



PRESSEINFORMATION

So wird das Weihnachtsmenü zum Kinderspiel! Tipps für entspannten Kochspaß von MediaMarkt & Koch DJ Ötzi

Vösendorf, 11. Dezember 2019 – Heiligabend steht bald vor der Tür und damit auch die Frage nach dem perfekten Weihnachtsmenü. Stress gibt es in der besinnlichen Adventszeit bekanntlich schon genug, dann soll wenigstens der Weihnachtsabend entspannt sein. Zumal das gemeinsame Essen für Frau und Herr Österreicher der wichtigste Teil des Weihnachtsfestes ist. Wie das entspannt gelingen kann und man trotzdem seine Gäste kulinarisch verwöhnt, soll gelernt sein!

Vorbereitung ist die halbe Miete

Egal, ob es erst um die Menüplanung oder schon ums Einkaufen der Zutaten geht – wer gut plant und sich frühzeitig um alles kümmert, kann sich dann entspannt dem Kochen widmen. Allzu oft verschiebt man das Besorgen der Lebensmittel auf die letzte Minute, um möglichst frische Zutaten zu bekommen. Doch damit läuft man nicht nur in Gefahr, schlussendlich von Markt zu Markt rennen zu müssen, um noch alles Wichtige zu bekommen. Man macht sich damit auch ganz unnötigen Stress, denn dank der aktuellen Kühl- und Gefrierschränke ist es überhaupt kein Problem, auch Obst und Gemüse über einige Tage hinweg ganz frisch und knackig zu halten. Das gilt auch für Fisch und Fleisch – vorbestellen beim Händler des Vertrauens!

Übung macht den Meister

Wer seine Gäste am Weihnachtsabend gerne mit neuen Gerichten und Rezepten überraschen möchte, der tut gut daran, diese schon einige Wochen vorher mal Probe zu kochen. Eine Menü-Premiere kann auch bei bester Vorbereitung in Stress ausarten.

*„Bis ein Rezept wirklich auf den Punkt gelingt, braucht es meist ein paar Durchgänge“, weiß der gelernte Koch **Gerry Friedle alias DJ Ötzi**, „Je öfter man das Gericht gekocht hat, desto mehr Sicherheit hat man und kann auch entsprechend reagieren, wenn mal etwas nicht ganz klappt.“*

Braten, Fisch und Co. spielend einfach – Smart Cooking

Ein zäher Braten oder ein trockener Fisch ist nicht nur wenig festlich, sondern schmeckt auch nicht. Aber dank diverser smarterer Küchengehilfen wird die Zubereitung selbst aufwendiger Speisen zum Kinderspiel. So können im smarten Backrohr mehrere Speisen zeitgleich zubereitet werden, Hauptgericht und Beilagen gelingen dank innovativer Automatikprogramme perfekt.

Sensoren bewahren Fleisch und Fisch vor dem Austrocknen und zeigen an, sobald alles die richtige Kerntemperatur hat.

Und das beste dabei – man muss nicht die ganze Zeit in der Küche stehen und hat Zeit für seine Gäste!

Aufgaben verteilen, Stress halbieren

Auch wenn es der Anspruch sein mag, alle Gänge beim Weihnachtsmenü selber zu kochen, sich um die Tischdeko zu kümmern und den Weihnachtsbaum aufzuputzen – wer klug ist, verteilt schon vor dem Fest die Aufgaben! Einer bringt die Vorspeise, ein anderer Gast den süßen Schluss und ein dritter kümmert sich um die Getränke. Damit schmeckt das gemeinsame Essen noch besser, weil jeder etwas beigetragen hat!

Pannenhilfe für Notfälle

Aller Vorbereitung und Planung zum Trotz kann immer etwas schiefgehen. Das Rotkraut brennt an, der Braten ist verkohlt, der Fisch zerfällt. Für diese Fälle am besten ein Notfallgericht im Tiefkühler haben. Lasagne, Eintöpfe und Co. sind zu Weihnachten zwar unkonventionell, aber lassen sich gut einfrieren und dank Dampfgarer und Co. auch schnell und bei vollem Geschmack und Aroma auftauen bzw. warm machen. Denn wer möchte schon hungrig unterm Weihnachtsbaum sitzen!

