



Michael und Livia (v. l.) kümmern sich um den Schokoladenkuchen, Nathalie und Thomas um das fruchtige Dessert.

# Probekochen für Weihnachten

Neben Klassikern wie Fondue Chinoise oder Raclette mögen die Coopzeitung-Leser zu Weihnachten Abwechslung. Vier haben wir mit Begleitung zu Betty Bossi eingeladen, damit sie uns zeigen, was bei ihnen zum Fest auf den Tisch kommt.

TEXT NOËLLE KÖNIG FOTOS NICOLAS ZONVI

---

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Markus Eugster



Katharina Schlup (ganz links) unterstützt Daniela und Alex bei der Zubereitung von Wildschweintrüben und Semmelknödeln. Zum Lammnierstück von Benedikta (ganz rechts) und Karin darf ein gutes Glas Wein nicht fehlen.

Schauplatz: die Kreationküche bei Betty Bossi. Szene: Acht Personen beim Schneiden, Hacken, Rösten, Braten, Kneten oder Backen. Wo jedoch normalerweise die Rezeptredaktoren von Betty Bossi Rezepte für die Zeitschriften oder Bücher testen und verfeinern, kochen heute Leserinnen und Leser der Coopzeitung. Im Rahmen einer Verlosung wurden sie nach Zürich eingeladen, um ihr Weihnachtsrezept zu präsentieren.

«Wow, so eine Küche wäre etwas für zu Hause», sagt Livia Wermelinger (28) zu ihrem Freund Michael Scholbe (27), als sie die Räumlichkeiten betreten. Das Paar aus Horw LU ist mit einem Rezept für einen festlichen Schokoladenkuchen angereist. «Das Ursprungsrezept dafür stammt von Michaels Gotti aus den USA. Ich habe es jedoch noch etwas angepasst», erzählt Livia Wermelinger. Im Bereich Dessert bekommen sie Unterstützung von Nathalie (28) und Thomas (31) Perret. Die Lehrerin hat das Rezept für eine Jogurtcreme mit Gewürz-Rotwein-Zwetschgen, Mandelschaum und Nuss-Crunch speziell für Weihnachten kreiert. «Ich mag es, wenn ein Gericht verschiedene Konsistenzen aufweist – dieses ist cremig, luftig und knusprig. Zudem ist es würzig und fruchtig, also eine perfekte Mischung», erklärt Nathalie.

#### Rezepte der Eltern

Bevor jedoch die beiden Desserts auf den Tisch kommen, stehen zwei Hauptgänge auf dem Menüplan: Wildschweintrüben mit Semmelknödeln und Lamm-Nierstück mit Hagenbuttensauce. Ersteres ist das Rezept von Daniela (49) und Alex (51) Ziegler aus Wangen bei Olten. Die deutschstämmige Tierärztin hat das Rezept bisher nur mit ihren Eltern gekocht

– der Vater ist Jäger und erlegt das Wild selber. «Zum Glück unterstützt mich mein Mann», sagt sie sichtlich erleichtert und Alex ergänzt: «Ich bin sehr gespannt auf unsere Knödel.» Das Lamm-Nierstück bereiten Benedikta Widmer (55) und ihre Kollegin Karin Gwerder (46) zu. Obwohl Hilfe in diesem Fall wohl kaum notwendig wäre, denn Benedikta arbeitet als Diätköchin in einem Kloster. «Ich habe zu Hause eine ganze Sammlung an Weihnachtsrezepten. Vom Lamm-Nierstück war aber auch mein Chef so begeistert, dass wir es zu Weihnachten im Kloster auf-tischen.»

#### Tipps austauschen

Beim Kochen werden die acht von Katharina Schlup von Betty Bossi begleitet. Die 33-jährige ehemalige Rezeptredaktorin ist aktuell kulinarische Beraterin im Bereich Backwaren. «Ich finde es immer sehr spannend zu erfahren, wer zu welchem Anlass was kocht.» Beim Kochen kommt bei den Teilnehmenden schnell weihnächtliche Stimmung auf – auch aufgrund der würzigen Düfte, die durch die Luft schweben. Tipps und Meinungen werden ausgetauscht, hier eine Nase genommen und da ein Löffel voll probiert. Wie bei einer Tavolata kommen die beiden Hauptgänge gleichzeitig auf den Tisch – als Beilagen werden zusätzlich Polenta-Sterne und Rotkraut serviert. Und gleich mit den ersten Bissen werden Benedikta und Daniela sowie ihre Begleitungen zu den gelungenen Speisen beglückwünscht. «Das Wildschwein ist der Knüller», sagt etwa Thomas, und kaum einer kann von Benediktas Hagenbuttensauce genug bekommen. Obwohl die meisten bei den Hauptgängen schon gut zugelangt haben, empfängt man freudig

Schokoladenkuchen und Jogurtcreme zum Dessert. Zum Schluss sind sich alle einig: Alle vier Rezepte sind Weihnachts-würdig und begeistern sicher so manchen Gast. ●



### EIN FEST ZUM GENIESSEN Bereit für Weihnachten

Alle in diesem Beitrag vorgestellten Rezepte finden Sie unter unten stehendem Link. Falls Sie zusätzliche Ideen oder Anregungen brauchen, bietet Betty Bossi das passende Rezept-Buch für jede Gelegenheit. In «Apéro & Fingerfood» finden Sie viele Ideen für den perfekten Start in den Abend, «Festtage zum Geniessen» sorgt für einen aussergewöhnlichen Hauptgang und mit «Lava Cakes» setzen Sie einen würdigen Schlusspunkt.

[www.coopzeitung.ch/leser-kochen](http://www.coopzeitung.ch/leser-kochen)  
[www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)