

Weihnachts

Magazin

...für ein frohes Fest

Special

Von Brezenknödel bis Zimtsterne

4. Jahrgang

12 Rezepte für
Weihnachten 2013

GoingPublic
Magazin

DIE

STIFTUNG
Magazin für das Mittelmanagement und Psychologie

REVIEW

Smart Investor

VentureCapital
Magazin

Unternehmer
Edition

HV MAGAZIN
Themen & Trends
aus der Hauptversammlung

BONDGUIDE
Portal, Newsletter & mehr

Vorwort

Der Brauch des Beschenkens



Markus Rieger

„...Christen und Nichtchristen feiern Weihnachten heute meist als Familienfest mit gegenseitigem Beschenken. Dieser Brauch wurde seit 1535 von Martin Luther als Alternative zur bisherigen Geschenkssitte am Nikolaustag propagiert, um das Interesse der Kinder auf Christus anstelle der Heiligenverehrung zu lenken. In römisch-katholischen Familien fand die Kinderbescherung weiterhin lange Zeit am Nikolaustag statt. Hinzu kamen alte und neue Bräuche verschiedener Herkunft, zum Beispiel Krippenspiele seit dem 11. Jahrhundert, zudem der geschmückte Weihnachtsbaum (16. Jahrhundert), der Adventskranz (1839) und der Weihnachtsmann (19. Jahrhundert). Dieser löste in Norddeutschland übrigens das Christkind und den Nikolaus als Gabenbringer für die Kinder ab. Viele Länder verbinden weitere eigene Bräuche mit Weihnachten.“ (Wikipedia)

Was zeigt uns der Auszug aus Wikipedia? Der Weihnachtsbrauch des Beschenkens ist gerade einmal 500 Jahre alt, das Christkind hat über die Jahre Nikolaus als Gabenbringer abgelöst und über die Jahrhunderte wechseln und verändern sich auf der ganzen Welt die Traditionen um das – doch immer gleiche – Christfest.

Ein großer Trend der letzten Jahrhunderte war die Urbanisierung. Was in Asien als die Herausforderung des Jahrhunderts bezeichnet wird, hat in westlichen Hemisphären schon lange stattgefunden: Die Anonymität von Großstädten ist an die Stelle von Dorfgemeinschaften getreten. Viele Menschen teilen

sich relativ kleine Flächen, und trotzdem werden ihre sozialen Kontakte immer weniger. Der Einzug des Internet-Anschlusses in so gut wie jeden Haushalt trägt zu einem weiteren Rückgang der persönlichen sozialen Kontakte bei, wie Studien belegen. Traurig, aber wahr: Für manche junge Menschen, Teilnehmer der „Generation Facebook“, hat das soziale Netzwerk im Netz die Bedeutung der eigenen Familie erreicht, auch an Weihnachten.

Deshalb an dieser Stelle der Wunsch: Nehmen Sie Weihnachten zum Anlass, die „echten“ sozialen Kontakte in den Vordergrund zu rücken. Nutzen Sie die Feiertage, um alte Bekannte oder wenig gesehene Verwandte zu treffen, sich mit ihnen auszutauschen oder auch nur ein paar Grüße zu übermitteln. Oder beschenken Sie Ihre Mitmenschen, die Sie beim Weihnachtsspaziergang treffen, einfach mal mit einem Lächeln oder einem Gruß...!

Im Namen der GoingPublic Media AG wünsche ich Ihnen gesegnete Weihnachten und ein gesundes Jahr 2014. Wir hoffen, dass bei den Lieblingsrezepten unserer Mitarbeiter, die wir bereits im 4. Jahrgang publizieren, auch für Weihnachten 2013 wieder etwas Entsprechendes für Sie dabei sein wird.

Ihr
Markus Rieger
Vorstand, GoingPublic Media AG

Ein frohes Fest und ein gutes neues Jahr

...wünscht das Team der GoingPublic Media AG

R. Heit

W. Wyl

Casharius

S-Glin

Fuchs

~~W. Wyl~~

Olin King

Boget

M. Paw

Alexandra Ju

Ursula Wendt

Carl

J. H

J. Wöl

Audra Kerset

Holger Riege

Danise Hoer

B. Henschel

T. Schen

Berthel

Fellich



V. K
Weyh

Dinkel

Sabine Kauer

K. Fleisch

Jennifer Müller

D. Bortni

Adelkold

J. Kretz

Luise Kanner

Gregor Zief

Kai Jellner

C. Wolpert

Inhalt

Walnuss-Involntini in Marsala, dazu Brezenknödel	S. 4
Karows Karotten Krem	S. 5
Rinderfilet auf Rotwein, Schalotten & Butter	S. 6
Weihnachtssalat	S. 7
Flammkuchen	S. 8
Zimtsterne	S. 9
Vanille-Kipferl	S. 10
Caipirinha-Kipferl	S. 11
Rumkugeln	S. 12
Pott's Rumtopf	S. 13
Matsaman Curry	S. 14
Summerfeeling-Solero	S. 15

