

Themendienst

Himmlischer Wintergenuss

(Ausgabe: 04/2023)

Köstliche Suppen und Eintöpfe, saftige Braten und Schmorgerichte, leckere Drinks und wärmender Punsch: Diese kulinarischen Seelenwärmer dürfen in der kalten Jahreszeit einfach nicht fehlen. Denn zu Weihnachten darf es gern etwas opulenter sein. Wir zeigen Ihnen und Ihrer Leserschaft unsere schönsten Rezeptideen für Ihr Festtagsmenü oder einen gemütlichen Dinner-Abend mit Freunden und stellen Ihnen noch dazu spannende Getränkekombinationen für Groß und Klein vor.

Feiner Schweinsbraten mit WOW-Effekt (WIBERG)

Ein Braten ist ein beinahe unverzichtbarer Bestandteil eines jeden Festtagsmenüs und der perfekte Begleiter für besondere Momente. Der österreichische Gewürzspezialist WIBERG präsentiert ein exquisites Rezept, das einen wahren WOW-Moment garantiert. Ein saftiger Schweinsbraten, begleitet von herzhaften Knödeln und einem unwiderstehlichen Speck-Kraut-Salat. Dieses Gericht lässt das Herz vor Freude höherschlagen und ist der perfekte kulinarische Höhepunkt für ein festliches Menü, das die Gäste begeistert und die Stimmung perfekt macht.

Würzige Biersuppe mit Brotchips (Weihenstephan)

Wenn die Temperaturen sinken, sehnen wir uns nach wärmenden Genüssen, die uns von innen heraus aufwärmen. Was könnte da besser sein als eine würzige Biersuppe, die Körper und Seele verwöhnt? Diese delikate Biersuppe ist perfekt auf die Aromen des Bieres der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan abgestimmt. Die Biersuppe wird von knusprigen Brotchips begleitet und ist ein wahrhaft himmlischer Wintergenuss, der die Sinne verwöhnt.

Saftiges Schweinefilet mit Limetten-Nuss-Kruste (HITCHCOCK)

Ein festlicher Duft liegt in der Luft, Lichter glitzern und die Vorfreude auf das Weihnachtssessen steigt. Wer auf der Suche nach einem beeindruckenden Hauptgang ist, der die Gäste verzaubert und Gaumenfreuden verspricht, hat hier das perfekte Rezept gefunden: Saftiges Schweinefilet mit einer knusprigen Limetten-Nuss-Kruste. Die frische Säure der Limetten verbindet sich harmonisch mit dem nussigen Aroma und sorgt für eine geschmackliche Explosion, die jeden Bissen zu einem wahren Fest für die Sinne macht. Nicht nur zur Weihnachtszeit ein Highlight, sondern ganzjährig ein Schmankerl.

Heißer Honigwein nach Wikinger-Art (Behn)

Dunkle, kurze Wintertage, geprägt von klirrender Kälte und Schnee, sind keine Seltenheit im hohen Norden. Doch schon die alten Wikinger wussten, wie man sich bei eisigen Temperaturen genussvoll von innen wärmt – mit heißem Honigwein. Die ausgewogene Süße des Honigs, verfeinert durch ausgewählte winterliche Gewürze, macht den Honigwein zum Wintergetränk des Jahres. Der Heißer Wikinger Met von Behn verspricht puren, unverfälschten Genuss dank der natürlichen Süße reinsten Honigs, ohne Zusatz von Zucker.

Winterliche Fruchtsaftkombinationen mit Gewürzen (Wolfra)

Pünktlich zur kalten Jahreszeit füllen sich die Regale wieder mit leckeren Fruchtsaftspezialitäten wie dem Wolfra Kinderpunsch, verfeinert mit winterlichen Gewürzen und einer fruchtigen Kombination aus Apfel-, Holunder-, Sauerkirsch- und schwarzem Johannisbeersaft. Der Wolfra Winter-Apfel erhellt als fruchtiges Geschmackserlebnis dunkle Wintertage und überzeugt mit dem Saft besonders aromatisch schmeckender Äpfel, gemischt mit Orange und winterlichen Gewürzen. Im Topf erwärmt, wird daraus schnell ein leckeres Wintergetränk für einen gemütlichen Abend zu Hause oder To-Go auf dem Weg in die Berge. Diese und weitere saisonale Fruchtsaftspezialitäten aus der Natursaftkelterei Wolfra versprechen ein fruchtiges Geschmackserlebnis, das dunkle Wintertage aufhellt und wohltuend von innen wärmt. Zubereitungstipp: Wolfra Winter-Apfel mit einem Sahnehäubchen sowie einer Prise Zimt garnieren und vor dem Kamin genießen.

Genussvolle Duos aus Bier und Plätzchen (Branchentreff)

Wer hätte das gedacht: Ein kühles Glas Bier harmoniert nicht nur zum deftigen Brotzeitbrett, sondern auch zum süßen Gebäckteller mit Plätzchen, Stollen & Co. Welche Aromen sich ergänzen, verstärken und am besten zu winterlichen Leckereien harmonieren, haben wir hier für Sie und Ihre Leserschaft zusammengetragen.