Produktempfehlungen – die fleißigen Helfer für die Weihnachtsküche

[Kühl- und Gefrierkombi von LG](#)

[Weintemperierschrank von CASO](#)

[Kombi Dampfgarer von MIELE](#)

[Multifryer von DE LONGHI](#)

[Küchenmaschine von KENWOOD](#)

Weihnachten ohne Vanillekipferln? Geht gar nicht! DJ Ötzi verrät sein Lieblingsrezept

„Da meine Vorfreude dieses Jahr auf Weihnachten bereits sehr groß ist, möchte ich Euch eines meiner Lieblings-Keks-Rezepte meiner Oma vorstellen. Damit zaubere ich jedes Jahr ein Lächeln auf das Gesicht meiner Liebsten.“

Vanillekipferln – Zutaten für ca. 150 Stk.

150 g geriebene Haselnüsse
250 g Butter
100 g Staubzucker
1 TL Vanillezucker
300 g glattes Mehl
Staubzucker und Vanillezucker für das Bestreuen

Nüsse in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett leicht rösten. Nüsse auskühlen lassen.

Zimmerwarme Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Haselnüsse und ein wenig Mehl in einer Küchenmaschine vermengen. Restliches Mehl nach und nach dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie einschlagen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Teig zu 1,5 cm dicken Strängen rollen, davon circa 5 g schwere Stücke abschneiden und jedes Teigstück zu einem Kipferl formen. Kipferln auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen und im Backrohr bei 160 Grad circa 15 Minuten backen (die Kipferln sollen an den Rändern goldbraun werden).

Kipferln noch heiß mit einer Mischung aus Staubzucker und Vanillezucker bestreuen. Falls nötig, im ausgekühlten Zustand nochmals zuckern.



Hochauflösendes Bildmaterial steht Ihnen [hier](#) zur Verfügung. Copyright siehe Dateiname.

Über MediaMarkt

MediaMarkt ist seit 1990 in Österreich vertreten. Mit über 60.000 Top-Markenartikeln aus der Elektro- und Elektronikwelt wird täglich für Spaß in Österreichs Haushalten und Freizeit gesorgt. Die Nummer 1 im österreichischen Elektronikhandel bietet in den aktuell 37 Standorten und unter mediamarkt.at, ein modernes Einkaufserlebnis „wie, wann und wo man will“. Die nahtlose Verzahnung des stationären Angebotes mit dem Online-Handel ermöglicht umfassende Beratungs- sowie Serviceleistungen. MediaMarkt setzt mit rund 2.000 Fachberatern verstärkt auf Serviceleistungen – die [Smartbars](#) bieten in ganz Österreich professionelle Hilfe für Smartphones, Tablets, Notebooks und PCs an. Mit vielen weiteren [Serviceleistungen](#), dazu zählen bequeme Liefer- und Montage- sowie Installationsservices, Expresslieferung innerhalb von nur drei Stunden, Garantieverlängerungen und Finanzierungsangebote, Reparaturservices wie die Smartphone-Reparatur innerhalb von 48 Stunden und auch die Altgeräteentsorgung.

Mehr Informationen: <http://www.mediemarkt.at>

Mediamagazin: <https://mediamag.mediemarkt.at/>

Facebook: <https://de-de.facebook.com/MediaMarktAustria/>

Instagram: https://www.instagram.com/mediamarkt_austria/

YouTube: <http://www.youtube.com/user/MediaMarktAustria>

Xing: <https://www.xing.com/company/mediamarkt-austria>

Rückfragehinweise:

Chapter4

Anna Sollereder

Tel.: 01/353 24 24-15

E-Mail: mediamarkt@chapter4.at