

Together for Christmas

Weihnachten feiern mit Le Creuset

Das schönste Geschenk passt dieses Jahr unter keinen Baum: Endlich wieder gemeinsam mit der Familie und Freunden die Festtage verbringen und in vertrauter Runde zu teilen, was uns die letzten Monate bewegt hat. Le Creuset zaubert eine weihnachtliche Stimmung, mit liebevoll gedecktem Tisch, köstlichen Gerichten und individuellen Geschenken – so wird das Fest der Liebe unvergesslich.



Merry Christmas: Kleine und große Genießer freuen sich über ausgewählte Geschenke

Vorfreude ist die schönste Freude! Schon im Advent versprühen die langen Winterabende eine ganz eigene Magie: Kinderaugen leuchten, Haus und Garten werden festlich dekoriert, letzte Einkäufe erledigt, Geschenke besorgt und Plätzchen gebacken, die in der Wohnung einen verführerischen Duft verbreiten.

Dann steht der Weihnachtsabend vor der Tür. Sind die Geschenke ausgepackt, kommen Groß und Klein an der langen Tafel zusammen. Das ist der verbindende Moment, in dem aus weihnachtlichen Genussmomenten glückliche Erinnerungen werden. Dazu gehören ein leckeres Essen – und gute Rezepte, die sicher gelingen.



Highlight des Weihnachtsmenüs: Stubenküken aus der 3-ply Bratreine von Le Creuset

Mit einem Stubenküken im Speckmantel mit frischen Feigen und Schalotten präsentiert das französische Premiumlabel eine Rezeptidee, die sich prima vorbereiten lässt. Das mit Zitrone und Salbeiblatt gefüllte Geflügel wird mit Pancetta umwickelt und in der Bratreine mit Rosteinsatz im vorgeheizten Backofen in etwa 45 Minuten knusprig gegart.

Zum süßen Finale gibt es Trifle mit Brombeer-Gin-Birnen. Für den raffinierten Nachtisch köcheln die Birnen in einer Mischung aus Brombeeren, Orangenabrieb, Gin, Wasser und Rohrzucker im gusseisernen Bräter. In dem erkalteten Sirup werden die kreisförmig ausgestochenen Biskuitböden getränkt. Dann heißt es schichten: Die Böden abwechselnd mit einer Creme aus Frischkäse, Sahne, Vanillepudding und Sirup in die Dessertgläser füllen und mit Brombeeren und der pochierten Birnenhälfte toppen, ein Genuss fürs Auge und den Gaumen!



Cheers! Schön, dass wir wieder zusammen sind!

Wenn die Kleinen nach dem Essen und dem ausgiebigen Testen der Geschenke müde und glücklich ins Bett fallen, klingt der Abend entspannt aus, bei einer guten Flasche Wein oder einem erfrischenden, kühlen Cocktail. Dazu liefert Le Creuset stilvolles Equipment: Korkenzieher, Hebelkorkenzieher, Aktiv-Weinkühler und Dekanter. Die Weinaccessoires sorgen für leichtes Entkorken, die perfekte Trinktemperatur und ein volles Geschmackserlebnis – ultimative Must-haves für Weinliebhaber und Hobbysommeliers.

www.lecreuset.com

Lieferbare Formen und Größen:	Unverbindliche Preisempfehlungen:
Bräter Signature rund, 18 cm, 20 cm, 22 cm, 24 cm, 26 cm, 28 cm	Ab 209,00 €
Bräter Signature oval, 27 cm, 29 cm, 31 cm, 33 cm, 35 cm, 40 cm	Ab 289,00 €
Oblong Signature, 31 cm	285,00 €
Brat- und Servierpfanne Signature, 16 cm, 20 cm, 23 cm	Ab 115,00 €
3-ply Bratreine, 35 cm	235,00 €
Mini-Cocotte, 10 cm	25,00 €
Leverpull LM-250 Metal	195,00 €
Aktiv-Weinkühler WA-126	27,00 €

Pressekontakt:

Blies Public Relations GmbH
Angelica Blies
Obere Gärten 7
D-70771 Leinfelden-Echterdingen
Telefon +49 711 907840-0
E-Mail info@blies-pr.de
www.blies-pr.de

Kontakt Le Creuset:

Le Creuset GmbH
Anja Sommer
Einsteinstraße 44
D-73230 Kirchheim unter Teck
Telefon +49 7021 9749-20
E-Mail: anja.sommer@lecreuset.com
www.lecreuset.com