

Kulinarischer Start ins neue Jahr mit SONNENTOR

Was gibt es Schöneres, als das vergangene Jahr gemeinsam mit den Liebsten ausklingen zu lassen? Mit den folgenden Silvester-Rezepttipps von SONNENTOR kommt gleich noch mehr Feierlaune auf. Wer am letzten Abend des Jahres kulinarisch für Abwechslung sorgen möchte, wirft den Grill an und verwöhnt die Gäste mit verschiedenen Hotdog-Variationen. Mit dem Tschin-Mocktail lässt sich im Anschluss alkoholfrei anstoßen. Und sollte der Abend doch etwas ausgelassener werden, schafft der Katertee nach SONNENTOR Rezept am nächsten Morgen sanfte Abhilfe. Mit dem Neujahrstee wartet außerdem das perfekte Mitbringsel für einen gemütlichen Silvester-Abend.



Mit Wintergrillen ins neue Jahr

Schon einmal daran gedacht, auch im Winter den Grill anzuwerfen? Diese gegrillten Hotdog Variationen bieten Abwechslung zu den klassischen Silvester-Mahlzeiten. Basis sind die Hotdog Buns. Selbstgebacken sind sie besonders fluffig. Gefüllt wird ganz nach Gusto: Hierfür haben wir drei vegetarische oder vegane Varianten, die Genuss auf jeden (Party-)Tisch zaubern. Der Hotdog Bun mit geschmorter Karotte wird gepeppt mit süß-pikanter Honig-Senf-Sauce. Auch der Bun gefüllt mit Kichererbsen-Stick, scharfer roter Sauce und Coleslaw lässt die Geschmacksknospen tanzen. Das dritte Highlight ist ein Hotdog Bun mit Tofu-Stick, warmem Rotkrautsalat und Joghurtsauce. Noch besser schmeckt es, wenn sich jede:r selbst den Lieblings-Hotdog zusammenstellen kann. Das geht ganz einfach: Werden alle Komponenten separat angeboten, können die Gäste hier kreativ werden.

[Hier](#) geht es zu den Rezepten.

Zum Anstoßen: der Tschin-Mocktail

Zubereitet aus kaltem Durchatmen im Wald Tee, Tschin Tschin Sirup, Wasser und dem ätherischem Gewürzöl Zitrone ist dieser Mocktail ideal zum Anstoßen für die Silvester-Feier. Der Rosmarin-Zweig im Glas ist ein optisches Highlight.

[Hier](#) geht es zum Rezept.

Für den Tag danach: Der Katertee

Ideal zum Verschenken an Partytiger oder für sich selbst zubereitet. Dieses Rezept steht bei jedem „Kater-Notfall“ bereit. Bestehend aus Zitronenmelisse, Pfefferminze, Fenchel und Kamille. Die Kräuter-Mixtur kann entweder direkt aufgegossen und getrunken oder einzeln abgefüllt werden.

[Hier](#) geht es zum Rezept.

Mitbringsel für jede Silvesterparty: Der Neujahrstee

Genug von Plastik-Schweinchen, Rauchfangkehrern und Co? Mit diesem nachhaltigen Glücksbringer wird Silvester garantiert zur Punktlandung! Inspirierende Sprüche, lustige Motive und ein Feuerwerk an Kräutern



und Blüten befinden sich in jedem Teebeutel. Diese lassen sich auch einzeln als buntes Geschenk zu Mitternacht an die die Partygäste verteilen. So können alle restlos glücklich ins neue Jahr rutschen.

27 g / UVP 5,29 Euro / Art. Nr. 02314

Bildmaterial

PR-Bilder zur Aussendung können [hier](#) heruntergeladen werden oder unter presse@sonnentor.at angefragt werden.

Kontakt für Rückfragen:

SONNENTOR Kräuterhandels GmbH

Jana Urtz

Telefon: 0043 2875 7256

E-Mail: presse@sonnentor.at