

Rezeptkarte Weihnachts- Smörgåsbord



IKEA® FOOD

Rezeptkarte Weihnachts- Smörgåsbord

Das Weihnachts-Smörgåsbord hat in der kulinarischen Tradition Schwedens seinen festen Platz. Viele Schweden freuen sich schon Monate im Voraus darauf. Dabei kommen so viele Köstlichkeiten auf den Tisch, dass garantiert jeder etwas findet, das ihm schmeckt!

Spezialitäten für das schwedische Weihnachts-Smörgåsbord:

Fleischbällchen, zum Beispiel KÖTTBULLAR. Marinierter Hering, zum Beispiel INLAGD SILL, DILLSILL, SENAPSSILL. Janssons Versuchung (separate Rezeptkarte). Marinierter Lachs, zum Beispiel GRAVAD LAX. Gekochter Schinken, zum Beispiel CHRISTMAS HAM. Senf zum Schinken, zum Beispiel SENAP GROV. «Prinzenwürste», zum Beispiel PRINSKORV LINDVALLS. Kohl, zum Beispiel RÖDKÅL FELIX. Knäckebrot, zum Beispiel JULKNÄCKE, KNÄCKEBRÖD RÅG, KNÄCKEBRÖD FLERKORN. Käse, zum Beispiel WÄSTGÖTA KLOSTER.



KÖTTBULLAR Fleischbällchen

1000 g

18.95

Und was gibts zu trinken?

Dunkles Weihnachtsbier wie JULBRYGD SPENDRUP'S ist sehr beliebt. Kinder jedoch und auch viele Erwachsene bevorzugen die schwedische Spezialität des Julmust, zum Beispiel SPENDRUP'S JULMUST, eine süsse und fruchtige Limonade mit einem Hauch Weihnachtsgewürze. Andere Limonadenhersteller haben versucht, in der Weihnachtszeit den schwedischen Markt zu erobern, aber die Schweden bleiben dem Julmust treu.

Der Snaps darf natürlich auf keinen Fall fehlen: Auch er hat während der Festtage seinen angestammten Platz zur Verstärkung des kulinarischen Erlebnisses. Versuchen Sie SNAPS AKVAVIT (gewürzter Snaps) oder SNAPS CITRON & FLÄDER (Snaps mit Zitrone und Holunderblüte)!



SPENDRUP'S JULMUST Limonade

50 cl

1.50

Rezeptkarte Glögg



IKEA FOOD

Rezeptkarte

Glögg

Gewürzwein ist in vielen Kulturen bekannt. Besonders in früherer Zeit wurde Wein von minderer Qualität oder wegen schlechter Lagerung und langer Transportwege gar verdorbener Wein mithilfe von Gewürzen «veredelt». In Schweden, wo die Winter kalt sind, ist das Erwärmen des Weins nach wie vor sehr beliebt. Heute ist Glögg (Glühwein) eng mit Weihnachten verbunden, und fast aller Glögg – ob alkoholisch oder alkoholfrei – wird von November bis Dezember verkauft und getrunken.

Für 8 Personen:

Eine Flasche Glögg, 75 cl
Mandeln und Rosinen, 100 g
Pfefferkuchen, 300 g



GLÖGG BLOSSA
Rotwein mit Gewürzen
und Zucker (10%)

75 cl

7.95

So wirds gemacht:

Den Glögg in einer Pfanne erwärmen (nicht zum Kochen bringen). In kleinen Tassen – zum Beispiel LJUVLIG (Becher rot, 8 cl, 4 St.) – servieren, einen oder zwei Teelöffel Mandeln und Rosinen hinzufügen. Dazu die Pfefferkuchen nicht vergessen! Auch ein Lussekatt (Safrangebäck) passt sehr gut (separate Rezeptkarte).



GLÖGGMIX
Mandeln und
Rosinen für
Glühwein

100 g

1.50