Walnuss-Involtini in Marsala, dazu Brezenknödel

Von Alexandra Jung



Zutaten:

40g	getr. Tomaten
200g	Mozzarella
1	Knoblauchzehe
2 EL	Walnusskerne
5-6	Stiele Thymian
12	Scheiben ital. luftgetr. Schinken
12	dünne Schweineschnitzel
Öl	zum Braten
1/8 l	Marsala
1 TL	Stärkemehl
12	Holzspieße
	Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Brezenknödel

8	Brezen
1	kleine Zwiebel fein gewürfelt
250 ml	Milch
2	Eier
1	Bund Petersilie, gehackt
	Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Tomaten in 1/4 l heißem Wasser ca. 15 Min einweichen. Abtropfen lassen und Wasser auffangen. Tomaten fein würfeln. Mozzarella in 12 Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Nüsse hacken. Thymian waschen und abzupfen.

Fleisch waschen, trockentupfen und flach klopfen. Jedes Schnitzel mit Schinken und Mozzarella belegen. Tomaten, Nüsse und Thymian darauf streuen. Aufrollen und mit Spießen feststecken.

Brezen in kleine Würfel schneiden. Milch erhitzen. Zwiebeln hacken und andünsten. Eier mit erhitzter Milch und Salz, Pfeffer, Muskat vermischen und über die Brezen geben. Zwiebeln und Petersilie unterrühren. Brezenwürfel dabei nicht zerdrücken.

Je 2 Blätter Alufolie mit Frischhaltefolie belegen und die Masse darauf zu einer länglichen Rolle formen (ca. 5 cm Durchmesser). Erst in Frischhalte-, dann in Alufolie einrollen. Die Enden fest zusammen drehen. In leicht siedendem Wasser ca. 30 Min. garen lassen.

Fleischröllchen im heißen Öl kräftig anbraten. Knoblauch kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Marsala und Einweichwasser ablöschen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten schmoren lassen.

Röllchen herausnehmen und warm stellen. Stärkemehl in 2-3 EL kaltem Wasser anrühren, unter die Soße rühren und aufkochen lassen.

Serviertipp:

Knödelrollen in Scheiben schneiden und zusammen mit den Rouladen heiß servieren.



Karows Karotten Krem

Von Tobias Karow



Zutaten:

500g	Möhren
2	größere Zwiebeln
1-2 mal	Suppengemüse
6-8	mittelgroße Kartoffeln
200 ml	Schlagsahne
1 l	Gemüsebrühe
	Curcuma, Ingwer oder Curry

Zubereitung

Gewürfelte Zwiebeln bei mittlerer Hitze ausschmoren, gewürfeltes Wurzelgemüse hinzugeben. Zum Schluss die gewürfelten Kartoffeln hinzufügen.

Das Gemüse schmoren, bis es etwas weich wird, und mit Gemüsebrühe ablöschen. Bei niedriger Temperatur köcheln lassen, bis das Gemüse ganz weich gekocht ist.

Anschließend pürieren und kräftig würzen. Die Suppe für 12 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren erwärmen und

mit Schlagsahne abrunden. Eventuell noch mal abschmecken, je nach Note und Geschmacksvorlieben beispielsweise mit Curcuma, Ingwer oder Curry.

Serviertipp:

In einem tiefen Suppenteller mit Petersilie bestreuen, dazu frische, in Scheiben geschnittene Crustini sowie einen frischen, leichten Weißwein reichen.

Rinderfilet auf Rotwein, Schalotten & Butter

Von Mathias Renz



Zutaten:

1,2 kg	argentinisches Rinderfilet	2	Zwiebeln, rot	1/2	Stangen Zimt
250 ml	Butterschmalz	250 ml	Wein, rot	3 Zweig/e	Thymian
250 ml	Thymian	1 Zweige	Portwein, rot	8	Nelken
1 Zweig	Rosmarin	4 cl	Thymian	400 g	Schalotten,
40 g	Schalotten	40 g	Marsala	50 g	kalte Butter
200 ml	Knoblauch	200 ml	Zucker		Salz
8 cl	Zucker	8 cl	Wein, rot		Pfeffer
			Portwein, rot		

Zubereitung

Die dünne Spitze des Filets nach hinten umschlagen und festbinden. Filet im erhitzten Butterschmalz anbraten. Dann salzen und pfeffern.

