

Wild Christmas

Inspiration für Ihre
Adventsdekoration

Rezepte aus der Winterküche

Weißer Glühwein
und Maronensuppe

Genussvolle Adventszeit

Feine Leckereien
und Geschenkideen

Winterliche Gewürze

Spice up
your life!

HEILIGABEND
Fr., 24. Dezember 2021
8 – 13 Uhr
Sa. & So., 25. & 26. Dezember 2021
geschlossen

SILVESTER
Fr., 31. Dezember 2021
8 – 13 Uhr

NEUJAHR
Sa., 1. Januar 2022
geschlossen

Genuss für alle Sinne

Inspirationen & Ideen für eine stimmungs-
volle Zeit bis zum Weihnachtsfest

CARL
P
LATZ

Der Markt.

Genuss hoch 4

Tipps für Ihre Adventswochenenden

Wussten Sie, dass sich das Wort „Advent“ von dem lateinischen Wort „adventus“ ableitet und Ankunft bedeutet? Der Advent ist die Zeit des Jahres, in der sich die Christen auf die Ankunft Jesu und Weihnachten vorbereiten. Vor allem ist es aber die Zeit, die man mit der Familie und den Liebsten verbringt, mit Backen, Glühwein, Kerzenlicht und gutem Essen. Wir präsentieren Ihnen genuss- und stimmungsvolle Ideen für vier entspannte Adventssonntage, die Freude machen.

1

1. Advent 28. November 2021 Der Advent ist da!

Knapp vier Wochen vor dem Heiligen Abend beginnt die Adventszeit mit dem ersten Adventssonntag und wir zünden die erste Kerze des Adventskranzes an. Die gute Nachricht: Es sind noch drei Tage Zeit, den Adventskalender zu basteln! Ein schöner Brauch, der nicht nur bei Kindern sehr beliebt ist: Vom 1. bis 24. Dezember darf jeden Tag ein Türchen des Adventskalenders geöffnet werden, hinter dem sich eine Überraschung in Form eines kleinen Geschenks oder Süßigkeiten versteckt. Es muss nicht immer Schokolade sein: Schon mit wenigen Zutaten gelingen gesunde Protein- und Müsliriegel oder Energy Balls. Aus Haferflocken, Nüssen, Kokosflocken, Samen, Trockenobst, Erdnussbutter, dunkler Schokolade und etwas Sirup entstehen kleine, köstliche Geschenke; Gewürze wie Zimt, Kardamom und Anis sorgen für die weihnachtliche Note. Tipp: Dekorieren Sie den Kalender mit frischem Tannengrün. Die Zweige verströmen einen tollen Duft im Haus.



2

2. Advent 5. Dezember 2021 Weihnachtszeit ist Plätzchenzeit

Auch in der Küche beginnt im Advent eine besondere und vor allem köstliche Zeit. Es duftet nach Zimt, Kardamom und Nelken. Marzipan und Nougat haben im Advent Hochkonjunktur. Es werden Plätzchen aller Art ausgestochen, gebacken und liebevoll verziert. Weitere typische süße Leckereien sind Klassiker wie Dominosteine, Bratäpfel oder Christstollen. Aber nicht vergessen: Ein klassischer Christstollen sollte mindestens vier Wochen vor dem Weihnachtsfest gebacken werden. Denn nur, wenn der Stollen ausreichend lange und kühl gelagert wird, erhält er den typischen feucht-festen Zustand und schmeckt. Sie haben keine Geduld, den Stollen selbst zu backen? Selbstverständlich erhalten Sie die limitierte Sünde auch bei unseren Händlern auf dem Markt.

