



DEZEMBER 2024

Unser Jahr endet festlich

Der Dezember ist für viele von uns geprägt von geselligen Treffen, köstlichen Festschmäusen (heißt wirklich so!) und natürlich Geschenken für die Lieben. Wichtig aber ist:

Es kommt nicht darauf an, was unter dem Weihnachtsbaum liegt, sondern wer drum herumsteht.

Stilvoll und edel: Stoneware mit schwarzer Glasur

Kleiner Zaubermeister „Black Edition“ Ofenmeister „Black Edition“

Zwei der beliebtesten Stoneware-Produkte sind endlich auch in Schwarz erhältlich und ein absoluter **Hingucker in jeder Küche**.

Nur
solange
der Vorrat
reicht!

Sie sind wahre **Multitalente** und geeignet zum Kochen, Schmoren, Backen und Rösten.

- Glasur in edlem Tiefschwarz
- Backofenfest bis 260 °C
- Spülmaschinenfest

**Sie sind ideal zum Verschenken - oder sich schenken lassen.
Stell dir ein eigenes Geschenk-Set zusammen, z. B.:**

Brotliebe



One-Pot-Liebe



Kleiner Zaubermeister „Black Edition“
101302 | 69 €



Ofenmeister „Black Edition“
101303 | 129 €



*Ganz entspannt:
Dieses Jahr kommt das Weihnachtsessen aus dem
Ofen und das Essen schmort darin ganz von alleine.
So können alle noch mehr gemeinsame Zeit genießen.*

Rotwein-Rehragout mit Schalotten

ohne
Anbraten!

1. Das Fleisch mit dem **Beschichteten Kochmesser** in etwa 3 cm große Würfel schneiden, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und in den **Ofenmeister** geben. Den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Die Schalotten schälen und halbieren. Karotten und Sellerie putzen, schälen, in gleichmäßige Stücke schneiden und mit den Schalotten zum Fleisch geben. Tomatenmark, Fond, Rotwein, Paprikapulver und Wildgewürz in der **Großen Nixe** verrühren. Den Knoblauch schälen und mit der **Knoblauchpresse** dazupressen. Den Sud über Fleisch und Gemüse verteilen und alles gut vermengen.
3. Lorbeerblätter und Thymianzweige darauflegen und den Deckel auflegen. Den Ofenmeister in den Ofen stellen (unterste Schiene) und das Rotwein-Rehragout etwa 2 1/2 Stunden schmoren.
4. Die Pilze putzen. Den Ofenmeister aus dem Ofen nehmen, Thymian und Lorbeerblätter entfernen und die Pilze unterrühren. Den Deckel wieder auflegen, den Ofenmeister zurück in den Ofen schieben und alles weitere 30 Minuten fertig garen.
5. Nach der Garzeit das Mehl mit 4 EL Wasser glatt rühren und unter das kochende Ragout rühren. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten waschen, vierteln und auf das Ragout geben. Auf jede Portion (nach Belieben) einen Klecks Crème fraîche geben und mit Petersilie bestreuen.

Tipps: Wild ist nicht nach deinem Geschmack?
Ersetze die Rehkeule durch 1,5 kg Rinderschulter oder Schweinefleisch aus der Oberschale. Das Wildgewürz lässt man einfach weg und verfeinert das Ragout am Schluss z. B. mit etwas Johannisbeergelee. Das Rezept lässt sich übrigens auch im Stoneware Grundset zubereiten.



Zutaten

- 1 Rehkeule (ohne Knochen, ca. 1,5 kg)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 100 g Schalotten
- 100 g Karotten
- 100 g Knollensellerie
- 50 g Tomatenmark
- 750 ml Wildfond (oder Gemüsebrühe)
- 200 ml Rotwein
- 2 TL Paprikapulver
- 2 TL Wildgewürz
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Zweige Thymian
- 200 g Champignons (oder Pfifferlinge)
- 1 EL Mehl
- 100 g Kirschtomaten
- 2 EL Crème fraîche (nach Belieben)
- 2 EL gehackte Petersilie

Inspirationen für weihnachtliche, festliche Beilagen

- Rotkohl: Wer es süß mag, köchelt eine Hand voll Amarenakirschen mit. Für noch mehr Weihnachtsaroma sorgt eine Prise Zimt. Frische Feigen in kleine Spalten geschnitten verleihen dem Rotkohl ein besonders festliches Upgrade (nur kurz mitkochen!).
- Rosenkohl: Karamellisierte Maronen liefern zusätzlichen Biss und Weihnachtsmarkt-Feeling.
- Kartoffelklöße: Eine Füllung aus geröstetem Nussbrot ist eine kernige Überraschung.
- Spätzle: Zusammen mit Butter und gemahlene Haselnüssen oder Mohn in einer Pfanne knusprig anbraten.



TIPP: Mit unserem Stern aus dem Linzer Ausstechförmchen lassen sich wunderbar Polenta-Sterne als Beilage zaubern.

Weihnachten ganz persönlich



Annabelle Clain, Marketing Managerin
bei Pampered Chef

„Zu Weihnachten versammle ich meine Familie gerne um einen mit Morcheln gefüllten Kapaun, ein Gericht, das sowohl lecker als auch etwas Besonderes ist.“

„Mein Weihnachtsgeschenk an mich selbst ist dieses Jahr das Brotliebe-Set mit dem Ofenmeister - Selbstgebackenes Brot schmeckt einfach am besten!“



Sandra Keck, Social Media Specialist
bei Pampered Chef



Isabelle Müller, Content Creator
bei Pampered Chef

„Weihnachten ist für mich die schönste Zeit, um in der Küche zu zaubern und gemeinsam mit meiner Familie zu schlemmen.“

Der letzte Abend des Jahres

An Silvester darf es ruhig mal richtig prunkvoll zugehen. Elegantes Schwarz kombiniert mit Gold wirkt edel und immer modern. Und endlich hat man auch mal Zeit für schöne Basteleien...

