


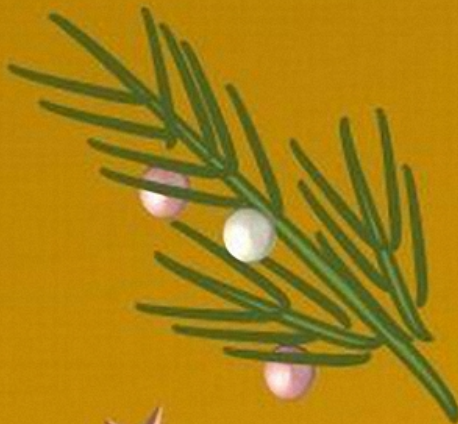



Julia Winter

***Weihnachten
und
Advent***

Festliche Tage

*Kochen und backen
für die
schönen Stunden*



Auf einen Blick



[Anfang](#)

[Schneelandschaft](#)

[Vorwort](#)

[1. Kapitel Suppen und Vorspeisen](#)

[Geräucherte Forelle mit Pilzen und Walnüssen](#)

[Feldsalat mit Putenbrust und Himbeeren](#)

[Lachssuppe](#)

[Königinpasteten](#)

[Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat](#)

[Wildsuppe](#)

[Geschichteter Kräuter-Lachs](#)

[Muschelsuppe](#)

[King Prawns](#)

[Champignoncremesuppe](#)

[Krabbencocktail](#)

[2. Kapitel Fleisch, Geflügel, Wild](#)

[Gans mit Apfelfüllung](#)

[Rinderfiletsteaks mit Käsestern](#)

[Gefüllte Ente](#)

[Gänsebrust mit Honigsauce](#)

[Adventsrollbraten mit Backpflaumen](#)

[Entenragout in Rotweinsauce](#)

[Entenbrust in Orangensauce](#)

[Kalbssteaks in Traubensauce](#)

[Gänsekeulen mit Datteln und Feigen](#)

[Geschmortes Kaninchen](#)

[Kalbsteaks mit Pistazien-Orangensauce](#)

[Wildschweinkotelett mit Schokoladensauce](#)

[Rehmedaillons in Portweinsauce](#)

[Gefüllte Gans in Rotweinsauce](#)

[Wildschweinroulade](#)

[3. Kapitel Fisch](#)

[Weihnachts-Karpfen](#)

[Forelle Provence](#)

[Gebratener Zander mit Kräutersauce](#)

[Lachsfilet mit Walnüssen](#)

[Gefüllte Forelle](#)

[Kabeljau im Kartoffelmantel](#)

[Fruchtige Lachssteaks](#)

[4. Kapitel Beilagen](#)

[Rosenkohl](#)

[Brokkoliröschen mit Haselnüssen](#)

[Überbackener Fenchel](#)

[Rotkohl mit Johannisbeergelee](#)

[Nuss-Püree](#)

[Apfelringe](#)

[Kartoffelklöße mit Petersilie](#)

[Kartoffelklöße](#)

[Kartoffel-Sellerie-Püree](#)

[Kartoffelschnee](#)

[Kroketten](#)

[5. Kapitel Desserts](#)

[Marzipanapfel mit Mandelsauce](#)

[Spekulatius-Tiramisu](#)

[Schokoladenschaum mit Sahnentraum](#)

[Pfannkuchen mit Feigen und Himbeeren](#)

[Bratapfel mit Nougat](#)

[Vanillecreme mit Beeren](#)

[Rotweinkirschen mit Vanilleeis](#)

[Birnentarte](#)

[Früchtezauber mit Eierlikörhaube](#)

[6. Kapitel Weihnachtsbäckerei](#)

[Mandelstollen](#)

[Früchtekuchen](#)

[Nussrolle](#)

[Zimtsterne](#)

[Kokostaler](#)

[Schwarz-Weiße Marzipanplätzchen](#)

[Aprikosen-Haselnuss Schnitten](#)

[Schneelandschaft](#)

[Vanillekipferl](#)

[Schnee-Muffins](#)

[Mandelmakronen](#)

[Kokos Schnitten](#)

[Gewürzplätzchen](#)

[Weihnachts-Muffins](#)

[Maronenkuchen](#)

[7. Kapitel Getränke](#)

[Weihnachtsbowle](#)

[Weihnachtstee](#)

[Schokoladen-Mokka](#)

[Amaretto-Mokka](#)

[Vanilletraum](#)

[Nusszauber](#)

[Cognac-Schokolade](#)

[Zitronen Cocktail](#)

[Kir royal](#)

[Amaretto Cocktail](#)

[Winterkakao](#)

[Ginger-Apple Cocktail](#)

[Himbeer Star](#)

[Ingwertee-Punsch](#)

[Sanddorn-Honig Grog](#)

[Buchempfehlungen](#)



Julia Winter

***Weihnachten
und
Advent***

Festliche Tage

*Kochen und backen
für die schönen Stunden*



Vorwort



Auf den Tannenspitzen

*Auf den Tannenspitzen sah ich die Schneeflocken blitzen,
der geschmückte Raum wurde ein Weihnachtstraum,
die Kugeln leuchten, die Kerzen brennen,
es duftet nach Plätzchen und gebratenen Gänsen.
Die Geschenke sind da, ein Kinderlachen,
die Hausfrau rotiert, was soll man machen.
Die Lieben vereint,
es wird wohl Weihnachten sein.*

*Auf den Tannenspitzen sah ich die Schneeflocken blitzen
und die kleinen Vöglein sitzen,
wir nehmen Geschenke und Gedenken
an die, die aus der Ferne lenken,
wir sind froh und heiter,
der Traum von Weihnachten, er geht weiter.*

*Auf den Tannenspitzen sah ich die Schneeflocken blitzen,
manche nehmen oh Graus,
tatsächlich Reißaus,
Sonne, Strand und Meer,
hier ist Weihnachten nimmermehr.*

*Auf den Tannenspitzen sah ich die Schneeflocken blitzen,
Weihnachtszauber hin oder her,
die Straßen sind jetzt leer,
alle sitzen sie im Kreis,
schlürfen Kaffee und ein Eis,
Weihnachten ist da und ganz leis.*

*Auf den Tannenspitzen sah ich die Schneeflocken blitzen!
In diesem Sinne
Frohe Weihnachten und eine schöne Adventszeit
Ihre
Julia Winter*



Suppen und Vorspeisen

Geräucherte Forelle mit Pilzen und Walnüssen



Zutaten für 4 Personen

4 Forellenfilets (geräuchert)

500 g Champignons

1 Zwiebel

2 EL Aceto balsamico bianco

6 EL Walnussöl

100 g Walnüsse

1 Bund Blattpetersilie

3 EL Rapsöl

Salz

Pfeffer



Zubereitung

Zuerst die Champignons putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln.

3 EL Walnussöl in der Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Pilze anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Balsamico Essig zugeben. 2 Stunden ziehen lassen und danach erneut abschmecken.

Für das Walnusspesto die Walnüsse in der Pfanne (ohne Fett) rösten. Die Walnüsse abkühlen lassen.

Die Blattpetersilie waschen und trocknen. Die Blätter abnehmen. Walnüsse, Petersilie, 3 EL Walnussöl und das Rapsöl pürieren.

Die Teller bereitstellen und die Pilze verteilen. Das Forellenfilet dekorativ dazulegen und mit einem Löffel Walnusspesto anrichten.



Suppen und Vorspeisen

Feldsalat mit Putenbrust und Himbeeren



Zutaten für 4 Personen

200 g Putenbrustfilet

50 g Walnüsse

150 g Feldsalat

2 EL Obstessig

1 TL Senf

1 TL Honig

Salz

Pfeffer

3 EL Sonnenblumenöl

2 EL Walnussöl

150 g Himbeeren



Zubereitung der Putenbrust

Die Putenbrust kurz abspülen und mit Küchenpapier trocknen.

