



Maronensuppe



Für diese Suppe der besonderen Art benötigen Sie:

4 Personen

50 Min.

Traditionell

- ½ kg Maronen
- 1 Zwiebel
- 100 g Speck
- 150 g Schinken
- 1 l Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- Nelken
- Lorbeerblätter und
- 1 Zimtstange

Zunächst müssen die Maronen 10 Min. gekocht und noch warm geschält werden. Braten Sie die Zwiebel- und Speckwürfel in einem Topf an. Geben Sie Gemüsebrühe, Zimtstange, Nelken, Lorbeerblätter und die Maronen dazu. Kochzeit ca. 30 Min. Nehmen Sie die Gewürze aus dem Topf und passieren Sie die Suppe. Zum Eindicken können Sie Sahne verwenden. Zum Servieren mit dünnen Schinkenstreifen verfeinern.



Gewürz-Rotkohl

Mit diesem Rotkohl werden Ente und Gans zum Genuss. Sie brauchen dafür:

4 Personen

15 Min.

Traditionell

- 2 Gläser Rotkohl
- 2 TL trockenen Rotwein
- 4 TL Honig
- 2 EL Wasser
- ½ Prise Cayennepfeffer
- 1 Prise Vanillezucker
- 1 Zimtstange
- 3–4 Nelken

Wasser, Rotwein, Vanillezucker und Honig in einem großen Topf erhitzen, bis der Zucker ganz leicht karamellisiert. Mit Cayennepfeffer, 1 Prise Salz und

gemahlenem Pfeffer würzen und Rotkohl, Zimtstange und Nelken dazu-



geben. Bei kleiner Hitze und gelegentlichem Rühren für ca. 10 Min. kochen.



Hirsch-Ragout in Rotwein



Ein pffiffiges Gericht in der Weihnachtszeit mit folgenden Zutaten:

4 Personen

40 Min.

2 h kochen

Traditionell

- 800 g Hirschfleisch ohne Knochen
- 2 EL Mehl
- 4 Zwiebeln
- 0,4 l Rotwein
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- 6 Pfefferkörner
- 150 g Crème fraîche
- 1 TL Paprikapulver

Würfeln Sie das Hirschfleisch und panieren Sie es mit gemahlenem Pfeffer und Mehl. Erhitzen Sie eine Pfanne mit etwas Öl und braten Sie die Fleischwürfel und Zwiebeln an. Geben Sie den Rotwein und die Gewürze dazu. Ragout zugedeckt über schwacher Hitze 40–120 Minuten schmoren, bis das Fleisch weich geworden ist. Fleisch herausnehmen und die Soße durch ein Sieb drücken. Mit Crème fraîche und Paprika aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch in der Soße erhitzen und 5 Minuten ziehen lassen.



Winter-Kürbis

Diese adventliche Beilage wird mit folgenden Zutaten zubereitet:

Einsetzbar
für mehrere
Mahlzeiten

30 Min.

Exotisch

- 1 kg Kürbis (ohne Schale und Kerne gewogen)
- 600 ml Wasser
- 3 EL Zucker
- 7 EL Weißweinessig
- 1 Stange Zimt
- ½ TL Kardamom

Wasser mit den Gewürzen aufkochen lassen und den gewürfelten Kürbis dazugeben. Kürbis so lange kochen, dass er noch knackig ist.



Zum baldigen Verzehr Kürbis mit Sud in eine Schüssel füllen und nach dem Abkühlen kalt stellen, oder den Kürbis mit Sud noch heiß in Gläser füllen und gut verschließen.



Bratäpfel – für gemütliche Stunden

Für diesen Küchenklassiker benötigen Sie: Backofen geben. Bei 175 °C (Umluft 160 °C) ca. 15 Minuten backen.

