

Baum schmücken, Nachbarbesuche, mit den Kindern plaudern – alles wichtiger am Heiligen Abend, als am Herd zu stehen. Damit zaubern Sie trotzdem ein festliches Essen auf den Tisch:



#### WILD IM GLAS

Wildschweinbraten im eigenen Saft, Rehgeschnetzeltes fruchtig-scharf: Das Glas öffnen, wärmen, fertig.

Dazu passen Serviettenknödel.

260 g 11,90 €  
bei Pöhl & Mayr am  
Kutschkermarkt, Wien 18,  
[www.kaesstand.at](http://www.kaesstand.at)



#### TORTA SALATA

Kalabrische Tarte mit Zucchini, Speck, Ei, Parmesan, geräuchertem Provola. Für 4 Personen, einfach im Ofen wärmen. Vorbestellen! Abholung am 24. 12. Vormittag.

24 €, Lerchenfelder Str. 51,  
Wien 7, [deswiadnos@gmail.com](mailto:deswiadnos@gmail.com), 0677 62244826



#### FISCH AUS DEM OFEN

Lachsforelle (für vier, ca. 1,2 kg) salzen, Zitronenscheiben und Dille hineinstecken, Butterflocken rundum, in Backpapier einschlagen, 30 Min. bei 200°C im Ofen garen. Dazu warmes Baguette und Vogelsalat.

z.B. bei Merkur, vorbestellen!



#### KASNUDELN

Neben dem Standard-Programm gibt's saisonal festtagstaugliche Wild- oder Gansnudeln. Aufkochen, ziehen lassen, fertig. Bestellung bis 18. 12., Zustellung binnen 48 Stunden.

10 Stück 9,90 €, [www.kasnudl.com](http://www.kasnudl.com)



#### FESTTAGSBRÖTCHEN

Einfacher geht's nicht: Trzesniewskis legendäre Brötchen. Weihnachts-special: Räucherlachs auf Currycreme. Bestellungen online, Abholung am 24. 12. bis 14 Uhr in den 11 Filialen.

1,30 € pro Brötchen, [www.speckmtei.at](http://www.speckmtei.at)

Magazin 1514 | 15. Dezember 2018 | gegründet 1989

# freizeit

KURIER

**DER GUTE MENSCH VON SIMMERING**

„Ostbahn-Kurti“ Willi Resetarits wird 70. Die *freizeit* gratuliert herzlich!

FOTO: ULMAR LIECK