Öl in der Pfanne erhitzen. Die Putenbrust braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das gebratene Fleisch abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

Zubereitung des Salates

Den Feldsalat waschen und trocknen. Die Himbeeren putzen.

Walnusskerne in einer Pfanne (ohne Fett) rösten. Die Walnüsse abkühlen lassen und hacken.

Für die Salatsauce Obstessig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Langsam das Walnussöl und das Sonnenblumenöl zugeben. Die Salatsauce abschmecken.

Das Putenfleisch dekorativ auf die Teller verteilen. Kurz vor dem Servieren den Feldsalat mit Salatsauce übergießen, die Himbeeren zugeben und mit Walnüssen bestreuen.



Suppen und Vorspeisen

Lachssuppe



Zutaten für 4 Personen

350 g Lachsfilet

2 Stangen Staudensellerie

1 Möhre

½ Salatgurke

1 kleine Stange Lauch

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

2 EL Butter

Salz

Pfeffer

100 ml Weißwein

900 ml Fischfond (aus dem Glas)

1 Tütchen Safran (gerieben)

200 g Sahne

2 Eigelbe



Zubereitung

Den Lachs in Würfel schneiden. Die Hälfte der Sahne und die Eigelbe verrühren.

Das Gemüse waschen, schälen und putzen. Das Weiche und die Kerne der Salatgurke entfernen. Die Knoblauchzehe pellen und hacken.

Staudensellerie, Zwiebel, Möhre und Gurke in Würfel schneiden. Das Lauch in feine Ringe schneiden.

In einem großen Topf die Butter auslassen. Zwiebel und Knoblauch dünsten. Danach das Gemüse einfüllen und ca. 2 min. dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Wein zugießen und kurz aufkochen lassen. Den Fischfond zugießen. Alles ca. 10 – 12 min. kochen lassen. Danach den Topf vom Herd nehmen und den Safran zugeben.

Die restliche Sahne in die Suppe rühren. Die Lachswürfel zugeben und ca. 4 min ziehen lassen.

200 ml Flüssigkeit und etwas Gemüse von der Suppe abnehmen. Die Flüssigkeit und das Gemüse im Mixer pürieren.

Vom Püree etwas abnehmen und mit dem Sahne-Eigelb verrühren. Alles wieder in die Suppe einrühren.

Die Lachssuppe anrichten und servieren.



Suppen und Vorspeisen

Königinpasteten



Zutaten für 4 – 6 Personen

500 g Putenbrust

2 Zwiebeln

150 g Champignons

2 EL Öl

1 EL Mehl

1/8 l Weißwein

1/8 l Fleischbrühe

4 - 5 EL Creme fraiche

½ - 1 TL Zitronensaft

Worcestersauce

Salz

weißer Pfeffer

Zucker

Königinpasteten aus Blätterteig



Zubereitung

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden.

Das Putenfleisch kurz mit Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocknen. Das Fleisch in kleine Stücke schneiden.

Öl in der Pfanne erhitzen. Putenfleisch und Zwiebeln anbraten. Die Champignons zugeben. Alles mit Mehl bestäuben und kurz braten.

Die Fleischbrühe und den Weißwein zugießen. Ca. 8 – 10 min. leicht kochen lassen.

Crème fraîche einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und Worcestersauce abschmecken.

Die Blätterteigpasteten nach Anweisung backen.

Die Königinpastete mit Putenragout füllen und servieren.



Suppen und Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat



Zutaten für 4 Personen

200 g Entenbrust (geräuchert)

200 g Feldsalat

1/2 Salatgurke

3 Tomaten

1 - 2 Möhren

1 Lauchzwiebel

Zutaten für die Salatsauce

4 EL Aceto balsamico bianco

Salz

Pfeffer

1 TL Honig

4 EL Olivenöl



Zubereitung

Den Feldsalat waschen und putzen. Die Gurke schälen, die Kerne entfernen und das feste Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Die Möhren schälen und fein raspeln. Die Lauchzwiebel waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Tomate waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Zubereitung der Salatsauce

Aus Aceto balsamico, Honig, Salz und Pfeffer eine Salatsauce anrühren. Das Olivenöl langsam zugeben.

Kurz vor dem Servieren Feldsalat, Tomaten, Gurken und Möhren mit der Salatsauce mischen.

Die Entenbrust in Scheiben schneiden.

Die geräucherten Entenbrustscheiben und den Salat auf Tellern anrichten und servieren.



Suppen und Vorspeisen

Wildsuppe



Zutaten für 4 Personen

Wildknochen mit Fleisch

2 Zwiebeln

1 Bund Suppengrün

1 Möhre

2 EL Öl

100 g Schinken (geräuchert)

1,5 l Wasser

4 Pfefferkörner

2 Pimentkörner

1 Lorbeerblatt

40 g Butter

50 g Mehl

Salz

1 - 2 TL Zitronensaft

Bordeaux

Sahne

Zucker



Zubereitung

Die Knochen kalt abspülen und kleinhacken. Die Zwiebeln schälen und in Stücke schneiden.

Das Suppengrün waschen, schälen und in Würfel schneiden. Den Schinken kleinschneiden. Die Möhre schälen und würfeln.

2 EL Öl in der Pfanne erhitzen und die Knochen bräunen. Den Schinken zugeben und kurz mitbräunen. Die Zwiebeln, Möhren und das Suppengrün hinzufügen. Das Wasser zugießen und die Pfefferkörner, die Pimentkörner und das Lorbeerblatt zugeben. Alles zum Kochen bringen und garen. Die Kochzeit beträgt ca. 1,5 Stunden.

Danach die Wildbrühe durch ein Sieb gießen.

Das Fleisch vom Knochen lösen und in kleine Streifen oder Würfel schneiden. Das Fleisch zur Seite stellen.

Die Butter im Topf auslassen. Das Mehl zugeben und ständig rühren. Solange erhitzen bis es dunkelbraun ist. Die Wildbrühe zugießen und mit dem Schneebesen schlagen. Alles zum Kochen bringen und ca. 10 min. kochen lassen.

Die Suppe mit Salz, Zitronensaft, Zucker und Bordeaux abschmecken. Nach Belieben etwas Sahne zugeben. Zum Schluss das Fleisch hinzufügen.



Suppen und Vorspeisen

Geschichteter Kräuter-Lachs



Zutaten für 4 Personen

1 Gurke

½ Bund Dill

400 g Kräuterfrischkäse

Milch

200 g Räucherlachs

3 Scheiben Weißbrot

Schnittlauch



Zubereitung

Zuerst die Rinde vom Weißbrot abschneiden. Das Weißbrot würfeln.

Die Gurke schälen, die Kerne und das Weiche entfernen. Die Gurke in kleine Würfel schneiden.

Den Dill waschen und hacken. Etwas Dill für die Dekoration zurückbehalten. Den Schnittlauch waschen und in feine Ringe schneiden.

Den Kräuterfrischkäse mit Milch glattrühren. Den gehackten Dill zugeben.

Den geräucherten Lachs in Stücke schneiden.

Die Gläser bereitstellen. Weißbrot, Gurke, Kräuterfrischkäse und Räucherlachs nacheinander schichten.

Die Gläser mit Dill und Schnittlauchröllchen dekorieren und servieren.



