

HEIDE CHRISTIANSEN

Christmas Classics

REZEPTE, IDEEN UND GESCHICHTEN



CALLWEY





9
VORWORT

14
**WILLKOMMEN IN
DER GEMÜTLICHEN
JAHRESZEIT**

Die Magie des Herbstes 17
Hüttenzauber 19
Herbstwärme 20
Blumenglück 24
Kürbisernte 28
Kohlgenuss 36
Pflück dein Glück 41
Erntedankfest 45

48
**WINTERVIBES UND
ADVENTSZEIT**

Liebeserklärung an den Schnee 51
Winter-Wonderland 55
Cosiness zu Hause 58
Ein Kuss unterm Mistelzweig 60
Ein Mix aus Alt und Neu 63
Liebevoller Backtraditionen 68
Die Geschichte vom Adventskranz 73
Der Geist der Weihnacht 74

76
**REISEN IN DIE
SCHÖNSTEN
STÄDTE ZUR
WEIHNACHTSZEIT**

Salzburg 78
Lübeck 80
Dresden 82
Kopenhagen 84
Nürnberg 86
Rothenburg ob der Tauber 87

88
**HAVE YOURSELF
A MERRY LITTLE
CHRISTMAS**

Heute ist niemand allein 90
Deko-Classics 92
Mitbringsel und Mitgebsel 96
Weihnachtszeit ist Kaffeezeit 98
Eine Tradition reist um die Welt 102
Zeit für Geschichten 106
Vom Schenken und beschenkt werden 109
Kommt zu Tisch! 113
Heiligabend 117
Winterliche Aperitive 118
Der Auftakt: Feine Vorspeisen 120
Die Klassiker: Hauptspeisen an Heiligabend 122
Weihnachtliche Desserts 126
Klassiker zum Mitsingen 128
Weihnachtsfilme 130

133
HAPPY NEW YEAR!

Dress up! 134
Tischdeko für die Neujahrsparty 136
Fingerfood & Drinks zur Party 141
Party-Idee: Cocktailbar 142
Ein Schlückchen Feuerzangenbowle, Miss Sophie? 148
Silvesterbräuche aus aller Welt 150

154
REZEPTRREGISTER

156
BILDNACHWEIS

160
IMPRESSUM





VORWORT

Begleiten Sie uns auf eine Reise durch die gemütliche Zeit des Jahres: Christmas Classics, das sind unzählige Geschichten, Traditionen, Rezepte und Erinnerungen, die wir nie vergessen möchten.

Wenn ich an Weihnachten denke, kommen mir sofort die vielen besonderen Momente aus meiner Kindheit mit meiner Familie in den Sinn. Damals schien alles zu leuchten, und die Vorfreude auf Heiligabend war kaum auszuhalten. Ich bin in Kanada aufgewachsen. Für uns begann die Weihnachtszeit schon im Sommer mit einem Besuch im Santa's Village im Norden Ontarios. Ähnlich ist es in Deutschland im Weihnachtsdorf von Käthe Wohlfahrt in Rothenburg ob der Tauber, wo das ganze Jahr über Weihnachtsstimmung herrscht. Wenn sich im Herbst dann die Natur in ihren schönsten Farben zeigt – ganz ähnlich wie beim Indian Summer in Kanada – startet die gemütliche Zeit zu Hause. Dann wird gebacken, gekocht und eingemacht, was die Ernte hergibt. Das Erntedankfest zu feiern, ist ein wundervolles Ritual, sich beim Sommer zu bedanken und den Winter einzuläuten.

Spätestens wenn jedes Jahr im November das Überraschungspäckchen von meiner Tante Rosi ankam, voller Selbstgestricktem, Plätzchen und Schokolade, wusste ich: Bald ist Weihnachten. Die Städte werden festlich geschmückt, die Weihnachtsmärkte aufgebaut und die Schaufenster mit weihnachtlichen Motiven und liebevollen Geschenkeideen dekoriert. In dieser Zeit lohnt es sich besonders, kleine Reisen und Ausflüge zu machen und sich

inspirieren zu lassen. Zu meinen persönlichen Highlights gehört hier Kopenhagen: Im festlich geschmückten Tivoli-Park fühlt man sich wie in eine andere Zeit versetzt.

