

INHALT

Februar 2012

Hier kocht Tim Mälzer



10

DIE REZEPTE AUS DER FERNSEHSENDUNG

Alle Rezepte aus der ARD-Kochshow mit **TIM MÄLZER**: Egal, ob Sie's verpasst haben oder noch einmal lecker Fernsehen zum Umblättern möchten:

Kürbis-Frittata Seite 12

Endiviensalat Seite 13

Nougat-Mousse Seite 14

Kabeljau vom Blech Seite 16

Spinatgemüse Seite 17

**Räucheraal auf Schwarzbrot
mit Rührei** Seite 18

Suppen & Eintöpfe



20 Kartoffeleintopf Seite 21

Unser **HEISSER TIPP** für kalte Tage: Eintöpfe und Suppen, mit und ohne Fleisch, wärmen richtig schön durch



Rinder-
Maultaschen-
Suppe
Seite 22



Szegediner
Eintopf
Seite 25



Hack-Käse-
Suppe
Seite 26



Currytopf
mit Hähnchen
Seite 27



Hähnchen-
Bohnen-
Eintopf
Seite 28



Kürbis-
Rosenkohl-
Eintopf
Seite 30



Blumenkohl-
suppe
Seite 31



Tomaten-
Orangen-
Suppe
Seite 32

Leichte Küche



34 Fenchel-Hähnchen Seite 35

VIEL GESCHMACK, wenig Kalorien: mit Fischfilet, zwei Sattmacher-Salaten und Currytopf ein Leichtes!



Rotbarsch
mit Spinat
Seite 39



Rote-Bete-
Apfel-Salat
Seite 40



Linsen-
Gemüse-Salat
Seite 36



Süßkartoffel-
Wirsing-Curry
Seite 38

Schwarzwurzeln



42

Vier Highlights
von der Stange: in
Rahm, gebraten,
als Suppe und Salat



Schwarz-
wurzeln in
Rahm
Seite 45



Schwarz-
wurzelcreme-
suppe
Seite 46



Schwarz-
wurzelsalat
Seite 47



Gebratene
Schwarzwurzeln
Seite 48

Extra
So putzen Sie
Schwarzwurzeln
Seite 44

Hier
geht's
weiter



Süß & heiß

50



Arme Ritter mit Orangen Seite 51

So selig kann Essen machen: Probieren Sie süße **SATTMACHER**, die mehr als eine Sünde wert sind



Lasagne Melba
Seite 52



Mohn-Grieß-Auflauf
Seite 55



Holundersuppe
Seite 56



Mandelschmarren mit Preiselbeeren
Seite 58



Scheiterhaufen
Seite 60

Extra Holunderbeersaft
Seite 57

Fast fertig

84



Die **BROWNIES** müssen Sie nicht selbst backen. Stapeln Sie sie einfach zur Torte und kommen Sie groß raus **Schwarzwälder Brownies** Seite 85

Seite 7 - Foto: StockFood (1)



87

Menü für vier

Entführen Sie Ihre Gäste nach Fernost: Unser **ASIATISCHES MENÜ** ist wunderbar leicht, lecker, authentisch, herrlich exotisch – und wirklich eine Reise wert!



Chinesische Nudelsuppe
Seite 89



Asia-Lachs mit Gurkensalat
Seite 90



Mango-Mousse
Seite 92

Einfach Essen



69 Geschmorter Tafelspitz Seite 73

Im Winter muss Essen mehr als nur gut schmecken: **TIM MÄLZER** wärmt Sie mit seinen simplen, sensationellen Rezepten richtig lecker auf

Tims Winterküche



Tims Grünkohl
Seite 74



Kartoffel-Steckrüben-Gratin
Seite 77



Topfenstrudel
Seite 78



Graupen-Risotto
Seite 81



Special of the day Bohnen-Pasta
Seite 82

Getränke

93



ORANGENSAFT Wann ist der Saft ein Saft? Was drin steckt und wie gesund er ist, erfahren Sie bei uns

Hier geht's weiter

INHALT

Februar 2012



94 Quiche Lorraine Seite 96

Hauptgerichte

SECHS RICHTIGE für jeden Tag: Langeweile war gestern! Unsere raffinierten Klassiker mit Fleisch und Fisch sorgen für begeisterte Mmhs... Probieren Sie mal!



Saltimbocca vom Schwein
Seite 98



Nudelgröstl
Seite 100



Geflügelleber-Pfanne
Seite 101



Pannfisch mit Erbsen
Seite 102



Rinderröllchen
Seite 105

Und außerdem...

Editorial 3

Inhalt 4

Magazin 62

Schönes, Praktisches, Leckeres

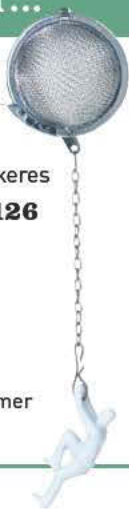
Rezeptverzeichnis 126

Impressum 127

Vorschau 129

MAGAZIN

Rettungsschwimmer für Teetrinker



Kuchen des Monats

120 Haselnuss-Streuselkuchen
Seite 122

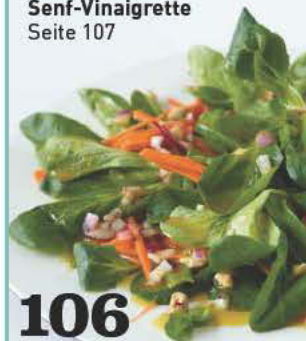


EINEN ORDEN hätte er verdient, so knusprig sind die Streusel, so locker ist der Hefeteig

Seite 8 – Foto: PR (1) Seite 9 – Foto: plainpicture (1)

Beilagen

Feldsalat mit Senf-Vinaigrette
Seite 107



106

Auf gute Nachbarschaft: Gemüse und Kartoffeln haben eine tolle **ÜBERRASCHUNG** mitgebracht



Bratwirsing
Seite 108



Püree mit Schmorzwiebeln
Seite 109



Möhrensalat mit Käse-Vinaigrette
Seite 110

Blutorangen



112

ROT WIE DIE LIEBE: drei herrlich fruchtige Desserts und ein herzhafter Salat. Alle vier zum Verlieben lecker!



Blutorangen-Crêpes-Suzette
Seite 114



Blutorangen-Pudding
Seite 115



Avocado-Blutorangen-Salat
Seite 117



Getränkte Küchlein mit Orangensalat
Seite 118

Endspurt

130



UNTER 15 MINUTEN
Rindertatar mit Kapernsauce
Wunder gibt es immer wieder!
Dieses ist blitzschnell fertig und unglaublich lecker

VIEL SPASS MIT UNSEREN SCHÖNSTEN REZEPTEN DES MONATS!