Suppen und Vorspeisen

Muschelsuppe



Zutaten für 4 Personen

300 g Abalone (Dose)

2 TL Sojasauce

2 TL Sherry

1 l Hühnerbrühe

2 gestrichene TL Speisestärke

100 g Hühnerbrustfilet



Zubereitung

Die Abalone in Scheiben schneiden. Die Speisestärke mit Sherry und Sojasauce verrühren. Die Abalonescheiben damit beträufeln und 30 min. ziehen lassen. Die Scheiben ab und zu neu vermischen.

Die Hühnerbrühe mit der Muschelflüssigkeit aus der Dose zum Kochen bringen. Die Muschelscheiben zugeben und ca. 5 min. leicht kochen lassen. Mit Salz vorsichtig würzen.

Das Hühnerbrustfilet in Salzwasser garen.

Das Filet in kleine Würfel schneiden und in die Suppe geben.



Suppen und Vorspeisen

King Prawns



Zutaten für 4 Personen

200 g Feldsalat

500 g King Prawns

1 EL Butter

1 Knoblauchzehe

4 EL Öl

Zutaten für die Sauce

1 TL Senf

1 TL Honig

3 EL Aceto balsamico bianco

6 EL Olivenöl

Salz

schwarzer Pfeffer



Zubereitung

Den Salat putzen, waschen und trocknen.

Öl in der Pfanne erhitzen. Die Garnelen (ohne Darm) mit der ganzen Knoblauchzehe ca. 2 - 3 min. braten. Butter zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Aceto balsamico, Honig, Senf und Pfeffer zu einer Salatsauce anrühren. Das

Olivenöl langsam zugeben. Die Salatsauce abschmecken.

Den Salat und die Salatsauce auf die Teller verteilen, die Garnelen zugeben und sofort servieren.



Suppen und Vorspeisen

Champignoncremesuppe



Zutaten für 4 Personen

1,2 l Geflügelbrühe

500 g Champignons

3 Zwiebeln

1/2 Bund Petersilie

2,5 EL Mehl

3 Eigelbe

150 ml Sahne

Salz

Pfeffer



Zubereitung

Die Pilze putzen und in kleine Würfel hacken. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen und hacken. Die Geflügelbrühe erhitzen.

Butter in der Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln und die Pilze zugeben und etwas braten. Einen Teil der Petersilie zugeben.

In einem Topf die Butter erhitzen und das Mehl zufügen. Das Mehl hellgelb braten und umrühren. Die Geflügelbrühe zugießen. Alles aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach etwas abkühlen lassen.

Die Eigelbe mit der Sahne verquirlen. Die Sahne in die Brühe einrühren. Die Zutaten aus der Pfanne zugeben. Erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren die Suppe mit der restlichen Petersilie bestreuen.



Suppen und Vorspeisen

Krabbencocktail



Zutaten für 4 Personen

300 g Nordseekrabben

½ Zitrone (unbehandelt)

200 g Champignons

2 Orangen

1 Eigelb

½ TL Senf

1 Prise Salz

125 ml Öl

4 EL Orangensaft

125 ml Sahne

1 Baguette



Zubereitung

Die Zitrone auspressen und 3 EL Zitronensaft abnehmen. Etwas Schale reiben.

Die Orangen filetieren und die Filets in große Stücke schneiden. 4 EL Saft abnehmen.

Die Nordseekrabben mit 1,5 TL Zitronensaft beträufeln und etwas ziehen lassen.

Die Champignons in feine Scheiben schneiden und mit dem restlichen Zitronensaft

beträufeln.

Zubereitung der Sauce

Das Eigelb mit Senf und Salz verrühren und aufschlagen. Tropfenweise das Öl zufügen und weiter schlagen. Orangensaft und Zitronenschale zugeben.

Die Sahne steif schlagen und unterziehen.

Kurz vor dem Servieren die Sauce mit Krabben, Champignons und Orangenfilets mischen und anrichten. Das Baguette aufschneiden und mit dem Krabbencocktail servieren.





Fleisch, Geflügel, Wild

Gans mit Apfelfüllung



Zutaten für ca. 8 Personen

1 Gans (küchenfertig, ca. 4 kg)

Salz

Weißer Pfeffer

Öl

Zutaten für die Füllung

5 – 6 Äpfel

1 - 2 Zwiebeln

2 Scheiben Weißbrot

120 g Sultaninen

Zutaten für die Sauce

¼ l Gemüsebrühe

2 EL Salbei (getrocknet)

Sahne

2 Zwiebeln

Öl



Zubereitung der Gans

Für die Füllung die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in

Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Sultaninen abspülen und abtropfen lassen.

Die Rinde vom Weißbrot abschneiden. Das Weißbrot würfeln.

Die Gans ab- bzw. ausspülen und trocknen. Die Gans (innen) mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Fett abschneiden und aufheben. Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.

Apfelstücke, Zwiebeln, Weißbrot und Sultaninen mischen und die Gans mit der Mischung füllen. Mit Küchengarn die Gans schließen. Die Gans mehrfach mit der Gabel einstechen und mit Salz einreiben.

Etwas Wasser zum Kochen bringen. In die Fettpfanne das heiße Wasser gießen. Die Gans auf den Rost (mit der Brust nach oben) legen. Die Brust mit Öl bestreichen.

Während des Bratens die Gans mit Bratensaft begießen.

Ca. 30 min. vor Ende der Bratzeit die Gans wenden. 20 min. lang braten und dann erneut wenden.

Ein Salzwassergemisch herstellen. Die Gans einstreichen und ca. 10 min. bräuner lassen.

Danach die Gans aus dem Backofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Zubereitung der Sauce

Die Zwiebeln pellen und in Stücke schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen. Die Zwiebel anbraten.

Für die Sauce die Gemüsebrühe erhitzen. Die Brühe in die Fettpfanne gießen und den Bratensatz lösen.

Den gelösten Bratensaft in einen Topf gießen und die Sauce entfetten. Den Salbei und die Zwiebeln zufügen. Alles einkochen lassen und danach durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Sahne zugeben.

Die Gans tranchieren und mit der Füllung servieren. Die Sauce in der Sauceier anrichten.

Bratzeit

Die Bratzeit ist je nach Gewicht der Gans ca. 40 min. pro kg Gewicht.



Fleisch, Geflügel, Wild

Rinderfiletsteaks mit Käsestern



Zutaten für 4 Personen

4 Rinderfiletsteaks (je 150 g)

½ Bund Frühlingszwiebeln

2 EL Öl

400 ml Sahne

3 EL Weinbrand

Salz

Weißer Pfeffer

4 Scheiben Gouda



Zubereitung

Die Frühlingszwiebeln waschen und in dünne Ringe schneiden. Aus dem Käse Sterne ausstechen.

Den Backofen auf Flachgrillen 170°C einstellen.

Öl in der Pfanne erhitzen und die Steaks je 3 Min. braten. Die Steaks salzen und pfeffern. Danach aus der Pfanne nehmen.

Die Frühlingszwiebeln in der Pfanne andünsten. Die Sahne zugießen und ablöschen. Die Sauce einige Minuten einkochen lassen. Den Weinbrand zugießen und salzen.

Die Käsesterne auf die Steaks legen und – kurz (!) - im Backofen überbacken.

Die Rindersteaks mit Käsesterne und Sauce anrichten.



Fleisch, Geflügel, Wild

Gefüllte Ente



Zutaten für 4 Personen

1 Ente (küchenfertig, ca. 2 kg)

½ - 1 TL Salz

½ TL Majoran (getrocknet)

12 grüne Oliven (mit Paprika gefüllt)

2 Sardellenfilets

1 Apfel

4 Scheiben Weißbrot

2 Eier

3 EL Öl

40 ml Madeira

4 EL Sultaninen

Saucenbinder

250 ml Geflügelbrühe

Sahne



Zubereitung

Den Majoran fein zerreiben. Die Oliven kleinschneiden. Die Sardellenfilets kleinschneiden. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und würfeln.

