

FIVE BICHEN I  
 r Goren  
 of Tasse  
 straffeln  
 anst d  
 us, die  
 stud. E  
 re zu die  
 Länder  
 indition  
 ende m  
 o Metall  
 wisse ins  
 mation  
 thirty K  
 eyson d  
 sondern  
 messik



## *Nahrhaft wie die berühmten Frijoles refritos: Das 704-seitige Werk über die Küche Mexikos sprudelt über vom Lebensgefühl und den exotischen Aromen Mittelamerikas.*

Margarita Carrillo Arronte: Mexiko, mit über 600 Rezepten, Phaidon by Edel 2015, ca. 52 Fr.



## TRAUMPAAR – Randen und Wodka

Tiefrot wie die Liebe und ein Aroma, so tiefgründig wie die russische Seele.

Liebe, Zeit und beste Zutaten braucht für diese Variante der russischen Nationalsuppe Borschtsch: Für einen Suppentopf für etwa 6 Personen 600 g mageres Siedfleisch vom Rind in eine Pfanne mit 2 l kaltem Rindsfond geben. 2 grosse, in grobe Scheiben geschnittene Zwiebeln, 4 halbierte Knoblauchzehen, 2 Lorbeerblätter, 10 Pfefferkörner und 2 EL Weissweinessig dazugeben. Einmal richtig aufkochen, danach 3 bis 4 Stunden knapp köcheln lassen. Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden, mit 600 g gekochten, in kleine Würfel geschnittenen Randen sowie 1/2 l Randensaft und 1 Schnapsgläschen Wodka zurück zum Fond geben. 30 Minuten sanft köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Kurz vor Schluss 1 Bund Peterli sowie 4 Zweige Dill hacken und zur Suppe geben. Mit einem Klacks Crème fraîche und mit Dill garniert servieren. Dazu passt knuspriges Bauernbrot – und natürlich ein Gläschen Wodka.



## Herr Lüthy Swiss Whisky

Brennmeister Urs Lüthy aus Muhen AG gewann im November mit seinem «Herr Lüthy Pure Swiss No 9» den Swiss Whisky Award 2015. Leider ist das Siegerdestillat bereits ausverkauft – doch jetzt gibts «Herr Lüthy Pure Swiss No 10», und dieser steht seinem Vorgänger in nichts nach. Der in einem Schweizer Strohweinfass ausgereifte vierjährige Whisky überzeugt mit Noten von Butterscotch, Lagerapfel, Zitrus, Holz und einem Hauch Rauch. 69 Fr., [www.swiss-single-malt.ch](http://www.swiss-single-malt.ch)

## WE LOVE



Die Champions League des Knabbergenusses: Pommes Chips mit echtem schwarzem Trüffel. Black-Truffle-Chips von Torres, 125 g 7.90 Fr., [www.sibler.com](http://www.sibler.com)



Besten Grand-Cru-Kakao verwendet Vollenweider für seine neuen Bio-Edeltafeln in zwei dunklen und einer hellen Variante. 100 g ab 8.80 Fr., [www.vollenweiderchocolatier.ch](http://www.vollenweiderchocolatier.ch)