3

3. Advent 12. Dezember 2021 Vorweihnachtliches Adventsgrillen

Mit großen Schritten geht's auf den Weihnachtsabend zu! Wenn Sie es auch im Advent eher herzlich mögen, dann probieren Sie doch einmal etwas Neues aus und laden Sie liebe Gäste zu einem vorweihnachtlichen Adventsgrillen im Freien ein. Neben zünftigen Köstlichkeiten wie Leberkäse, Kartoffelsalat oder Linsensalat können sich Freunde und Familie mit einem heißen Glühwein aufwärmen. (Das Rezept finden Sie hier im Carlsblatt.) Auch die Kids müssen sich nicht langweilen: Besonders im Winter ist das Basteln mit gesammelten Dingen aus der Natur eine schöne Möglichkeit, um sich die Zeit zu vertreiben. Mit Tannenzapfen oder Kastanien lassen sich Bastelprojekte wie Weihnachtswichtel oder Maronenmännchen zaubern. Nusschalenlichter oder kleine Tannenbäume aus Salzteig sind eine hübsche Tischdeko für die Weihnachtstafel.



4

4. Advent 19. Dezember 2021 Noch sechs Mal schlafen

Der Countdown bis zum Heiligenabend läuft nun ganz offiziell. Wer nicht in Stress kommen will, packt entspannt am Morgen des 4. Advents die Weihnachtsgeschenke ein. Mit Swingmusik und einem Gläschen Champagner geht das fast von selbst! Um bereits jetzt in Festtagsstimmung zu kommen, zelebrieren wir den Tag mit einem vorgezogenen Festessen. Es muss nicht immer Gans sein: Der Fasan ist eine tolle Geflügelalternative und weist einen feinen Wildgeschmack auf. Das Fleisch gilt als mager und enthält neben Eisen und Phosphor Kalzium, B-Vitamine und Eiweiß. Der Fasan wird mit Lorbeer und Wacholderbeeren gefüllt, als Beilage gibt es Maroni-Erdäpfel-Nocken. Ihnen läuft schon jetzt das Wasser im Munde zusammen? Auf carlsplatz-markt.de/marktleben/rezepte finden Sie das Rezept!



Die Händler*innen und das Team vom Carlsplatz wünschen Ihnen und Ihren Familien und Freunden eine erholsame und gesunde Adventszeit!

Der perfekte Adventskranz

Finden Sie auf dem Carlsplatz Ihren persönlichen Lieblings-Adventskranz. Unsere Blumenhändler sind offen für Ihre Ideen und beraten Sie gerne.



Sie mögen es klassisch, aber nicht konventionell? Unser Adventskranz 2021 ist verspielt, aber alles andere als kitschig: Im wilden Winterwald treffen Hirsche auf Tannenzapfen, Zweige, Moos und Beeren. Baumwollblüten, weiße Kerzen und dezent platzierte Weihnachtskugeln sorgen für ein elegant-festliches Finish; der Eukalyptus für einen fantastischen Raumduft.

Winterküche

Lieblingsrezepte vom Markt

Machen Sie es sich kuschelig! Wir verraten Ihnen unsere Lieblingsrezepte für gemütliche Adventswochenenden. Mit weißem Glühwein und einem heißen Wintersüppchen wird Ihnen und Ihren Gästen direkt warm ums Herz – versprochen.

Vier Tipps für die Zubereitung

Der richtige Wein

Für Glühwein aus Weißwein sollten Sie keinen Wein wählen, der im Eichenfass ausgebaut wurde. Idealerweise stellt man ihn aus aromatischen Sorten her. Feinherbe, fruchtige, leicht-würzige und junge Weißweine passen gut. Als Basis eignen sich zum Beispiel Silvaner, Müller-Thurgau, Riesling, Pinot Grigio oder Chardonnay.

Die richtigen Gewürze

Neben des Basisweins ist auch die Wahl der passenden Gewürze sehr wichtig. Achten Sie darauf, dass keine Aromen, sondern nur echte Gewürze eingesetzt werden. Bei der Mischung können Sie nach Geschmack und Fantasie kombinieren. Klassisch kommen weihnachtliche Gewürze wie Gewürznelken, Zimtstangen, Sternanis und Kardamom in den Glühwein. Geben Sie die Gewürze in einen Teebeutel, dann können Sie ihn nach beliebiger Ziehzeit problemlos entfernen.