Den Rand vom Weißbrot abschneiden. Das Weißbrot in Wasser einweichen. Danach das Weißbrot ausdrücken und in einer Schüssel mit Oliven, Äpfeln, Sardellen und Eiern verrühren.

Die Ente ab- bzw. ausspülen und trocknen. Innen mit Majoran und Salz einreiben. Mit dem Weißbrot und den anderen Zutaten füllen. Die Ente mit Küchengarr schließen.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Öl in einer großen, hitzebeständigen Bratpfanne erhitzen und die Ente ca. 20 min. braten. Danach die Pfanne in den Ofen stellen und im Backofen 60 – 70 min. braten. Die Ente mit dem austretenden Bratensaft einstreichen.

Danach aus dem Ofen nehmen, warmhalten und ruhen lassen.

Für die Sauce die Geflügelbrühe erhitzen. Mit der Brühe den Bratensatz ablösen und etwas einkochen lassen. Die Sauce entfetten und durch ein Sieb passieren. Mit Saucenbinder binden und den Madeira zugeben. Die Rosinen zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Sahne abschmecken.

Die Ente tranchieren. Mit der Füllung und der Sauce anrichten.



Fleisch, Geflügel, Wild

Gänsebrust mit Honigsauce



Zutaten für 4 Personen

800 g Gänsebrüste (ohne Knochen)

Öl

Salz

Pfeffer

Beifuß

Zutaten für die Sauce

1 Zwiebel

3 - 4 EL Apfelessig

150 ml Weißwein

250 ml Geflügelfond

2 EL Honig

1 Knoblauchzehe

Mehl

1 – 2 EL Butter



Zubereitung

Die Zwiebel schälen und kleinschneiden. Den Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken.

Die Gänsebrüste abspülen und trocknen. Die Haut mit einem Messer mehrfach über Kreuz einschneiden.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Öl in einer Pfanne (geeignet für den Backofen) erhitzen. Die Gänsebrüste (zuerst mit der Hautseite nach unten) anbraten. Das Fett abgießen und auffangen.

Die Gänsebrüste mit Pfeffer, Salz und Beifuß würzen und (mit der Hautseite nach oben) in die Pfanne legen. Danach die Pfanne in den Backofen stellen und ca. 25 – 30 min. braten. Die Gänsebrust aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Zubereitung der Sauce

Für die Sauce etwas von dem aufgefangenen Gänsefett in der Pfanne erhitzen. Die Zwiebel anbraten. Mit Mehl bestäuben und hell anbraten.

Wein, Geflügelfond und Essig zugießen. Kurz aufkochen lassen. Den Honig einrühren und die Sauce einkochen lassen. Den Knoblauch zugeben.

Die Sauce durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. 1 – 2 EL Butter zugeben.

Die Gänsebrust aufschneiden und mit der Sauce servieren.



Fleisch, Geflügel, Wild

Adventsrollbraten mit Backpflaumen



Zutaten für 6 Personen

900 g Schweinerollbraten

3 Zwiebeln

1 Bund glatte Petersilie

8 Backpflaumen

Salz

Cayennepfeffer

Senf

3 EL Öl

5 EL Aceto balsamico

300 ml Fleischbrühe

Saucenbinder



Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Zwiebelwürfel in 1/3 und 2/3 teilen. Die Petersilie waschen und hacken. Die Backpflaumen klein schneiden.

Den Rollbraten aus dem Netz nehmen. Das Fleisch salzen. Eine Hälfte mit Senf bestreichen und mit einer Prise Cayennepfeffer würzen.

2/3 der gehackten Zwiebeln zugeben, die gehackte Petersilie zufügen und verteilen.

Das Fleisch wieder zusammenrollen und das Netz umlegen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Öl in der Pfanne erhitzen und den Rollbraten anbraten. Zwiebeln und Backpflaumen zugeben. Die Fleischbrühe und den Aceto balsamico zugießen und ablöschen. Etwas Saucenbinder zugeben und kurz aufkochen lassen. Die Sauce (durch das Sieb) in einen Topf passieren und abschmecken.

Etwas Öl in einen Bräter gießen. Den Rollbraten in den Bräter umfüllen.

Den Rollbraten in den Backofen stellen und bei 180°C (Umluft, 2. Schiene von unten) ca. 80 - 90 min. garen. Ab und zu mit Bratensaft begießen.

Danach den Rollbraten aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen.

Den Adventsbraten aufschneiden und mit der Sauce anrichten.



Fleisch, Geflügel, Wild

Entenragout in Rotweinsauce



Zutaten für 4 Personen

4 Entenbrüste

Salz

Pfeffer

Öl

Zutaten für die Sauce

5 Zwiebeln

2 EL Senf

2 TL Mehl

1/2 l Rotwein (trocken)

1/2 l Entenfond



Zubereitung

Die Entenbrüste kurz abspülen und trocknen. Die Hautseite mehrfach einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in der Pfanne erhitzen. Die Entenbrüste (mit der Haut nach unten) ca. 8 – 10 min. braten. Die Ente aus der Pfanne nehmen und in Stücke schneiden.

Das Fett aus der Pfanne abgießen. Die Entenbruststücke wieder in die Pfanne füllen und ca. 6 - 8 min. braten. Danach herausnehmen und warmstellen.

Zubereitung der Sauce

Für die Sauce die Zwiebeln schälen und kleinschneiden. Die Zwiebel in die Pfanne füllen und anschwitzen. Den Senf zufügen. Alles mit Mehl bestäuben und der Rotwein zugießen. Den Entenfond zugeben und die Sauce einkochen lassen. Die Sauce abschmecken.

Die Entenbrust aufschneiden und mit der Rotweinsauce servieren.



Fleisch, Geflügel, Wild

Entenbrust in Orangensauce



Zutaten für 4 Personen

800 g Entenbrust

2 TL Öl

Butterschmalz

2 Zweige Thymian

5 cl Bordeaux

3 Orangen

Johannisbeeren



Zubereitung

Den Thymian waschen und trocknen.

Eine Orange filetieren und die Filets halbieren. Die Orangen auspressen und abseihen. 100 ml Saft abnehmen.

Den Backofen auf 110°C (Umluft) vorheizen. Die Auffangschale in den Backofen schieben.

Die Entenbrüste abspülen und trocknen. Die Haut mehrfach einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in der Pfanne erhitzen. Die Entenbrüste (auf der Hautseite) anbraten. Das Fett auslassen, abgießen und auffangen.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Den Thymianzweig in die Pfanne geben und die Fleischseite kurz anbraten.

Die Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und in den Backofen auf den Grillrost legen. Ca. 15 min. weiter garen. Nach 7 min. wenden und mit dem ausgelassenen Fett einstreichen.

Zubereitung der Sauce

Für die Sauce den Orangensaft in die Pfanne gießen und den Bratensatz lösen. Sämig einkochen lassen. Den Rotwein zugießen. Alles durch das Sieb passieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Orangenfilets in der Sauce erwärmen.

Die Entenbrust aufschneiden und die Johannisbeeren zur Dekoration dazulegen. Die Orangensauce und die Entenbrust getrennt anrichten.



Fleisch, Geflügel, Wild

Kalbssteaks in Traubensauce



Zutaten für 4 Personen

600 g Kalbsrücken

4 Zwiebeln

200 g grüne Weintrauben

Salz

Butterschmalz

160 ml Kalbsfond

160 ml Weißwein

2 TL Butter



Zubereitung

Die Trauben waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.

Das Kalbfleisch in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Den Backofen auf 60°C heizen.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Steaks von beiden Seiten 4 min. braten. Danach in den Backofen stellen und warm halten.