Unsere DIY Deko-Tipps



Surprise-Cookie

Dafür brauchst du 3 runde Cookies, davon einen mit Loch in der Mitte. Nach dem Backen/Auskühlen mit Zuckerguss aufeinander stapeln. Bevor du den letzten Cookie aufsetzt, füllst du den mittleren Cookie (den mit Loch) mit bunten Zuckerstreuseln. Zum Schluss nach Belieben verzieren.



Glücks-Stern

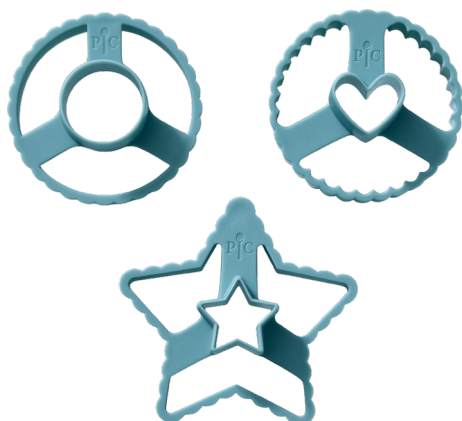
Verziere die Gläser deiner Liebsten mit einem Glücks-Stern oder nutze ihn als kleines Gastgeschenk zusammen mit zwei Wunderkerzen. Nutze einfach den Stern unserer Linzer Ausstechförmchen als praktische Schablone, auf Glitzerkarton zeichnen, ausschneiden und fertig.



Neujahrs-Schweinchen

Aus Mürbteig ausgestochen und mit rosanem Icing verziert, bringen diese leckeren Schweinchen beim Neujahrs-Frühstück ganz besonders viel Glück. Einfach unsere runde Linzer Ausstechform und das Mürbteig-Rezept aus dem November-Heft verwenden.

Zauberhaft, was man mit diesen Ausstechern alles machen kann, oder?



Linzer Ausstechförmchen Set
#101221 | 12,90 €



Gusseiserne Bratpfanne flach und Runder Zaubermeister

Erhältlich ab Dezember

Gusseiserne Bratpfanne flach

#100369 | 95 €*


Runder Zaubermeister

#1476 | 84,90 €*




Vielseitigkeit, die begeistert!

Der **Runde Zaubermeister** ist ein wahres Multitalent in der Küche, denn er ist Schmor-, Braten- und Brotbacktopf in einem. Er zaubert auch Kuchen oder Aufläufe – direkt servierfähig auf den Tisch. Runden Appetit!

Auch die **Gusseiserne Bratpfanne flach** hat viel drauf, denn sie ist sowohl auf dem Herd (auch Induktion), im Backofen oder auf dem Grill einsetzbar. Gusseisen ist sehr robust – gemacht für die Ewigkeit.

Genießer willkommen!

Kundenaktionen im Dezember



~~140 €~~
nur
115 €*



~~25 €~~
nur
19,90 €*



~~169,90 €~~
nur
140 €*

Kundenaktionen Dezember 2024

vom 1.-31. Dezember 2024

❶ Brilliance Antihaft-Stielkasserolle 1,9 Liter

#100733 | 115 €*

❷ Schneebesens-Zange

#100913 | 19,90 €*

❸ 5,7 Liter Emaillierter gusseiserner Topf

#100249 | 140 €*

Kundengeschenk

ab 99 € Einkaufswert

vom 1.-31. Dezember 2024



„Mix 'N Scraper“-Schaber | #1657

~~19,90 €~~**

Ab € 150 Gästeumsatz ist die Lieferung versandkostenfrei. Nur solange der Vorrat reicht. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Jeder Gast bekommt maximal ein Kundengeschenk. Kundengeschenke können nicht umgetauscht werden. Für den Fall, dass ein Kundengeschenk vorzeitig vergriffen ist, behalten wir uns das Recht vor, nur noch lieferbare Kundengeschenke zu liefern.

* Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1.12.-31.12.2024 gehalten, eingegeben und abgeschickt werden.

** Das Kundengeschenk gilt für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1.12.-31.12.2024 gehalten und wie folgt eingegeben und abgeschickt werden: Einzelbestellungen bis 31.12.2024 (vor 24 Uhr), Kochshows bis 15.01.2025 (vor 24 Uhr).

pampered|chef

ENRICHING LIVES

one meal & one memory at a time

®

The Pampered Chef Deutschland GmbH
Am Prime Parc 4, 65479 Raunheim
Tel.: 00800-35480976 | E-Mail: info@pamperedchef.de

Pampered Chef Österreich GmbH
Simmeringer Hauptstraße 24, 1110 Wien
Tel.: 00800-35480976 | E-Mail: info@pamperedchef.at



Folge uns auf  

Wir sind ausgezeichnet!

Pampered Chef, Pampered Chef und Löffel-Design, PC und Löffel-Design sowie Löffel-Design sind Warenzeichen verwendet unter Lizenz. © 2023 Pampered Chef verwendet unter Lizenz.