1 Apfel
pro Person

30 Min.

Traditionell

- 4 Äpfel
- 4 TL gemahlene Mandeln
- 4 TL gehackte Mandeln
- 1 TL Margarine
- 2 TL Honig
- 4 Messerspitzen Zimt

Entfernen Sie aus den Äpfeln das Gehäuse. Zusammen mit jeweils einem Teelöffel gemahlene Mandeln, gehackten Mandeln und etwas Margarine sowie $\frac{1}{2}$ Teelöffel Honig und einer Messerspitze Zimt in einer Form in den





Rote Bete Carpaccio

2 Personen

20 Min.

Trendküche

- 1 Rote Bete
- Feldsalat oder wilde Rauke
- 2 EL Zitronensaft
- 5 EL Olivenöl
- Meersalz
- Zucker
- Pfeffer

Die Rote Bete schälen und auf einem möglichst breiten Hobel in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben auf einem Schneidebrett mit Weihnachtsausstechern in Form bringen. Die geformten Scheiben dekorativ auf

einem Teller so auslegen, dass in der Mitte noch Platz für den Salat bleibt. Aus Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und nach Geschmack auch einer Prise Zucker eine Vinaigrette anrühren und die Rote Beten damit beträufeln. Den Salat in der Mitte der Teller anrichten und ebenfalls mit der Vinaigrette beträufeln. Als Dekoration eignen sich geröstete Kürbiskerne oder Sonnenblumenkerne, Käse- oder Apfelwürfel.





Adventsrisotto

Dieses außergewöhnliche Risotto eignet sich für viele winterliche Speisen. Sie brauchen dafür:

4 Personen

30 Min.

Exotisch

- 400 g Risottoreis
- 1 l Gemüsefond
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- getrocknete Datteln
- Aprikosen
- Rosinen
- gehackte Mandeln

Erhitzen Sie 1 l Gemüsefond. Braten Sie in einer Pfanne mit Olivenöl eine Zwiebel und zwei Knoblauchzehen (in feine Würfeln geschnitten) und geben Sie

400 g Risottoreis hinzu. Löschen Sie den Reis mit 200 ml Weißwein ab und lassen Sie diesen komplett einkochen. Geben Sie unter stetigem Rühren nach und nach den Gemüsefond dazu. Schneiden Sie getrocknete Datteln, Aprikosen und Rosinen in kleine Stücke und lassen Sie diese mit den gehackten Mandeln mitkochen. Rühren Sie regelmäßig, bis der Reis gar ist.





Weihnachtliches Tiramisu

Für dieses einfach leckere Tiramisu brauchen Sie:

4 Personen

20 Min.

1–2 h kühlen

Trendküche

- 4 Lebkuchen mit Oblaten
- 4 cl Orangensaft
- 2 cl Orangenlikör
- 250 g Mascarpone
- 250 g Quark
- 1 Ei getrennt
- 3 EL Zucker
- 2 Orangen

Verrühren Sie Mascarpone, Quark, Ei-gelb, Zucker, O-Saft und Likör zu einer glatten Masse und heben Sie das steif geschlagene Eiweiß unter. Lebkuchen

ohne Oblate mit der Hand zerkleinern. Die Orangen schälen und filetieren. In einer Schale abwechselnd die Lebkuchenkrumen, Mascarponecreme und Orangenfilets schichten: zum Schluss Mascarponecreme. Im Kühlschrank gut durchziehen lassen. Zum Servieren mit Kakao bestäuben.





Schwedischer Weihnachtspunsch

Für diesen besonderen Weihnachtspunsch benötigen Sie:

6 Personen

30 Min.

Traditionell

- 1 Flasche Rotwein
- 200 ml Rum
- 1 Stück frischen Ingwer
- 1 Vanilleschote
- 1 Zimtstange
- 3 Nelken
- 3 Sternanis
- 50 g Rosinen
- 50 g grob gehackte Mandeln
- 1 Orange
- 5 EL brauner Zucker
- 1 Zitrone
- 3 Kardamomkapseln
- 3 Pimentkörner

Schneiden Sie den geschälten Ingwer in dünne Scheiben und holen Sie das Mark aus der Vanilleschote. Geben Sie alle Gewürze zusammen mit dem Rotwein, Mandeln, Orangen- und Zitronenschale und -saft sowie Zucker in einen Topf. Lassen Sie den Punsch 30 Minuten zugedeckt köcheln und gießen Sie ihn anschließend durch ein Sieb ab. Den Rum untermischen und den Drink in hitzebeständige Gläser füllen.