Zubereitung der Sauce

Die Zwiebeln in die Fleischpfanne geben und anschwitzen. Mit Kalbsfond und Weißwein ablöschen. Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. Die Trauben zufügen. Die Butter zugeben und die Sauce abschmecken.

Die Steaks mit der Sauce anrichten und servieren.



Fleisch, Geflügel, Wild

Gänsekeulen mit Datteln und Feigen



Zutaten für 4 Personen

4 Gänsekeulen

1/2 TL Salz

1/2 TL Pfeffer

Butterschmalz

2 - 3 Äpfel

4 Feigen (frisch)

8 Datteln (getrocknet)

4 EL Ananas

60 g Rosinen

40 g Mandeln (gehackt)

1/2 TL Beifuß

1 Prise Zimt

1 Prise Nelken (gemahlen)

1 TL Öl

150 ml Gemüsebrühe

100 ml Rotwein



Zubereitung

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Die entkernten Datteln und die frischen Feigen würfeln. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Die Ananas kleinschneiden.

Datteln, Feigen, Ananas, Rosinen und Mandeln in einer Schüssel vermischen.

Zimt, Nelken und Beifuß in einer zweiten Schüssel mischen. Die Mischung in $\frac{1}{4}$ und $\frac{3}{4}$ teilen.

Die Gänsekeulen kurz abspülen und trocknen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Keulen anbraten. Danach die Gänsekeulen aus der Pfanne nehmen. Die gemischten Früchte in die Pfanne füllen und dünsten. Die vermischten Gewürze ($\frac{3}{4}$) zugeben.

Öl und die restlichen Gewürze ($\frac{1}{4}$) vermischen und die Gänsekeulen einstreichen.

Den Bräter mit den Früchten füllen. Die Gänsekeulen in den Bräter legen. Rotwein und Brühe zugießen.

Den Bräter in den Backofen stellen und ca. 1,5 Stunden schmoren lassen.

Die Gänsekeulen mit Früchten anrichten und servieren.



Fleisch, Geflügel, Wild

Geschmortes Kaninchen



Zutaten für 4 Personen

2 Kaninchen

400 ml Gemüsebrühe

200 ml Weißwein

4 Möhren

2 - 3 Knoblauchzehen

5 Zwiebeln

Cayennepfeffer

2 TL Tomatenmark

2 Nelken

1 - 2 Lorbeerblätter

1/2 TL Paprikapulver (edelsüß)

2 EL Olivenöl

4 EL Mandeln (gemahlen)

schwarzer Pfeffer

Salz



Zubereitung

Die Möhre schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in kleine

Würfel hacken. Die Knoblauchzehe fein hacken.

Die zerlegten Kaninchen kurz abspülen und trocknen. Mit Salz, Pfeffer und 2 Ei Mandeln einreiben.

Öl in einem großen Topf erhitzen und die Kaninchenteile nacheinander anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Möhren kurz mitbraten. Alles mit Paprikapulver bestäuben. Wein und Brühe zugießen. Lorbeerblätter und Nelken zufügen und bei geschlossenem Topf ca. 45 min. schmoren lassen.

Die restlichen Mandeln und das Tomatenmark in die Sauce rühren. Ca. 5 min. leicht kochen lassen. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Lorbeerblätter und Nelken aus der Sauce nehmen.

Das geschmorte Kaninchen mit der Sauce anrichten und servieren.



Fleisch, Geflügel, Wild

Kalbsteaks mit Pistazien-Orangensauce



Zutaten für 4 Personen

4 Kalbsteaks (je 180 g)

Salz

Weißer Pfeffer

1 EL Butter

2 cl weißen Rum

8 cl Sahne

3 Orangen

8 Pistazien



Zubereitung

Zuerst zwei Orangen auspressen und den Saft abseihen. Die dritte Orange filetieren. Die Pistazien fein hacken.

Die Kalbssteaks mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in der Pfanne erhitzen und die Steaks anbraten. Den Rum zugießen. Den Orangensaft und die Sahne zugeben. Das Fleisch ca. 8 – 10 min. leicht kochen lassen. Danach das Fleisch herausnehmen und warmstellen.

Die Sauce einkochen lassen. Zum Schluss die Pistazien und die Orangenfilets zufügen und abschmecken.

Die Steaks mit der Sauce anrichten und servieren.



Fleisch, Geflügel, Wild

Wildschweinkotelett mit Schokoladensauce



Zutaten für 4 Personen

4 Koteletts (aus dem Rücken)

60 g Backpflaumen

60 g Rosinen

Salz

Pfeffer

70 g magerer Speck

3 EL Öl

40 g Zartbitterschokolade

25 g Zucker

4 Lorbeerblätter

10 ml Rotweinessig

100 ml Rotwein

1 Prise Zimtpulver



Zubereitung

Zuerst Wasser erwärmen. Die Rosinen und Backpflaumen in einer Schüsse einweichen.

Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Zartbitterschokolade reiben.

Das Fleisch abspülen, trocknen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in der Pfanne erhitzen und den Speck auslassen. Die Koteletts zugeben und ca. 7 – 10 min. braten.

In einem Topf Schokolade, Zucker, Rotwein und Rotweinessig erhitzen. Ständig rühren. Die Rosinen und Backpflaumen aus der Schüssel nehmen, abtropfen lassen und in den Topf füllen. Zimt zugeben. Alles ca. 3 min. leicht kochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wildschweinkoteletts mit Schokoladensauce anrichten und servieren.



Fleisch, Geflügel, Wild

Rehmedaillons in Portweinsauce



Zutaten für 4 Personen

8 Rehrückenmedaillons (je 50 g)

1 Zweig Rosmarin

1 Zweig Thymian

Salz

Pfeffer

Öl

Zutaten für die Sauce

6 Wacholderbeeren

5 Pfefferkörner

100 ml Portwein

50 ml Cognac

500 ml Wildfond

1 TL Speisestärke

Salz

Pfeffer

2 EL Butter



Zubereitung der Medaillons

Zuerst die Sehnen und Silberhäutchen vom Rehrücken entfernen. Den Rehrücken in 8 Stücke (Medaillons) schneiden.

Öl in der Pfanne erhitzen und die Medaillons anbraten. Rosmarin- und Thymianzweig in die Pfanne legen. Die Medaillons von jeder Seite 2 min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitung der Sauce

Für die Sauce Wacholderbeeren und Pfefferkörner zerdrücken. Portwein, Cognac in einen Topf füllen. Die Wacholderbeeren und Pfefferkörner zugeben. Die Hälfte der Flüssigkeit einkochen lassen. Den Wildfond zugießen und erneut um die Hälfte einkochen lassen.

Die Speisestärke mit 1 EL Wasser anrühren und in die Sauce einrühren. Kurz aufkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken. 2 EL Butter zugeben.

Die Rehmedaillons mit der Portweinsauce anrichten und servieren.



Fleisch, Geflügel, Wild

Gefüllte Gans in Rotweinsauce



Zutaten für ca. 8 Personen

1 Gans (küchenfertig, ca. 4 kg)

Salz

Weißer Pfeffer

Öl

Zutaten für die Füllung

500 g Äpfel

1 - 2 Zwiebeln

2 Weißbrotscheiben

8 Backpflaumen

Zutaten für die Sauce

Rotwein

Sahne

¼ l Gemüsebrühe



Zubereitung der Gans

Für die Füllung die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Backpflaumen kleinschneiden.

Die Weißbrotrinde abschneiden und das Weißbrot in Würfel schneiden. Butter in

der Pfanne erhitzen und die Würfel hellbraun rösten.