Thymian- und Rosmarinzweige mit den abgezogenen Schalotten und dem Knoblauch (mit der Schale) zugeben und alles zusammen auf ein Blech auf etwas Alufolie geben.

Im exakt auf 110°C Umluft vorgeheizten Ofen insgesamt 1,5 Stunden garen.

Währenddessen für die Schalotten-Buttersauce 20 g Zucker hellbraun karamellisieren. Die in Streifen geschnittenen Zwiebeln dazu geben und kurz mitrösten. Mit 250 ml Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen.

250 ml Portwein, den Thymianzweig und Marsala zugeben und alles auf 100-150 ml reduzieren. Durch ein Spitzsieb passieren.

Für die Schalotten 40 g Zucker hellbraun karamellisieren lassen, mit 200 ml Rotwein und 8 cl Portwein ablöschen. Zimt, Thymianzweige, Nelken und die Schalotten hineingeben. Köcheln, bis die Flüssigkeit vollständig verdunstet ist.

Die fertigen Schalotten vor dem Servieren in die Sauce geben, alles erhitzen und die eiskalte Butter in kleinen Stückchen hinein schwenken.

Serviertipp:

Das Filet in Scheiben schneiden und auf der Sauce und den Schalotten servieren. Dazu passt gut ein Kartoffelpüree mit Trüffeln oder auch eine Polenta.

Weihnachtssalat

Von Katharina Meindl



Zutaten:

50g	Rucola
25g	getrocknete Feigen
50g	getrocknete Datteln (nicht zu trocken!)
50g	frischer Apfel
50g	Walnüsse (ohne Schale!)

Dressing:

1	große Zitrone
1 EL	Honig
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
1 EL	Balsamico

Zubereitung

Feigen, Datteln, Apfel und Walnüsse in nicht zu kleine Stücke schneiden und in eine Tasse oder kleine Schüssel füllen. Mit dem Saft einer halben Zitrone übergießen und mind. drei Stunden ziehen lassen.

Den Rucola in einer flachen Schale oder Teller ausbreiten und die Früchte darüber streuen.

Aus dem Saft der zweiten Zitronenhälfte, Honig, Salz, Pfeffer und Balsamico ein Salatdressing mischen und wenn

nötig mit Apfelsaft oder Wasser strecken. Gut durchmischen! Den Salat erst direkt vor dem Anrichten mit dem Dressing übergießen.

Serviertipp:

Der Salat kann mit gerösteten Pinienkernen und auch Mandarinstücken verfeinert werden.

Flammkuchen

Von Denise Hoser



Zutaten:

- 1 Pizzateig aus dem Kühlregal
- 1 großer Becher Creme fraiche
- 1 Becher Quark
- 125 g feingewürfelten Speck oder Katenschinken
- 2 Zwiebeln
- Schwarzer Pfeffer, Salz

Zubereitung

Ofen vorheizen auf ca. 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze.

Für den Belag: Crème fraiche und Quark glatt verrühren. Gut salzen und pfeffern.

Den Pizzateig mit einem Nudelholz ganz dünn ausrollen und samt Backpapier aufs Blech legen. Belag mit einem Löffel gleichmäßig und nicht zu dick auf dem Teig verteilen. Gewürfelten Speck und in dünne Ringe geschnittene Zwiebeln (nicht zu wenig!) gleichmäßig auf der Creme verteilen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten backen, bis der Teig schön braun

und knusprig ist und die Zwiebeln etwas angebräunt sind.

Variante: „Flammkuchen Ziege“

Selbes Rezept wie oben, nur noch ein bisschen Ziegenkäse (Ziegenrolle), frischen Thymian (fein gehackt) und dünn geschnittene getrocknete Tomaten oben drauf legen.

Serviertipp:

Mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer bestreut servieren. Dazu passt ein Riesling oder Sauvignon Blanc.

Zimtsterne

Von Oliver Bönig



Zutaten:

500 g	Mandeln, gemahlen
300 g	Puderzucker
2 TL	Zimt
2	Eier, davon das Eiweiß
2 EL	Likör (Mandellikör)
1	Eier, davon das Eiweiß
125 g	Puderzucker

Zubereitung

Mandeln, Puderzucker und Zimt mischen. Eiweiß und Mandellikör zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes verrühren.

Dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Teig portionsweise auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 1cm dick ausrollen.

Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Ausstecher zwischendurch immer wieder in Puderzucker tauchen.

Eiweiß sehr steif schlagen. Puderzucker nach und nach zugeben, dabei weiterschlagen. Sterne damit bepinseln. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 150°C ca. 10-15 Minuten backen.

Vanille-Kipferl

Von Karin Hofelich



Zutaten:

250 g	Mehl
80 g	Puderzucker
2	Päckchen Bourbon-Vanillezucker
2	Eigelb
1 Pr	Salz
100 g	gemahlene Mandeln
200 g	Margarine
	Puderzucker für die Verzierung

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach aus dem Teig daumendicke Rollen formen und die Rollen in 5cm lange Stücke schneiden.

Die Stücke zu kleinen Kipferln formen und mit Daumen und Zeigefinger beide Enden etwas zusammendrücken und leicht nach unten biegen.

Anschließend die Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Den Backofen auf 200°C Heißluft vorheizen, ca. 12 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Serviertipp:

Die warmen Kipferl mit Puderzucker bestreuen.

Caipirinha-Kipferl

Von Christine Fettich



Zutaten:

200 g	Butter
200 g	Frischkäse, fettreduzierter
325 g	Mehl
250 g	Zucker
100 g	Puderzucker
2	Limetten (Bio), den Abrieb davon
1 EL	Cachaca

Zubereitung

Butter, abgeriebene Schale von 1 Limette, Frischkäse und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Mit Folie bedeckt ca. 2 Stunden kaltstellen. Den Zucker mit der abgeriebenen Schale einer Limette mischen.

Den Teig in 4 Portionen teilen. Etwas Limettenzucker auf die Arbeitsfläche streuen. Eine Teigportion draufgeben, mit etwas Zucker bestreuen und rund (ca. 26 cm Durchmesser) ausrollen.

Mit einem Tortenteiler in 12 Stücke teilen. Jedes „Tortenstück“ zu Hörn-

chen aufrollen, dabei an dem breiten Ende beginnen und bis zur Spitze aufrollen. Den restlichen Teig und Zucker, bis auf 2 EL, ebenso verarbeiten.

Die Hörnchen auf 3 mit Backpapier ausgelegten Backblechen nacheinander im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 175°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2) 15 - 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Den Puderzucker und den Cachaca verrühren. Die Kipferl in der Mitte mit dem Guss bestreichen. Mit dem restlichen Limettenzucker bestreuen, trocknen lassen.

Rumkugeln

Von Robert Berger



Zutaten:

100 g	Butter
100 g	Puderzucker
200 g	Schokolade, Vollmilch
100 g	Schokolade, zartherb
4 EL	Rum, 54%
	Schokostreusel, Vollmilch

Zubereitung

Butter sehr schaumig rühren, Puderzucker durch ein Sieb zur Butter geben, Schokolade im Wasserbad schmelzen.

In das Butter-Zucker-Gemisch die flüssige Schokolade und den Rum einrühren. Den Teig ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Hände in kaltes Wasser tauchen und mit Hilfe eines Löffels kleine Kugeln formen. Die Kugeln in den Schokostreuseln wälzen. Auf eine Platte legen und wieder ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Serviertipp:

In kleinen Cellophantütchen (95 x 160 mm) je 100 g einfüllen, mit einem Schlupf binden und vielleicht ein Schildchen drauf, schon gibt es ein kleines Mitbringsel.

Pott's Rumtopf

Von Andreas Potthoff



Zutaten:

Traditionell werden für einen klassischen Rumtopf heimische Früchte verwendet, die von Frühjahr bis Herbst reifen.

Wichtig ist die Qualität: Das Obst muss einwandfrei und wirklich reif sein. Die Früchte werden nacheinander in einem Steinguttopf eingelegt, das heißt mit Zucker bestreut und mit POTT Rum 54% übergossen. Das Ansetzen dauert von Mai bis November.

Zubereitung

Juni - Juli

1 kg	Sauerkirschen, nicht entkernt
0,5 kg	Zucker
0,4 l	POTT 54%

Juli - August

Je 0,5 kg	Aprikosen und Pfirsiche, Haut abziehen, entkernen
0,5 kg	Zucker
0,4 l	POTT 54%

August - September

0,5 kg	Zwetschgen oder Mirabellen halbieren und entkernen
0,5 kg	Himbeeren
0,5 kg	Zucker
0,4 l	POTT 54%

September - Oktober

0,5 kg	Birnen schälen und in Stücke schneiden
0,25 kg	Zucker
0,2 l	POTT 54%

Oktober - November

4 Wochen, nachdem man die letzten Früchte in den Topf gegeben hat, eine halbe Flasche POTT 54% nachgießen. Den Rumtopf dann noch ein paar Tage ziehen lassen.