Christkindleins Waffelgebäck

Für diese einfache raffinierte Plätzchenalternative benötigen Sie:

4 Personen

30 Min.

1 h kühlen

Traditionell

- 125 g Margarine oder Butter
- 250 g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- 4 Eier
- 375 ml Buttermilch
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise gemahlene Kardamom
- ½ TL Zimt
- 1 Prise gemahlene Nelken

Rühren Sie die Zutaten zu einem dickflüssigen Teig, die Buttermilch zuletzt nach und nach einrühren. Eine Stunde

lang im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen. Dann wie gewohnt die Waffeln im erhitzten Waffeleisen backen. Die fertigen Waffeln können entweder mit Puderzucker bestreut oder mit Kirschkompott, Apfelmus oder Vanillesauce serviert werden.





Karotten-Ingwer-Suppe

Die Suppe ist ganz einfach zubereitet und passt besonders in die kalte Jahreszeit.

4 Personen

30 Min.

Trendküche

- 500 g Karotten
- 1 mittelgroße Kartoffel
- 1 Zwiebel
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 500 ml Hühnerfond
- 250 ml Orangensaft
- ½ TL Kurkumapulver
- Sojasauce
- Koriandergrün

Schälen und schneiden Sie die Karotten, Kartoffel und die Zwiebel in mittel-

große Stücke. Schneiden Sie den Ingwer in dünne Scheiben. Kochen Sie alle vier Zutaten mit dem Hühnerfond und dem Orangensaft für ca. 20 Min.. Fügen Sie ½ TL Kurkuma dazu und pürieren Sie alles fein.

Schmecken Sie die Suppe mit Orangensaft und Sojasauce ab und dekorieren Sie mit Koriandergrün.





Nikolaus Bolognese-Rezept

Die perfekte Mahlzeit für Groß und Klein. Sie brauchen dafür:

4 Personen

30 Min.

1–2 h kochen

Exotisch

- 2 Dosen Tomaten
- 500 g Hackfleisch
- 5 kleine Tomaten
- 2 Lorbeerblätter
- 50 g Rosinen
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Zimtstange
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Paprikapulver
- Oregano
- Rotwein zum Ablöschen



Das Hackfleisch in einem großen Topf in etwas Olivenöl anbraten, klein gehackten Knoblauch und gewürfelte Zwiebeln hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Tomaten und Rosinen hinzugeben und kräftig aufkochen. Dann Oregano, Lorbeerblätter, Zimt und Zucker hinzugeben. Die Sauce 1–2 Stunden kochen und gelegentlich umrühren.



Weihnachtssahne

Für diese einfache und doch raffinierte Nachspeise brauchen Sie:

4 Personen

10 Min.

Trendküche

- 1 Becher Sahne
- 1 Pck. Lebkuchen ohne Glasur
- Zucker
- Zimt
- gemahlene Nelken

Zerkleinern Sie die Lebkuchen, am besten in der Küchenmaschine, und mischen Sie diese unter die geschlagene und gesüßte Sahne. Würzen Sie die Sahne zusätzlich mit Zimt und Nelkenpulver.

Die Weihnachtssahne schmeckt am besten mit Zimt- oder Vanilleeis.





Gerösteter Karotten-Avocado-Salat

Eine außergewöhnliche Vorspeise mit folgenden Zutaten:

4 Personen

50 Min.

Exotisch

- 500 g Karotten
- 2 TL Kümmel
- 2 getrocknete Chilies
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Zweige frischer Thymian
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- Rotweinessig
- 3 reife Avocados



Karotten ca. 10 Minuten in Salzwasser kochen. Gewürze zu einer Paste zermahlen und mit Olivenöl bedecken. Paste und mittelgroße Karottenstücke in einer Auflaufform vermischen. Alles ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen.

Geben Sie nach der Backzeit die geschälten und geschnittenen Avocados zu den Karotten.

Pressen Sie Zitrone und Orange aus und fügen Sie die gleiche Menge Öl und etwas Essig dazu. Schmecken Sie das Dressing mit Pfeffer und Salz ab.