Die Gans ab- bzw. ausspülen und trocknen. Die Gans (innen) mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Fett abschneiden und aufheben.

Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.

Apfelstücke, Zwiebeln, Weißbrot und Backpflaumen mischen und die Gans mit der Mischung füllen. Mit Küchengarn die Gans schließen. Die Gans mehrfach mit der Gabel einstechen und mit Salz einreiben.

Etwas Wasser zum Kochen bringen. In die Fettpfanne das heiße Wasser gießen. Die Gans auf den Rost (mit der Brust nach oben) legen. Die Brust der Gans mit Öl bestreichen.

Während des Bratens die Gans mit Bratensaft begießen.

Ca. 30 min. vor Ende der Bratzeit die Gans wenden. 20 min. lang braten und dann erneut wenden.

Ein Salzwassergemisch herstellen. Die Gans einstreichen und ca. 10 min. bräuner lassen.

Die Gans aus dem Backofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Für die Sauce ¼ l Gemüsebrühe erhitzen. Die heiße Brühe in die Fettpfanne gießen und den Bratensatz lösen.

Den gelösten Bratensaft in einen Topf gießen und die Sauce entfetten. Alles einkochen lassen und danach durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rotwein und etwas Sahne zugeben und abschmecken.

Die Gans tranchieren und mit der Füllung servieren. Die Sauce in der Sauciere anrichten.

Bratzeit

Die Bratzeit ist je nach Gewicht der Gans ca. 40 min. pro kg Gewicht.



Fleisch, Geflügel, Wild

Wildschweinroulade



Zutaten für 4 Personen

4 Wildschweinrouladen (Keule)

Salz

Pfeffer

2 Zwiebeln

150 g Pfifferlinge

1/2 Stange Staudensellerie

1/2 Bund Petersilie

2 Wacholderbeeren

½ TL Pimentkörner

Öl

4 Scheiben Speck

Senf

1/8 l Rotwein

1/8 l Brühe

1 TL Mehlbutter



Zubereitung am ersten Tag:

Die Wildschweinrouladen flach klopfen. Die Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen.

Wacholder und Pimentkörner zerdrücken.

Den Staudensellerie in kleine Stücke schneiden. Die Petersilie waschen und hacken. Die Pfifferlinge putzen und sehr klein schneiden. Eine Zwiebel schälen und fein würfeln.

Öl in der Pfanne erhitzen. Pfifferlinge, Zwiebel, Sellerie und Gewürze zugeben und anbraten. Die Petersilie zufügen.

Auf eine Speckscheibe eine Roulade legen. Die Roulade mit Senf einstreichen. Die Masse aus Pilzen, Zwiebel und Sellerie darauf verteilen und die Roulade einrollen. Die Rouladen in Klarsichtfolie wickeln und in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung am zweiten Tag:

Die zweite Zwiebel schälen und würfeln. Die Rouladen aus dem Kühlschrank nehmen, die Klarsichtfolie entfernen und die Roulade mit Rouladennadeln feststecken.

Öl in einem Topf erhitzen. Die Rouladen und Zwiebeln nacheinander anbraten. Den entstehenden Bratensatz mit Brühe und Rotwein ablöschen.

Alle Rouladen wieder in den Topf legen. Die Rouladen ca. 30 min. schmoren lassen. Danach die Rouladen aus dem Topf nehmen und warm stellen.

Die Sauce durch ein Sieb passieren, mit Mehlbutter binden und abschmecken.

Die Wildschweinrouladen anrichten und mit Sauce servieren.

Mehlbutter: 1 Teil Butter und 1 Teil Mehl gut verkneten.





Fisch

Weihnachts-Karpfen



Zutaten für 4 Personen

1,8 – 2 kg Karpfen

125 ml Weißwein

4 - 5 Zwiebeln

1 grüne Paprika

1 gelbe Paprika

1 rote Paprika

4 Knoblauchzehen

600 g Kartoffeln

2 Thymianzweige

1 Lorbeerblatt

2 EL Petersilie

1 Zitrone

Salz

Mehl

80 ml Fischfond



Zubereitung

Zuerst die Zitrone auspressen. Die Petersilie waschen und hacken.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Den küchenfertigen (geschuppten und ausgenommenen) Karpfen von innen und außen mit Salz einreiben. Mit Zitronensaft beträufeln. Die Thymianzweige und das Lorbeerblatt in den Karpfen legen. 30 min. marinieren.

Den Karpfen mit Mehl bestäuben und in eine Auflaufform legen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Den Knoblauch hacken.

Die Paprika putzen und kleinschneiden. Die Trennwände und die Kerne entfernen.

Gemüse, Kartoffeln und Knoblauch um den Fisch verteilen. Den Weißwein und den Fischfond (nicht über den Fisch) zugießen.

Den Karpfen in den Backofen (unterste Schiene) schieben und ca. 40 – 50 min. braten.

Den Karpfen mit Gemüse anrichten, mit Petersilie bestreuen und servieren.



Fisch

Forelle Provence



Zutaten für 4 Personen

4 Forellen

Salz

Pfeffer

2 – 3 EL Kräuter der Provence (tiefgefroren)

4 TL Senf

8 - 10 EL Kräuterfrischkäse

4 Cocktailtomaten

Zutaten für die Marinade

Öl

Salz

Weißer Pfeffer

Zutaten für die Sauce

200 ml Fischfond

200 ml Weißwein

1 – 2 EL Kräuter der Provence (tiefgefroren)

Kräuterfrischkäse



Zubereitung

Die Forellen abspülen und mit Küchenpapier trocknen.

Kräuterfrischkäse mit Salz, Pfeffer, Kräutern und Senf verrühren. Die Forellen mit der Masse füllen.

Für die Marinade Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Die Forellen mit Marinade bestreichen.

Den Backofen vorheizen und auf Umluft einstellen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Forellen auflegen und ca. 20 – 25 min. bei 180 Grad garen. Die Forellen während der Garzeit mit Marinade bestreichen.

Ca. 5 min. vor Ende der Garzeit die Tomaten in einer kleinen Auflaufform in den Backofen stellen.

Zubereitung der Sauce

Für die Sauce Fischfond und Weißwein in einen Topf geben. Die Flüssigkeit um etwa die Hälfte reduzieren. 2 EL Frischkäse einrühren und einkochen lassen.

Die Kräuter, etwas Frischkäse zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Fisch anrichten. Die Sauce und die Tomaten getrennt reichen.



Fisch

Gebratener Zander mit Kräutersauce



Zutaten für 4 Personen

800 g Zanderfilet (ohne Haut)

200 ml Fischfond

200 ml Weißwein

8 Scheiben Schinken (geräuchert)

Butter

Salz

Pfeffer

100 g Creme fraiche mit Kräutern

Gemischte Kräuter (Basilikum, glatte Petersilie, Kerbel, Schnittlauch)



Zubereitung

Zuerst die Kräuter abspülen, trocknen und fein hacken.

Das Zanderfilet in 8 Stücke teilen und mit den Schinkenscheiben umwickeln.

Butter in der Pfanne erhitzen und den Fisch braten.

Für die Sauce Fischfond und Weißwein in einen Topf geben und die Flüssigkeit um etwa die Hälfte reduzieren. Crème fraiche einrühren und etwas einkochen lassen. Zum Schluss die Kräuter zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Zander auf dem Teller anrichten und mit Kräutersauce servieren.



Fisch

Lachsfilet mit Walnüssen



Zutaten für 4 Personen

4 Lachsfilets (à 125 g)

125 g Walnüsse

1 Scheibe Weißbrot

1 Bund Dill

1 Zitrone (unbehandelt)

2 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

2 EL Senf



Zubereitung

Den Dill abspülen, trocknen und hacken. Etwas Dill für die Dekoration abnehmen.