Die richtige Säure

Für Frische und Säure sorgen Früchte wie Orangen, Zitronen oder Blutorange. Verwenden Sie dabei die ganze Frucht oder nur die frischen oder getrockneten Schalen. Sollte es Ihnen insbesondere um das Aroma des Weines gehen, bedenken Sie bei der Zugabe von ganzen Zitrusfrüchten, dass diese sehr dominant sind. Auch Beeren wie Cranberries, Holunder- oder Moosbeeren, Apfel- und Birnenstücke oder Granatapfelkerne und Hagebutten schmecken prima in Glühwein.

Die richtige Süße

Zum Süßen eignen sich Honig, Agavendicksaft und Marmelade wie beispielsweise Orangenmarmelade. Auch Portwein oder Saft sind gute Süßungsmittel. Portwein hebt den Alkoholgehalt, Saft streckt den Geschmack des Weines.



Zutaten

750 ml Weißwein
300 ml Apfelsaft
1 Stange Zimt
3 EL Vanillezucker
1 Kardamomkapsel
1 Sternanis
Optional: Früchte/
Zitrusfrüchte



Zutaten

1 TL Puderzucker
50 ml roter Portwein
800 ml Geflügelfond
(Vegetarier ersetzen
den Geflügelfond mit
Gemüsebrühe)
450 g gegarte Maronen
200 g Sahne
1/2 TL gehackte Zart-
bitterkuvertüre
1/4 ausgekratzte Vanille-
schote
1 Messerspitze abgeriebene
unbehandelte Orangen-
schale
30 g kalte Butter
mildes Chili
Salz

Für die Einlage:

100 g gegarte Maronen
100 g Champignons
8 Rosenkohlröschen
Salz, Pfeffer
1 EL braune Butter

Für die Croûtons:

1 Scheibe Toast- oder
Schwarzbrot
1 EL Butter



Wussten Sie schon?

Diese und weitere leckere
Rezepte finden Sie auf
[www.carlsplatz-markt.de/
marktleben/rezepte](http://www.carlsplatz-markt.de/marktleben/rezepte)

Glühwein auf Weißweinbasis

Erwärmen Sie den Weißwein und Apfelsaft in einem Topf. Rühren Sie Zimtstange, Vanillezucker, Zitrusfrüchte und Gewürze ein und lassen Sie beides mindestens 30 Minuten auf kleiner Hitze ziehen.

Achtung: Der Wein darf nicht kochen! Alkohol verdampft bei einer Temperatur von 78 Grad. Erwärmen Sie den Glühwein daher langsam, um starke Alkoholverluste zu vermeiden und die Aromen der Gewürze zu schonen.

Lassen Sie den Glühwein nach dem Erwärmen noch etwa eine Stunde ziehen, damit sich die Gewürze besser entfalten. Besser: Setzen Sie den Glühwein schon am Vortag auf und lassen Sie ihn über Nacht durchziehen, so schmeckt er noch intensiver.

In Norddeutschland genießt man übrigens die Version „Heißer Seehund“, bei der Rosinen in den heißen Weißwein gegeben werden. Cin cin!

Maronensuppe mit Einlage

Für die Suppe den Puderzucker in einen Topf stäuben und bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren. Mit dem Portwein ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen.

Den Fond mit den Maronen in einem Topf aufkochen lassen. Die Sahne hinzufügen und alles mit dem Stabmixer pürieren. Den eingekochten Portwein und die Kuvertüre zur Suppe geben. Die Vanilleschote hinzufügen, 1 bis 2 Minuten in der Suppe ziehen lassen und wieder entfernen. Die Orangenschale dazugeben und die kalte Butter mit dem Stabmixer unterrühren. Die Maronensuppe mit Salz und Chilipulver würzen.

Für die Einlage die Maronen vierteln. Die Champignons putzen, trocken abreiben und halbieren. Vom Rosenkohl die äußeren Blätter entfernen und die einzelnen Blätter ablösen.