Dann werden die Kisten mit den Lichterketten und dem Weihnachtsschmuck aus dem Keller geholt, der Mistelzweig aufgehängt und das Zuhause wird festlich dekoriert. Wenn an den Feiertagen Verwandte und Freunde kommen, hat jede Familie ihre eigenen Traditionen. Ob Würstchen mit Kartoffelsalat, eine kalte Platte oder ein festliches Menü mit Braten, Fisch oder Ente – das Wichtigste ist, gemeinsam eine gute Zeit zu verbringen.

Dieses Buch möchte Sie durch den Herbst und die Weihnachtszeit begleiten. Es bietet viele Ideen für stimmungsvolle Dekorationen, erinnert an bewährte Familienrezepte und zeigt, welche Traditionen und Klassiker seit Generationen weitergegeben werden. Wir hoffen, dass es der Textautorin Katja Klementz und mir gelungen ist, Ihnen mit diesem Buch ein Stück der guten alten Weihnachtszeit zurückzubringen. Und vergessen Sie nicht, zu Silvester Ihre zwölf Wünsche aufzuschreiben – einen für jeden Glockenschlag um Mitternacht. Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien eine besinnliche Adventszeit, ein frohes Weihnachtsfest und viele unvergessliche Momente.

Weihnachten ist Wärme, Licht und Zusammensein.
Es gibt so viele schöne Traditionen, die über Generationen weitergegeben wurden und uns bis heute dieses Gefühl von Geborgenheit und Heimat schenken.





Willkommen in
der gemütlichen
Jahreszeit





DIE MAGIE DES HERBSTES

Die Tage werden kürzer, und ganz allmählich kehrt Ruhe ein – in der Natur und auch ein wenig in uns. Die Sehnsucht nach Gemütlichkeit und Geborgenheit wächst: Das ist diese wundervolle Herbstnostalgie, aus der so viel Kreatives entstehen kann.

Wer im Süden Europas oder gar in Äquatornähe lebt, beneidet uns um die klar definierten Jahreszeiten, zu denen die Natur den Ton angibt. Frei nach Jean Paul: Wie der Frühling kommt auch der Herbst immer genau dann, wenn man ihn am nötigsten braucht. Er beschenkt uns nicht nur mit bunten Atern, Dahlien und Chrysanthemen, er schickt uns mit

Wind und Regen ins Haus, wo wir automatisch einen Gang herunter-schalten. Das ist der Moment, in dem wir zuhause auf Entdeckungsreise gehen: Omas Vasen hervorholen und mit Blumen, Gräsern und Blät-tern schmücken, Apfelkuchen backen, eine Tasse Tee bei Kerzenschein genießen – und innehalten.

ZEITLOSE SCHÖNHEITEN

Getrocknete rote Beerenzweige, Pampasgräser, Herbstblüten und Nadelkissen kommen in Retrovasen und Keramikkrügen besonders zur Geltung.

STILLEBEN

Poetischer Blumenschmuck, wie gemalt: Leuchtende Herbstblumen neben Zweigen mit verblassten Eichenblättern, die der Sturm vom Baum gefegt hat.





HÜTTENZAUBER

Wohl um kaum eine andere Mehlspeise ranken sich so viele Anekdoten wie um den Kaiserschmarrn. Am schönsten lässt sich folgende erzählen: Ein Senn, der im Österreichischen auch „Kaser“ genannt wird, servierte dem Kaiser Franz Joseph nach einer Jagd einen verunglückten Pfannkuchen und bezeichnete ihn als „Kaserschmarrn“.

Der Kaiser war seinerseits so begeistert davon, dass er die leicht karamellisierte Süßspeise kurzerhand zum „Kaiserschmarrn“ adelte und zu seinem Leibgericht erklärte.

Ob mit Apfelmus oder Zwetschgenkompott, mit Rosinen, Mandeln oder einfach nur Puderzucker: Gibt es bei der Einkehr etwas Köstlicheres als einen Kaiserschmarrn, frisch aus der Pfanne?

