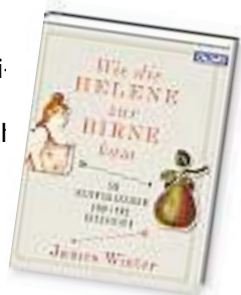


# Angerichtet

## Buchtipp 50 Rezepte schreiben Geschichten

Wie entstand der Klassiker «Birne Helene»? Woher kommt eigentlich der «Caesar Salad», der im Amerika der 1920er-Jahre angeblich der Hit für Stars wie Clark Gable gewesen sein soll? Dieses Buch stellt 50 weltbekannte Gerichte und Cocktaillklassiker mit verlässlichen Rezepten vor. Es erzählt die oftmals überraschenden Geschichten darüber, wie die Gerichte erstmals zubereitet wurden und wie sie zu ihren Namen kamen. James Winter: «Wie die Helene zur Birne kam», Fr. 41.-, Callwey Verlag (im Buchhandel erhältlich).



Sänger Endo Anaconda (58) liebt:

## «Rotkabis nach Grosis Art»

«In der kalten Jahreszeit koche ich gerne nach dem Rezept meines Grosis den weltbesten Rotkabis. Ausser einem Rotkohl braucht es eine Zwiebel, einen Boskop, Gewürznelken, ein Lorbeerblatt, etwas Zitronensaft oder Weinessig sowie Bouillon. Nach mindestens einer Stunde Garzeit serviere ich den Kabis mit Waadtländer Saucissons und Ofenkartoffeln mit Kümmel, da ich keine Gschwellti mag.» *rhö*

Der Berner eröffnet am 6. Dezember mit Stiller Has ([www.stillerhas.ch](http://www.stillerhas.ch)) das zweiwöchige Songbird Festival Davos ([www.songbirdfestival.ch](http://www.songbirdfestival.ch)).

Das komplette Rezept finden Sie online unter: [www.coopzeitung.ch/grosi](http://www.coopzeitung.ch/grosi)



## Cordon bleu Mit Seitan, Tofu, Käse

Seitan, ein Produkt aus Weizeneiweiss, wurde ursprünglich von chinesischen und japanischen Zen-Buddhisten entwickelt. Das Délicorn-Cordon bleu enthält ausserdem geräucherten Tofu und echten Schweizer Käse, die dem vegetarischen Cordon bleu ein feines Aroma verleihen. Délicorn-Cordon bleu aus Seitan Fr. 4.95 (Einführungsrabatt statt Fr. 5.50), in grösseren Läden.



## Christstollen Traditionsreich

Der Christstollen ist ein Gebäck mit einer sehr langen Tradition. Form und Aussehen erinnern an das gewickelte Christkind. Das ursprüngliche «Christbrot» aus dem 14. Jahrhundert war eine Fastenspeise der Klöster für den Advent aus Mehl, Hefe und Wasser. Neu dagegen ist der Christstollen von Betty Bossi bei Coop, Fr. 3.95/120 g.



## essen & trinken news

### Navelina Der Start der Orangensaison

Die Navelina-Orange hat eine lustige Geschichte, denn diese verläuft ein bisschen «vorwärts» und «zurück». Sie ist ein mutierter Nachkomme der kalifornischen Orange Washington, wurde nach Spanien exportiert und um 1910 unter dem Namen «Navelina» aber wieder zurück zu ihrem Ursprung Kalifornien geführt. Die Navelina bildet den Auftakt zur Orangensaison, da sie eine frühreifende Sorte ist. Ihre Früchte sind mittelgross, oval, ihr Fruchtfleisch ist fest, kernlos und hat einen herrlich süssen Saft. Die Navelina-Bio-Orangen sind ideal für den Frischverzehr, sie sind leicht zu schälen und gut geeignet für alle Rezepte, für die man auch die Schale verwendet.