Die Rosenkohlblätter in kochendem Salzwasser etwa 2 Minuten bissfest blanchieren, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die braune Butter in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Die geviertelten Maronen und die Rosenkohlblätter dazugeben, in der Pfanne erwärmen und würzen.

Für die Croûtons das Toast- oder Schwarzbrot in 1/2 cm große Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin bei milder Hitze rundum rösten.

Zum Servieren Pilze, Maronen und Rosenkohl in die Mitte von vorgewärmten tiefen Tellern setzen, die Maronensuppe nochmals aufschäumen und außen herum verteilen. Die Suppe mit den Croûtons bestreut servieren.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Spice up your life!

Das Beste aus der Welt der Wintergewürze

Sie geben unserem Essen den besonderen Kick: Gewürze veredeln unsere Speisen und sind dazu echte Gesundheitsturbos. Zimt, Nelken oder Ingwer gehören zum Winter wie das Blaukraut zur Ente. Wintergewürze verleihen Gerichten aber nicht nur eine charakteristische Note, sondern besitzen auch gesundheitsfördernde Eigenschaften. In Früchten, Samen und Wurzeln sind die Wirkstoffe der Pflanzen in hohem Maße konzentriert und machen Wintergewürze umso wertvoller. Wir geben Ihnen eine Übersicht und Tipps aus der Welt der Wintergewürze!

ANIS Weihnachten ohne Anis – wie soll das gehen? Anis wird auch „süßer Kümmel“ genannt. Mit seinem lakritzartigen Aroma gehört er fest in die Weihnachtsbäckerei wie etwa in Plätzchen und Lebkuchen.

CHILI Ob frisch oder getrocknet – Chili aktiviert Kreislauf und Durchblutung und macht richtig warm ums Herz. Ein Prise Chili passt in jedes Gericht, von Tomatensoße bis Gulasch. Tipp: Wussten Sie, dass je länger Chili mitkocht, desto schärfer das Gericht wird?

INGWER Ingwer ist weltweit eines der wichtigsten Gewürze. Es gilt nicht umsonst als typisches Wintergewürz, denn die Knolle heizt uns so richtig ein. Im Wurzelstock steckt eine geballte Ladung an Bitterstoffen und ätherischen Ölen, die vorbeugend und lindernd bei Erkältungen wirken und die Verdauung unterstützen. Tipp: Geben Sie einige Scheiben frischen Ingwer in 0,5 Liter heißes Wasser und lassen Sie alles ca. 10 Minuten ziehen. Bei Bedarf mit Honig süßen. Dann über den Tag verteilt trinken.

KARDAMOM Im Orient gelten die Gewürzkapseln als Aphrodisiakum – hierzulande kennen wir Kardamom im Winter unter anderem als Gewürz mit dezent scharfem Aroma in Lebkuchen, Punsch, Gewürzbrotten und Marzipan. Die Samenkerne der mit der Ingwer-Familie verwandten Strauchs haben ein eukalyptusähnliches Aroma. Mit leicht zitrischem Geschmack sorgt Kardamom außerdem für einen frischen Atem. Tipp: Eine kleine Prise Kardamompulver macht den Morgenkaffee nicht nur bekömmlicher, sondern verleiht ihm auch eine besondere winterliche Note!

MUSKAT Sie ist eine echt harte Nuss – und hat es in sich! Muskat würzt nicht nur intensiv, sondern kann darüber hinaus noch die Nerven beruhigen. In der Weihnachtszeit ist sie ein fester Bestandteil von Lebkuchen und Plätzchen – aber die Muskatnuss hat das ganze Jahr einen Platz in der Küche und verleiht Kartoffelpüree, Saucen und Suppen eine besondere Note. Tipp: Wird sie gemahlen, verliert die Muskatnuss recht schnell (etwa nach 15 Minuten) an Aroma. Deshalb sollte sie möglichst frisch über Gerichte gerieben werden und nicht als Pulver im Gewürzregal stehen.

NELKEN Ihr leicht scharfes Aroma veredelt Wildgerichte, Braten und Lebkuchen. Zudem hat der Stoff Eugenol im Nelkenöl eine leicht betäubende und antiseptische Wirkung – das kann bei Zahnschmerzen und Halsweh helfen.