KAISERSCHMARRN MIT ROSINEN

Zutaten für 4 Portionen:

40 g Rosinen | 2 EL Fruchtsaft oder Rum | 4 große Eier |
300 ml Milch | 75 ml Sprudelwasser | 125 g Mehl | 1 Prise Salz | 60 g Zucker | 1 Päckchen Vanillezucker | 50 g Butter |
Puderzucker zum Bestreuen

Rosinen in Fruchtsaft oder Rum einlegen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Eier trennen. Eigelbe mit Milch, Sprudelwasser, Mehl, Salz, Zucker und Vanillezucker zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unterheben, damit der Teig luftig bleibt. Die eingeweichten Rosinen ebenfalls unterheben. Eine große Pfanne erhitzen, Butter darin schmelzen lassen und den Teig einfüllen. Bei mittlerer Hitze goldgelb backen, bis die Unterseite gestockt ist. Den Schmarrn zum leichteren Wenden halbieren oder vierteln und backen, bis auch die zweite Seite goldgelb ist. Anschließend mit zwei Gabeln in grobe Stücke zupfen und diese in der Pfanne mit etwas extra Zucker und Butter leicht karamellisieren lassen, dazu die Temperatur einmal kurz erhöhen. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren. Besonders gut schmeckt er mit Apfel- oder Zwetschgenkompott.



HERBSTWÄRME

Ein Herbstspaziergang ist pures Seelenfutter. Wir erleben das sanfte Licht der tiefstehenden Sonne, genießen goldschimmernde Birken und Linden, waten durchs bunte Herbstlaub, lassen die ersten Kastanien als Handschmeichler in der Manteltasche verschwinden und verabschieden damit den Sommer ehrenvoll. Herbstwärme beschreibt diese wohlige Empfindung, die soften

Töne, den Weichzeichner des Dämmerlichts. Man greift im Kleiderschrank automatisch zu den erdigen, gedeckten Tönen, dekoriert zurückhaltend und leise. Und wenn nach dem Spaziergang noch eine köchelnde Suppe auf dem Herd steht, wird die Wärme bald auch von innen kommen. Mehr braucht es nicht, um sich rundum geborgen zu fühlen, oder?

„Wie schön die Blätter älter werden. Voller Licht und Farbe sind ihre letzten Tage.“
John Burroughs, 1837 1921

ZWIEBELSUPPE MIT RÖSTBROT

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Suppe:

800 g Zwiebeln | 1 Knoblauchzehe |
40 g Butter | 1 EL Olivenöl | 1 EL Mehl | 150 ml trockener
Weißwein | 1 l Rinder- oder Gemüsebrühe | 1 Lorbeerblatt |
frischer Thymian zum Garnieren | Salz | Pfeffer

Für das Brot

4 Scheiben Baguette oder Bauernbrot | 100 g Gruyère,
gerieben

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in sehr feine Streifen schneiden. Butter und Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln mit dem fein gehackten Knoblauch darin bei mittlerer Hitze mindestens 30 Minuten goldbraun und weich schmoren, dabei gelegentlich umrühren. Das Mehl darüberstäuben und kurz anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und diesen etwas einkochen lassen. Anschließend die Brühe angießen. Das Lorbeerblatt zufügen und die Suppe bei geringer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Danach das Lorbeerblatt entfernen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Inzwischen die Brotscheiben im Ofen goldbraun rösten. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und kurz unter dem Backofengrill gratinieren, bis der Käse geschmolzen ist. Die Suppe in vorgewärmte Teller oder Suppenschalen füllen und das überbackene Röstbrot direkt aus dem Ofen daraufsetzen. Mit einigen Thymianblättchen bestreuen und sofort servieren.