November - Dezember

Jetzt ist Rumtopf-Zeit! Rumtopf kann man pur genießen, er schmeckt aber auch wunderbar zu Vanillepudding, Griespudding oder Vanille-Eis. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Matsaman Curry

Von Tobias Schorr



Zutaten:

250 ml	Kokosmilch
¼ TL	leichte Sojasauce
4 – 6	Kartoffeln
2 EL	geröstete und gehackte Erdnüsse zum Garnieren
	Basmati-Reis

Gemüse – variabel, was der Kühlschrank gerade hergibt und was einem schmeckt.

Currypaste

7	frische, halbierte, entkernte und lanchierte rote Chillischoten
2 TL	Kreuzkümmel (Kuminsamen)
2 TL	Koriandersamen
2,5 cm	klein geschnittener Galangal
½	klein geschnittener Zitronengrasstängel
4	klein geschnittene Knoblauchzehen
3	klein geschnittene Schalotten
2	klein Kaffir-Zitronenblätter
1 EL	Pflanzenöl
	Abgeriebene Schale einer Limette

Zubereitung

Für die Currypaste alle Zutaten mit Mörser oder Mühle zerkleinern (auch in der Küchenmaschine möglich). Der nicht benötigte Rest der Paste hält sich in einem geschlossenen Behälter im Kühlschrank bis zu 3 Wochen.

Kartoffeln vorkochen – schälen, klein schneiden. Reis kochen.

Derweilen Gemüse schnippeln. Zu empfehlen: Brokkoli, Blumenkohl, Champignons, Karotten, Bohnen, am besten von allem etwas.

Wok oder große Pfanne auf eine große Platte stellen, 3 Esslöffel Currypaste

hineingeben und rühren, bis sich das Aroma entfaltet. Dann auf mittlere Hitze reduzieren.

Kokosmilch, Sojasauce, Gemüse und Kartoffeln dazugeben. Zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten kochen, bis das Gemüse gar, aber noch knackig und nicht matschig ist.

Serviertipp:

Reis auf dem Teller anrichten, Sauce drauf und Erdnüsse drüber – lecker-schmecker fertig!
Getränkeempfehlung dazu: Chang Beer!

Summerfeeling-Solero

Von Lukas Neumayr



Zutaten:

3	Eiswürfel
8 cl	Doppelkorn (mind. 38%)
1 cl	Limettensaft
1 TL	Vanillezucker
0,3 l	Maracujasaft (alternativ: Multivitaminensaft)
½	Orangenscheibe

Zubereitung

Für den Longdrink Eiswürfel in einen Cocktailshaker füllen und den Doppelkorn über das Eis gießen.

Den Limettensaft sowie den Vanillezucker hinzufügen und anschließend mit gut gekühltem Maracujasaft auffüllen. Danach kräftig schütteln.

Den „Summerfeeling-Solero“ in ein Becherglas gießen und mit einer halben Orangenscheibe dekorieren. Fertig.

Geheimtipp:

Bei mehreren Gästen empfiehlt sich die Zubereitung in einem großen Topf. Hierzu einfach mehrere Flaschen Maracujasaft mit einer entsprechenden Menge Doppelkorn mischen. Danach einige Päckchen Vanillezucker hinzugeben und kräftig umrühren. Auf den weiteren Schnickschnack kann verzichtet werden – nach dem zweiten Glas interessiert das den geneigten Trinker sowieso nicht mehr. Prost!

Frohes Fest und Happy New Year 2014!



Über unsere diesjährige Weihnachtsspende freut sich Handicap International. Die im französischen Lyon ansässige und einst von zwei Ärzten gegründete Hilfsorganisation verfolgt das Ziel, Menschen mit Behinderung ein selbstbestimmtes Leben zu ermöglichen. Vor allem in Krisengebieten wie aktuell auf den taifun-erschütterten Philippinen leistet Handicap International wertvolle Arbeit in der nachhaltigen Bewältigung von Katastrophen. Diese Arbeit möchten wir unterstützen.



Wer es uns gleich tun möchte, der spendet gerne unter dem Stichwort „GoingPublic Media“ an Handicap International, Konto: 595 bei der Bank für Sozialwirtschaft, BLZ 700 205 00.