SAFRAN Es ist das teuerste Gewürz der Welt – kein Wunder: Für ein Kilo Safranfäden werden bis zu 200.000 Krokusblüten geerntet. Auch deshalb wird Safran in der Küche nur sparsam eingesetzt – er würzt (und färbt) beispielsweise Risotto, Kuchen und Gebäck. Aufgrund seines Preises sind viele Fälschungen auf dem Markt – im Mittelalter wurde dieser Betrug sogar mit der Todesstrafe geahndet.

VANILLE Kaum ein Gewürz weckt mehr Kindheits-erinnerungen: Der süßliche Geschmack von Vanille gibt Desserts, Schokolade aber auch herzhaften Saucen den besonderen Kick. Doch Vanille kann noch viel mehr: So soll es aphrodisierend wirken.

ZIMT Als leckere Geschmacksnote im morgendlichen Smoothie verleiht Zimt Energie und kurbelt den Stoffwechsel an. In der Küche kommt Zimt zum Würzen von Weihnachtsgebäck, aber auch in herzhaften Speisen zum Einsatz. In vielen Teilen der Welt wird er gern in Würzmischungen verarbeitet und ganzjährig eingesetzt. Tipp: Verwenden Sie den hochwertigen und feiner schmeckenden Ceylon-Zimt und vermeiden Sie den billigeren Cassia-Zimt, auch chinesischen Zimt genannt. Er besitzt meist in deutlich größerer Menge das als gesundheitsschädlich geltende Cumarin.

Genussvoll durch den Advent

Verwöhnen Sie sich und Ihre Liebsten: Wir präsentieren Ihnen unsere Auswahl an kleinen feinen Leckereien und Geschenkideen für eine genussvolle Adventszeit.



Oh, là, là: Französische Spezialitäten

Entenmägen oder „Gésiers de canard confits“, Wildpasteten aus den Ardennen, Landpasteten aus der Normandie, Saucisson à cuire de Lyon oder Boudin Noir (Blutwurst): Besonders in der Winterzeit sind französische Spezialitäten äußerst beliebt. Bei Geraldine von *Chez Jean-Luc* finden Sie eine große Auswahl an französischen Leckereien in Hülle und Fülle. *Erhältlich bei Chez Jean-Luc.*



Winterweiß

Damit startet es sich wunderbar in den Abend: „Aufstieg“ Riesling Kabinett trocken, 2020 vom Weingut Jakoby-Mathy ist ein rassiger, lebendiger Mosel Kabinett mit viel Schiefermineralität. Klar, saftig und wenig Alkohol. *Erhältlich bei Concept Riesling.*

Winterrot

Leicht temperiert ist der 2018 Spätburgunder vom Weingut Rings einfach perfekt für Herbst- und Wintertage. Ein eleganter, frischer und balancierter Spätburgunder. Ein fantastischer Speisenbegleiter zu deftigen Gerichten ist der 2018er Stettener Häder Lemberger vom Weingut Haidle: Ein mundfüllender, kräftiger Rotwein mit viel Power vom jungen Demeter-Winzer Moritz Haidle. *Erhältlich bei Concept Riesling.*



Süßes fürs Brot

Perfekt als Geschenk, perfekt für den Adventsbrunch: Die neuen Brotaufstriche von Pure Pastry in den Varianten Haselnuss, Mandel und Pistazie werden ohne Palmöl und aus feinsten Zutaten hergestellt. *Die Aufstriche im Glas sind bei Pure Pastry erhältlich.*

Hummer- suppe für daheim

Gemeinsam mit dem Suppen- und Eintopfspezialisten *Dauser* hat der Düsseldorfer Koch Florian Conzen (Brasserie Stadthaus) pünktlich zu den Festtagen eine feine Hummersuppe kreiert. Die gibt es für Zuhause in schicker Design-Konserve. *Erhältlich bei Dauser.*



Schwarzes Gold

Kaviar kommt zu den Festtagen gerne auf den Tisch. Kaviar, frische Austern, Jakobsmuscheln, Meeresfrüchte und viele weitere Fischspezialitäten finden Sie bei *Fisch Pahlke* und beim *Fischhaus Obst*.