GRÜNE KRÄUTERSUPPE

Zutaten für 4 Portionen:

4 mittelgroße Kartoffeln | 3 Zwiebeln | 1 Knoblauchzehe |
etwas Pflanzenöl | 500 ml Gemüsebrühe | 200 g Rucola | je ½ Bund
Dill, Petersilie und Bärlauch | 1 Packung Gartenkresse | 200 ml Sahne |
Salz | Pfeffer | Muskatnuss

Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Etwas Öl in einem großen Topf erhitzen und alles darin glasig andünsten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Inzwischen Rucola, Dill, Petersilie, Bärlauch und Gartenkresse gründlich waschen und grob hacken. Einige Kräuter zum Servieren beiseitelegen. Die übrigen Kräuter zur Suppe geben und ca. 2-3 Minuten ziehen lassen. Die Suppe vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Anschließend mit einem Stabmixer nur kurz pürieren, sodass noch kleine Stückchen und Kräuterblätter erkennbar bleiben. Die Sahne einrühren und die Suppe nochmals vorsichtig erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und mit den beiseitegelegten Kräutern bestreut servieren.



ROTE-BETE-SUPPE

Zutaten für 4–6 Portionen:

200 g Rindfleisch zum Kochen (z. B. Schulter) | 1 Zwiebel |
2 Lorbeerblätter | 150 g Kartoffeln | 200 g Weißkohl | 200 g Rote
Bete | 100 g Karotten | 100 g Schmalz oder Butter | 1 EL Tomaten-
mark | 1 EL Zucker | 1 EL Essig | Salz | Pfeffer | 100 g saure Sahne |
Petersilie | Schwarzbrot

Das Fleisch in wenig kaltem Wasser aufsetzen, erhitzen und kurz aufkochen lassen, bis sich Schaum bildet. Wasser abgießen und den Topf säubern. Das Fleisch erneut mit 2 l Wasser aufgießen und zusammen mit der ganzen Zwiebel ohne Schale und den Lorbeerblättern bei geringer Hitze ca. 2 Stunden köcheln lassen. Zwiebel und Lorbeer entfernen, Fleisch herausnehmen und in kleine Stücke schneiden und beiseitestellen. Kartoffeln in Stifte und Weißkohl in feine Streifen schneiden und ca. 15 Minuten in der köchelnden Brühe garen. Rote Bete und Karotten in Streifen schneiden oder grob raspeln. Schmalz oder Butter in einer Pfanne erhitzen und die Rote Bete darin 10–15 Minuten bei milder Hitze dünsten. Tomatenmark, Zucker und Essig zufügen und kurz mitdünsten, ggf. etwas Brühe angießen. Karotten zufügen und weitere 10 Minuten zugedeckt garen. Das gedünstete Gemüse in die Suppe geben, das Fleisch zufügen und alles weitere ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Borschtsch mit 1 Klecks saurer Sahne, Petersilie und Schwarzbrot servieren.



RAUS MIT EUCH!

Durchs Laub streifen, neue Wege entdecken und dabei die klare Luft genießen – ein Herbstspaziergang ist tatsächlich die beste Lösung für die meisten Knoten im Kopf.



Nostalgische Weihnachten



Weihnachten beginnt oft mit einem Duft:
Zimt, Orangenschale, Tannenharz, Kerzenwachs.
Oder mit einem Lied, das sofort Erinnerungen weckt.

Christmas Classics versammelt all das, was die Weihnachtszeit prägt, und erzählt die Geschichten dahinter. Woher kommt der Mistelzweig? Wer hat den Adventskranz erfunden? Warum ist Last Christmas bis heute ein Klassiker? Dieses Callwey Buch führt zu den schönsten Weihnachtsstädten der Welt, gibt Rezepte für die wichtigsten Momente der Saison und feiert die Filme und die Musik, ohne die Weihnachten kaum vorstellbar wäre. Für alle, die Weihnachten lieben – mit seinen Ritualen, Geschichten, Klängen und Düften.

**Das Weihnachtsbuch für alle Sinne –
mit Rezepten, Ritualen, Musik, Filmen
und Einrichtungstipps für eine stim-
mungsvolle Adventszeit**

**Zeitlose Klassiker statt Trends –
für ein bewusstes, entschleunigtes
Weihnachtsgefühl**

**Ein Buch für viele Jahre –
zum Wiederentdecken, Verschenken
und Weitergeben**

CALLWEY