Die Zitronenschale reiben. Die Walnüsse fein hacken.

Vom Weißbrot die Rinde abschneiden und das Weißbrot zerbröseln. In einer Pfanne (ohne Fett) die Weißbrotbrösel hell rösten.

Walnüsse, Weißbrotbrösel, Dill, Zitronenschale und Öl mischen. Salzen und pfeffern.

Die Lachsfilets abspülen und mit Küchenpapier trocknen.

Eine Auflaufform fetten. Die Lachsfilets hineinsetzen und mit Senf bestreichen. Die Walnussmasse verstreichen und leicht andrücken. Ca. 1,5 – 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen vorheizen und die Lachsfilet ca. 15 – 20 min. bei 160° Umluft garen.



Fisch

Gefüllte Forelle



Zutaten für 4 Personen

4 Forellen

Kräuterfrischkäse

Salz

Pfeffer

italienische Kräuter

1 – 2 TL Senf

Zutaten für die Marinade

2 Knoblauchzehen

6 EL Öl

1 EL italienische Kräuter

1/2 TL Paprikapulver



Zubereitung

Die Forellen abspülen und mit Küchenpapier trocknen.

Den Kräuterfrischkäse mit Salz, Pfeffer, italienischen Kräutern und Senf verrühren. Die Forellen mit der Masse füllen.

Für die Marinade den Knoblauch pellen und fein hacken. Aus Knoblauch, Salz, Pfeffer, Kräutern, Öl und Paprikapulver die Marinade anrühren. Die Forellen mit der Marinade bestreichen.

Den Backofen vorheizen. Den Backofen auf Umluft einstellen. Die Forellen auf der Rost legen und ca. 20 – 25 min. bei 180 Grad garen. Die Forellen während der Garzeit mit Marinade bestreichen.



Fisch

Kabeljau im Kartoffelmantel



Zutaten für 4 Personen

600 g Kabeljaufilets

Salz

Pfeffer

Muskat

½ Zitrone

4 - 5 Kartoffeln

Mehl

2 Eiweiße

Butterschmalz oder Pflanzenöl

Zutaten für die Sauce

1 Zwiebel

60 g roher Schinken

¼ l Milch

30 g Butter

30 g Mehl

¼ l Rindfleischbrühe

weißer Pfeffer

Muskat



Zubereitung

Die Kabeljaufilets abspülen und mit Küchenpapier trocknen. Die Zitrone auspressen.

Die Filets mit etwas Zitronensaft beträufeln. Ca. 20 – 30 min. kaltstellen. Den Fisch aus dem Kühlschrank nehmen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln schälen und fein raspeln. Die Kartoffelraspeln mit Küchenpapier trocknen.

Die Eiweiße mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3 Teller bereitstellen. Mehl, Eiweiße und Kartoffelraspeln in die Teller füllen. Die Filets (nacheinander) zuerst in Mehl, dann in Eiweiß und zuletzt in Kartoffelraspeln wenden.

Butterschmalz oder Öl in der Pfanne erhitzen. Die Filets goldbraun ausbacken und vorsichtig wenden.

Zubereitung der Sauce

Die Zwiebel und den Schinken in kleine Würfel schneiden. Die Butter mit Zwiebeln und Speck erhitzen. Das Mehl hellgelb anschwitzen. Heiße Milch und heiße Fleischbrühe unter ständigem Rühren hinzufügen. Ca. 15 - 20 min leicht kochen lassen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Die Sauce durch ein Sieb passieren.

Den Kabeljau anrichten und die Sauce getrennt reichen.



Fisch

Fruchtige Lachssteaks



Zutaten für 4 Personen

4 Lachssteaks (je 150 g)

2 EL Zitronensaft

1 Ananas

2 Mangos

2 Zwiebeln

Öl

Salz

weißer Pfeffer



Zubereitung

Die Lachssteaks kurz abspülen, trocknen und mit Zitronensaft beträufeln. Die Lachssteaks in den Kühlschrank stellen und ca. 30 min. ziehen lassen.

Die Hälfte der Früchte in kleine Würfel und die andere Hälfte in Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln anbraten. Die Fruchtstücke zugeben und 5 Min. braten.

Alles mit dem Pürierstab pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die kleineren Fruchtwürfel zugeben und ziehen lassen.

Die Lachssteaks aus dem Kühlschrank nehmen und trockentupfen. Mit Salz und

Pfeffer würzen.

Öl in der Pfanne erhitzen und die Steaks von beiden Seiten je 3 Min. braten.

Den Lachs mit den Früchten anrichten und servieren.





Beilagen

Rosenkohl



Zutaten für 4 Personen

1 kg Rosenkohl

3 Zwiebeln

150 g Speck (geräuchert)

Butter

Salz

Pfeffer

Muskat



Zubereitung

Von den Rosenkohlröschen den Strunk entfernen. Die Röschen in die einzelnen Blätter zerteilen.

Die Zwiebeln schälen. Zwiebeln und Speck in kleine Würfel schneiden.

Die Butter in der Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Speck zugeben und anschwitzen. Den Rosenkohl zugeben und garen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und abschmecken.



Beilagen

Brokkoliröschen mit Haselnüssen



Zutaten für 4 Personen

1 kg Brokkoli

1 TL Salz

2 EL Zitronensaft

60 g Haselnussblätter

50 g Butter



Zubereitung

Zuerst den Brokkoli putzen, in Röschen zerteilen und kurz in kaltes Wasser legen. Danach mit Wasser abspülen. Den Strunk schälen und einschneiden.

Wasser zum Kochen bringen. Den Zitronensaft zugeben und den Brokkoli garen.

In der Zwischenzeit die Butter in der Pfanne etwas bräunen. Die Haselnussblätter hellbraun anbraten.

Den Brokkoli aus dem Topf nehmen und abtropfen lassen.

Brokkoli mit der Haselnussbutter übergießen und servieren.



Beilagen

Überbackener Fenchel



Zutaten für 4 Personen

8 kleine Fenchelknollen

1/8 l Rinderbrühe

1/8 l Weißwein

6 EL Butter

Salz

Muskat

Weißer Pfeffer

150 g Gouda (gerieben)



Zubereitung

Die Fenchelknollen putzen und den Strunk entfernen. Die Knollen halbieren. Das Fenchelgrün waschen und fein hacken.

Die Rinderbrühe mit 2 EL Butter und Weißwein aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Knollen zugeben (auf die Schnittfläche legen). Ca. 15 - 20 min. leicht kochen lassen. Den Fenchel nicht zu weich kochen.

Die Auflaufform fetten. Die halbierten Fenchelknollen in die Form setzen und mit dem Fenchelgrün bestreuen.

Die Rinderbrühe um die Hälfte einkochen lassen. Die Brühe über den Fenchel gießen. Die restliche Butter in Flöckchen über dem Fenchel verteilen. Mit geriebenem Gouda bestreuen.

Den Backofen vorheizen. Den Fenchel bei 220°C ca. 8 min. überbacken.



Beilagen

Rotkohl mit Johannisbeergelee



Zutaten für den Rotkohl

1 kg Rotkohl

3 Äpfel

1 - 2 Zwiebeln

4 EL Johannisbeergelee

125 ml Wasser

2 EL Weinessig

40 g Schweineschmalz

2 Lorbeerblätter

3 Wacholderbeeren



Zubereitung des Rotkohls

Vom Rotkohl die äußeren Blätter entfernen. Den Rotkohl in mehrere Stücke schneiden. Die Rotkohlstücke in dünne Streifen hobeln. Den Strunk entfernen.

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in Stücke schneiden. Die Zwiebel pellen und sehr fein schneiden.