Drei Haselnüsse für den Carlsplatz

Mandeln, Walnüsse, Macadamia: Nüsse gehören in die Adventszeit und sind eine gesunde Alternative zu Weihnachtsplätzchen. Denn sie sind vollgepackt mit wichtigen Nährstoffen wie Proteinen, gesunden Fetten, Antioxidantien, Vitaminen, Mineralstoffen und gedächtnisfördernden Substanzen. *Erhältlich bei unseren Obst- und Gemüsehändlern.*

Düsseldorfer Kulinarik zum Verschenken

Bei der 3-stündigen Stadtführung „Düsseldorfs kulinarische Seele“ gibt es in der gesamten Altstadt und auf dem Carlsplatz kleine Kostproben lokaler Esskultur zu entdecken. Die perfekte Tour und ein ganz besonderes Geschenk für Feinschmecker und Foodies! Tickets sind buchbar auf www.duesseldorf-tourismus.de



Adventskalender vom Markt

Füllen Sie die Türchen Ihres Adventskalenders mit Leckereien vom Carlsplatz: Wie wäre es mit außergewöhnlichen Gewürzspezialitäten von *Inka & Mehl*, einem schönen Weihnachtsanhänger unserer Blumenhändler, italienischen Pestos von *Di Gennaro*, kleinen Ölen von *Feinkost Fladi*, frischen Weihnachtsplätzchen von der *Bäckerei Evertzberg* oder *Ihr Bäcker Schüren*. Fertige Adventskalender* mit süßen Leckereien gibt es bei *Pure Pastry* oder *Lakrids by Bülow*.

#carlsplatz
carlsplatz-markt.de

fb.com/carlsplatz40213
@carlsplatz

Wunschbaum 2021

Erfüllen Sie bis zum **17. Dezember 2021** Kinderwünsche! Sichern Sie sich ab dem **22. November 2021** Ihren Wunsch am Wunschbaum auf dem Obermarkt am Carlsplatz, kaufen Sie das Geschenk und geben Sie es am *Pure Coffee by KaffeeReich*-Stand ab. Alternativ können Sie 25 Euro spenden und wir besorgen das Geschenk für Sie. Gemeinsam mit der Düsseldorfer Kindertafel werden die Geschenke pünktlich zu Weihnachten überbracht. Vielen Dank für Ihre Unterstützung!



Tipp: Sie wünschen sich individuelle Präsentkörbe? Schreiben Sie uns eine E-Mail mit Ihren Wünschen an catering@carlsplatz-markt.de

Kontakt & Impressum

Herausgeber
Wochenmarkt Karlplatz GmbH
Carlsplatz 26, 40213 Düsseldorf

Vertreten durch Geschäftsführer
Heiner Röckrath

Kontakt
carlsblatt@carlsplatz-markt.de

Redaktion & Text
Tina Husemann, Ursula Wiedenlubbert

Art Direktion & Layout
vista – digital brand content design

Fotos
stocksy – Gabi Bucataru (*Titelbild*), stocksy – Sean Locke (*Tafel*), stocksy – Irina Polonina (*Champagnerglas*), stocksy – Susan Brooks-Dammann (*Glühwein*), stocksy – Lumina (*Maronensuppe*), iStock – Yuliia Blazhuk (*Orangen*), iStock – Steve Nicols (*Maronen*), iStock – The Palmer (*Paté*), iStock – Maksim Sokolov (*Wunschbaum*), iStock – deepblue4you (*Haselnüsse*)

Druck
Clasen Druck GmbH
Spielberger Weg 66, 40474 Düsseldorf

Auflage 5.000

*Solange der Vorrat reicht

Nachdruck der Teilbeiträge nur nach Absprache mit der Redaktion.