fleisch auf die Karkasse legen und mit Garn fixieren.
5. Fleisch kräftig salzen, mit Pfeffer und Wacholder würzen, mit der Butter bestreichen und Salbei und Rosmarin darauflegen. Wildfond oder Gemüsebrühe zugeben.
6. Im Ofen bei 200°C garen, bis eine Kerntemperatur von 56°C erreicht ist. Dann den Bräter herausnehmen, Soße abgießen und bei Bedarf mit Stärke abbinden.
7. Gemüse und Fleisch mit Knödeln servieren.

Verzierte Plätzchen & flambierte Torten: DIE WEIHNACHTSBÄCKEREI

Nie wird so viel gebacken wie in der Weihnachtszeit. Back-Basics, die dabei keinesfalls fehlen sollten: **Schüsseln, Schneebesen, Teigschaber und Küchenwaage**. Gerade für Weihnachtsgebäck benötigt man zudem häufig einen **Backpinsel**, um etwa Plätzchen mit Glasuren zu bestreichen. Nice to have ist auch ein **Teigrädchen**, mit dem sich Plätzchen und anderes Kleingebäck mühelos in Form schneiden lassen. **Nachhaltigkeitstipp:** Mit einer **Back- und Arbeitsmatte** wird die Tischplatte geschont und man spart sich das Backpapier.



RÖSLE Back- und Arbeitsmatte

- 68 x 53 cm
- aus robustem Material (Silikon mit Gewebe verstärkt)
- mit Antirutsch-Funktion
- hitzebeständig bis +230 °C
- zur Aufbewahrung aufrollbar

Ob als Zutat für Plätzchen oder einfach zum Naschen zwischendurch: Nüsse haben in der Weihnachtszeit Hochsaison. Am besten schmecken sie frisch aus der Schale, einen **Nussknacker** sollte man also im Haus haben. Gute Nussknacker verhindern das Wegrutschen der Nüsse und knacken die Schale so behutsam, dass das Innere der Nuss intakt bleibt. Wichtig, wenn man etwa Plätzchen mit hübschen Walnusskernhälften verzieren will.

Während Plätzchen vor allem die Adventszeit prägen, darf es für den großen Schmaus an den Feiertagen durchaus ein besonderes Dessert sein. Der richtige Moment, um etwa einer festlichen Torte mit einem **Flambierbrenner** den letzten Schliff zu verleihen. Ein **Tortmesser** hilft dann sowohl beim Schneiden als auch Servieren der Köstlichkeit.



RÖSLE Nussknacker aus Edelstahl

- schräg nach vorne angeordnete Zacken fixieren die Nüsse, die Kraft wird nur über die Zacken auf die Schale übertragen, diese dadurch behutsam geknackt



ROTE-FRÜCHTE-TARTE mit flambierter Baiserhaube

Für 4-6 Personen

Zutaten:

1 fertiger Tarteteig (aus dem Kühlregal) für eine 28 cm Tarteform | 500 g rote Früchte (frisch oder TK) | 250 ml roter Fruchtsaft (z. B. Kirschsafte) | 1 Päckchen Tortenguss oder Speisestärke | 3 Eiweiß | 150 g Zucker

Zubereitung:

1. Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Tarteteig in die Tarteform legen, Rand hochziehen. Im Ofen 10-12 Minuten vorbacken, abkühlen lassen.
3. Rote Früchte mit Fruchtsaft aufkochen.
4. Tortenguss oder Stärke anrühren, in die kochende Flüssigkeit einrühren, andicken lassen.
5. Abgekühlten Tarteteig mit der Roten Grütze füllen, 2 Stunden kühlen.
6. Eiweiß steif schlagen, Zucker nach und nach einrieseln lassen, bis die Masse glänzt.
7. Die Baisermasse elegant auf der Tarte verteilen und mit dem Flambierbrenner abflammen, bis die Baisermasse goldbraun ist.