Rindfleisch mit Mandeln und Backpflaumen

Ein marokkanisches Festessen.
Dafür benötigen Sie:

4 Personen

90 Min.

Exotisch

- 500 g gewürfeltes Rindfleisch
- 2 Zwiebeln
- 1 TL gemahlener Zimt
- $\frac{1}{4}$ TL gemahlener Ingwer
- 5 EL Butterschmalz
- 500 g Backpflaumen
- 4 EL Zucker
- Zitronenschalen
- $\frac{1}{2}$ Zimtstange
- 250 g Mandeln
- frische Minze
- $\frac{1}{2}$ TL Safranpulver



Das Rindfleisch in Zwiebeln, Olivenöl, und Gewürzen einlegen. In Butterschmalz anbraten. Fleisch mit Wasser bedecken und bei mittlerer Hitze 45–60 Minuten kochen. 2 Schöpflöffel der Brühe in einem kleinen Topf mit den Pflaumen, 2 EL Zucker, Zitronenschale und der Zimtstange ca. 20 Minuten auf die Hälfte reduzieren. 2 EL Zucker zu dem Fleisch geben.

Die Pflaumensauce über das Fleisch gießen. Mit den Butterröstmandeln bestreuen und mit Minze verzieren.



Festtagssünden

Sie brauchen für diese kleinen leckeren Sünden:

4 Personen

20 Min.

Trendküche

- 2 Orangen
- 2 Äpfel
- 1 Banane
- ½ l Sonnenblumenöl
- 3 EL Kakaopulver
- 5 EL Mehl
- ½ TL Kardamom

Mehl, Kardamom und Kakao mit etwas Wasser vermengen, bis eine zähflüssige Masse entsteht. Orangen, Äpfel und Banane in kleine (½ cm) Scheiben schneiden und vollständig mit Teig be-

decken. In einem Topf oder im Wok das Öl erhitzen. Die Scheiben etwa 1 Minute frittieren und zum Abtropfen auf etwas Küchenpapier legen.





Sternchensalat

Für diesen gesunden Salat brauchen Sie:

4 Personen

30 Min.

Leichte Küche

- verschiedene Blattsalate
- 4 Scheiben Toastbrot
- 4 Scheiben Schinken
- 1 Kugel Mozzarella
- frischen Basilikum
- 1 EL Senf
- 2 EL Ahornsirup
- 2 EL Apfel-Essig
- 4 EL Olivenöl

Geben Sie für das Dressing Senf, Ahornsirup, Apfelessig und Olivenöl in ein Glas mit Deckel. Kurz geschüttelt und unter den frisch gewaschenen Salat mischen. Mit einer sternförmigen



Plätzchenform können Sie aus den Schinken-, Mozzarella- und Toastbrot-scheiben Sterne ausstechen und diese auf dem Salat drapieren.



Dezember Roastbeef

Simple und himmlisch lecker:

6 Personen

30 Min.

Leichte Küche

- 1 kg Roastbeef
- 3 EL Öl
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Majoran
- 1 Bund Thymian
- 1 Bund Basilikum
- 4 EL mittelscharfen Senf

Braten Sie das Roastbeef mit Öl in einer Pfanne rundherum an. Würzen Sie das Fleisch dann mit Salz und Pfeffer und legen es in eine flache Auflaufform. Für ca. 20 Min. bei 200°C im vorgeheizten Backofen garen.



Für die Kruste schneiden Sie die Kräuter ganz fein und vermischen diese mit Senf. Das Roastbeef mit der Mischung bestreichen und weitere 25 Min. fertig garen. Das fertige Roastbeef etwa 10 Min. zugedeckt „ruhen“ lassen.



Engelsnascherei



Die Zutaten für eine süße Besonderheit:

2 Personen

45 Min.

Trendküche

- 50 g Rosinen
- 3 EL Amaretto
- 150 g Spaghetti
- 1 Prise Salz
- $\frac{1}{4}$ l Milch
- 125 g Marzipan
- 2 Eigelb
- 1 TL Vanillezucker
- 50 g Butter

Legen Sie die Rosinen in Amaretto ein und kochen Sie die Nudeln in Wasser halb gar. Die Nudeln abschrecken, in die kalte Milch geben und fertig kochen. Anschließend abgießen. Marzipan, Eigelbe, Vanillezucker und weiche Butter miteinander verrühren und mit den Rosinen unter die Nudeln ziehen. Eine feuerfeste Form ausbuttern und die Masse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ungefähr 10–15 Minuten backen.



Gefüllte Lachsrollchen



Eine weihnachtliche Vorspeise mit folgenden Zutaten:

4 Personen

45 Min.

Trendküche

- 100 g Mehl
- 2 Eier
- 125 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 100 g Frischkäse
- 2 EL Schnittlauch
- 100 g Räucherlachsscheiben
- 1 Hand voll Blattsalat
- 1 Hand voll Kresse
- 1 Hand voll Tomaten
- 1 Hand voll rote Pfefferkörner

Mehl, Eier, Milch und etwas Salz verrühren, ca. 15 Min. quellen lassen. Den Teig in der Pfanne zu großen Pfannkuchen backen und anschließend abkühlen lassen. Pfannkuchen mit Frischkäse, Schnittlauch und je 4 Scheiben Räucherlachs belegen. Aufrollen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Jeden Teller mit Lachsrollchen sowie Salat, Kresse, Tomatenhälften, Schnittlauch, einer Scheibe Räucherlachs und rotem Pfeffer dekorieren.



Kartoffelsalat-Bescherung

Das Traditionelle Gericht mit Fleischwurst darf am Heiligen Abend nicht fehlen. Sie brauchen dafür:

4-6 Personen

45 Min.

2-3 h kühlen

Traditionell

- 750 g Kartoffeln
- 500 g Fleischsalat
- 250 g Mayonnaise
- Senf
- 1 Apfel (Boskop)
- 3 Gewürzgurken
- 1 Zwiebel
- ½ Bund Schnittlauch

Die gekochten Kartoffeln auskühlen lassen und in Würfel schneiden. Apfel, Gurken und Zwiebeln würfeln. Fleisch-

salat, Senf, Miracel Whip / Mayonnaise, Apfel, Gurken und Zwiebel unter die Kartoffelwürfel unterheben, mit Salz



und Pfeffer abschmecken, mit Schnittlauch dekorieren. Den Salat mindestens 2-3 Stunden ziehen lassen.



Glühwein-Mousse



Das perfekte Dessert für glühenden Genuss besteht aus:

4 Personen

45 Min.

2 h kühlen

Trendküche

- 300 ml Rotwein
- 4 Blätter Gelatine
- 400 ml Schlagsahne
- 1 Zimtstange
- 1 Nelke
- 6 Eigelb
- 80 g Zucker
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 1 TL Glühweingewürz

Den Rotwein aufkochen, auf die Hälfte reduzieren und etwas abkühlen lassen. Die Orangen- und Zitronenschale abreiben. Orange auspressen. Sahne steif schlagen. Die Eigelbe mit den Citrusschalen, Gewürzen und Zucker in dem Rotwein unter ständigem Rühren aufkochen. Gelatine nach Packungsanweisung zufügen. Die Creme durch ein Sieb passieren. Auf Eiswasser kalt schlagen. Nun den Orangensaft zugeben und die Sahne vorsichtig unterheben. Im Kühlschrank festwerden lassen.



Sternstunden im Becher

Für warme besinnliche Stunden.

2 Personen

20 Min.

Traditionell

- 500 ml Milch
- 50 g Zartbitterkuvertüre
- 30 g Kakaopulver
- 3 EL brauner Zucker
- 1 Zimtstange
- ½ Sternanis
- 4 Gewürznelken
- nach Wunsch 1 Schuss Weinbrand oder Rum

Schokolade fein reiben oder hacken. Gewürze und nach Geschmack Alkohol zur Milch geben und unter Rühren aufkochen lassen. Vom Feuer nehmen und Schokolade, Kakaopulver und braunen Zucker einrühren. Ca. 5–10 Minuten ziehen lassen.





Weihnachtliches Chutney

Diese außergewöhnliche Beilage macht jedes Weihnachtsessen zu etwas Besonderem. Sie brauchen:

Einsetzbar
für mehrere
Mahlzeiten

60 Min.

Exotisch

- 450 g Äpfel
- 500 g getrocknetes Obst
- Schalen von 1 Orange
- 150 ml Cidre-Essig
- 350 g hellbrauner Zucker
- 1 TL Pimentkörner
- 1 Zimtstange
- 1 TL Gewürznelken
- 1 TL geriebener Muskat
- 1 TL Ingwerpulver

Die Gewürze mischen und zu einem feinen Pulver zermahlen. Zusammen mit den restlichen Zutaten in einem Topf schwach erhitzen, bis sich der Zucker auflöst.

Die Mischung zum Kochen bringen und ca. 40–45 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis sie eingedickt ist. In warme, sterilisierte Einmachgläser füllen und fest verschließen. Vor der Verwendung für ca. 1 Monat stehen lassen.