RÖSLE Flambierbrenner

- auch für Süßspeisen wie Crème brûlée, für Fleisch und Gemüse sowie zum Häuten von Paprika und Tomaten geeignet
- stufenlose Flammenregulierung (bis zu 1300 °C)
- befüllbar mit handelsüblichem Feuerzeuggas



RÖSLE Tortmesser

- zum Teilen und Verteilen von Kuchen und Torten
- glatter Schnitt durch feine Zahnung

PRODUKT TIPPS

Tafel-Freuden:

ZEITLOSE MUST-HAVES UND BEWUSSTE AKZENTE

Ein festlich gedeckter Tisch macht viel her und gehört an Weihnachten einfach dazu. Dabei ist Kreativität und Liebe zum Detail entscheidender als sehr auffälliges Geschirr und **Besteck**, das einem womöglich schon im nächsten Jahr nicht mehr gefällt. Hier ist ein zeitloses, schlichtes Design die beste Wahl.

Besteck sollte vor allem robust, rostfrei und pflegeleicht sein, sprich spülmaschinenfest.

Mit Servietten, Tischläufern, Kerzen und weihnachtlicher Dekoration lassen sich besser stilvolle Akzente setzen, die von Jahr zu Jahr variieren können.

Wer den kleinen Weihnachts-Fans am Tisch eine Freude machen möchte, deckt für sie passend ein, mit kleineren Tellern und Gläsern sowie **kindgerechtem Besteck**.



RÖSLE Besteck-Set „Culture“, 60-tlg.

- Hochglanz
- aus rostfreiem Edelstahl
- zeitloses Design
- spülmaschinengeeignet



RÖSLE Kinderbesteck-Set „Kleiner Roboter“, 4-tlg.

- für Kinder ab 3 Jahren geeignet



RÖSLE Kinderbesteck-Set „Waldfreunde“, 4-tlg.

- für Kinder ab 3 Jahren geeignet



NUTZUNGSHINWEIS

Verwendung der Inhalte ausschließlich im Zusammenhang mit Informationen zu Marke und/oder Produkten von RÖSLE.

BILDMATERIAL

Bitte beachten Sie den Copyright-Hinweis. Fotos: ©RÖSLE
Download: <https://media.roesle.de/?c=5885&k=84e82e3553>

ÜBER RÖSLE

RÖSLE zählt zu den führenden Herstellern von Küchenwerkzeugen, Kochgeschirr, Grillgeräten und BBQ-Accessoires. Hobby- wie Profiköche in aller Welt schätzen die Qualitätsprodukte des Allgäuer Familienunternehmens, die schon zahlreiche internationale Designpreise und Auszeichnungen erhalten haben. Überzeugende Funktionalität, nachhaltige Materialien und das besondere Etwas, das RÖSLE immer noch ein kleines bisschen besser macht, sind die Ansprüche der Marke RÖSLE, die seit 1888 in Familienhand ist. RÖSLE engagiert sich stark am Standort Marktoberdorf für die Zukunft von Mensch und Region und unterstützt darüber hinaus mit der eigenen PINK CHARITY EDITION die Kampagne Pink Ribbon World Wide Awareness im Kampf gegen Brustkrebs.

RÖSLE ist in über 40 Ländern der Welt vertreten und hat eine eigene Vertriebsgesellschaft in den USA.

Neben dem Outletstore am Firmenstandort laden weitere Outlets in Ochtrup, Neumünster, Berlin, Rostock, Halle/Leipzig und Metzingen sowie in Österreich in den Outlet-Centern Salzburg und Wien-Parndorf und in den Niederlanden in Roermond und Roosendaal zum Schwelgen in der gesamten RÖSLE Produktpalette ein.

Zur RÖSLE GROUP Firmengruppe gehört auch die Premiummarke GRÖMO, Marktführer für Dachentwässerungszubehör in Deutschland und Europa. Beide Marken stehen unter der Leitung von Geschäftsführer Henning Klemp.

WEITERE INFORMATIONEN

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:
kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Sendlinger Straße 31, 80331 München
Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com