Das Schmalz im Topf erhitzen. Den Rotkohl einfüllen und umrühren. Zwiebeln, Äpfel, Johannisbeergelee, Salz und Wasser zugeben. Wacholderbeeren und Lorbeerblätter zufügen. Alles ca. 1 Stunde leicht kochen lassen und gelegentlich

umrühren.



Beilagen

Nuss-Püree



Zutaten für 4 Personen

500 g Kartoffeln

90 g Macadamianüsse (ungesalzen)

80 - 90 ml Milch

30 g Butter

1 Prise Muskat

Salz



Zubereitung

Die Nüsse in einer Pfanne (ohne Fett) rösten. Die Nüsse abkühlen lassen und in kleine, feine Stücke hacken.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Danach abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Milch und Butter im Topf erhitzen. Die heiße Milch über die Kartoffeln gießen und zu einem Püree mischen. Mit Salz und Muskat würzen. Die Nüsse einrühren.



Beilagen

Apfelringe



Zutaten für 4 Personen

3 – 4 Äpfel

Butter

Mandelblätter



Zubereitung

Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel in Ringe schneiden.

Butter in der Pfanne erhitzen und die Apfelringe goldgelb braten. Nicht zu weich braten!

Die Mandeln in der Pfanne (ohne Fett) rösten.

Die Apfelringe aus der Pfanne nehmen und mit Mandeln bestreuen.

Die Apfelringe sind eine dekorative Beilage zu Rotkohl.



Beilagen

Kartoffelklöße mit Petersilie



Zutaten für 4 Personen

1 kg Kartoffeln

4 Brötchen (altbacken)

½ l Milch

Salz

1 Ei

2 EL Petersilie



Zubereitung

Die Petersilie fein hacken.

Die Milch erhitzen. Die Brötchenrinde mit der Reibe abreiben. Die Brötchen in Scheiben schneiden und mit der kochenden Milch übergießen. Danach die Brötchen ausdrücken.

Die Kartoffeln schälen und fein reiben. Die Kartoffelraspeln mit einem Küchentuch auspressen.

Brötchen, Ei, Petersilie und Salz mischen und zu einem Teig verarbeiten. Die Hände anfeuchten und aus dem Teig Klöße formen.

In einem großen Topf Salzwasser aufkochen lassen und die Klöße zugeben. Die Hitze reduzieren und die Klöße ziehen lassen. Nach ca. 25 – 30 min. schwimmen die Klöße oben.

Die Klöße mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen.



Beilagen

Kartoffelklöße



Zutaten für 4 Personen

750 g Kartoffeln

1 Ei

Salz

Muskat

100 g Mehl

1 - 2 Scheiben Toastbrot

20 g Butter



Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und Pellkartoffeln kochen. Die Kartoffeln abgießen und pellen. Heiß durch die Kartoffelpresse drücken.

Ei, Salz und etwas geriebenen Muskat zugeben. Das Mehl unterkneten.

Das Toastbrot in Würfel schneiden. Butter in der Pfanne erhitzen. Die Weißbrotwürfel rösten.

Aus dem Klopsteig (mit feuchten Händen) Klöße formen. In die Mitte die gerösteten Weißbrotwürfel stecken.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Klöße gar ziehen lassen. Die Klöße sind gegart, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Die Garzeit beträgt ca. 15 – 20 min.

Die Klöße mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen.



Beilagen

Kartoffel-Sellerie-Püree



Zutaten für 4 Personen

400 g Kartoffeln

400 g Sellerie

Brühe

150 ml Milch

2 EL Butter

Muskat



Zubereitung

Die Kartoffeln und den Sellerie schälen und in der Brühe garen. Danach kurz abdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Die Milch erwärmen. Sellerie und Kartoffeln zur Milch zugeben und zu einem Püree verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Püree abschmecken.



Beilagen

Kartoffelschnee



Zutaten für 4 Personen

1 kg Kartoffeln



Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Danach die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken.

In einer vorgewärmten Schüssel anrichten und sofort servieren.



Beilagen

Kroketten



Zutaten für 4 Personen

750 g Mehl

¼ l Milch

Salz

Muskat

40 g Butter

2 Eier

2 EL Mehl

Frittierfett



Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser kochen. Die Milch erhitzen. Die Eier trennen.

Die Kartoffeln abgießen und mit dem Stampfer oder der Kartoffelpresse in ein feines Püree zerdrücken. Langsam die heiße Milch zugeben und die Butter zufügen. Alles zu einem lockeren Püree aufschlagen. Mit Salz und Muskat würzen.

Das Püree mit den Eigelben und dem Mehl vermischen. 1 cm dicke Rollen formen und 3 – 5 cm abschneiden.

Das Frittierfett erhitzen. Die Kroketten (in Frittierfett schwimmend) goldgelb ausbacken.





Desserts

Marzipanapfel mit Mandelsauce



Zutaten für 4 Personen

4 Äpfel

50 g Sultaninen

50 g Walnusskerne

50 g Zucker

1 TL Zimt

50 g Marzipanrohmasse

1 EL Butter

2 EL Honig

Butter

Zutaten für die Sauce

100 ml Sahne

100 ml Milch

3 EL Zucker

1 P. Vanillezucker

4 Eigelbe

100 g Mandeln (gehobelt)

10 ml dunkler Rum

20 ml Amaretto



Zubereitung

Über Nacht die Sultaninen in Rum einweichen.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Walnusskerne hacken.

Die Äpfel waschen und mit einem Ausstecher das Kerngehäuse entfernen.

Rosinen, Walnüsse, Zucker, Zimt und Honig vermischen. Die Marzipanrohmasse zerkleinern und zugeben. Die Äpfel mit der Masse füllen. Zusätzlich ein kleines Stück Butter auflegen.

Eine Auflaufform mit Butter fetten. Die Äpfel in die Form setzen.

Die Auflaufform in den Backofen schieben. Die Äpfel ca. 20 - 30 Min. backen.

Zubereitung der Mandelsauce

Die Eigelbe schaumig verrühren.

Sahne, Milch, Zucker und Vanillezucker aufkochen lassen. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Die Eigelbe zugeben und ständig rühren.

Die Mandeln in der Pfanne (ohne Fett) rösten. Rum, Amaretto und die Mandeln pürieren. Alles durch ein Sieb in die Sauce einrühren.

Bratäpfel und Mandelsauce anrichten und servieren.



Desserts

Spekulatius-Tiramisu



Zutaten für 4 Personen

2 Eier

60 g Zucker

250 g Mascarpone

3 EL Amaretto

1 Prise Salz

50 ml starken Kaffee

200 g Spekulatius

Kakaopulver



Zubereitung

Zuerst die Eier trennen. Eigelbe und Zucker in eine Schüssel füllen und aufschlagen. Die Mascarpone zugeben und einrühren. 1 EL Amaretto hinzufügen.

Die Eiweiße und eine Prise Salz steif schlagen. Vorsichtig den Eischnee unter die Mascarponecreme einrühren.

Den Kaffee mit dem restlichen Amaretto verrühren.

Die Hälfte der Spekulatius in eine Form füllen. Die Hälfte des Kaffees über die Spekulatius gießen. Die Hälfte der Mascarpone in die Form füllen und verteilen.

Die restlichen Spekulatius zugeben. Den restlichen Kaffee zugeben. Die restliche Creme darüber streichen. Mit Kakaopulver bestäuben.

Das Spekulatius-Tiramisu bis zum Servieren kaltstellen.



Desserts

Schokoladenschaum mit Sahnetraum



Zutaten für 4 Personen

100 g Schokolade (halbbitter)

1 EL Butter

2 Eier

1 EL Zucker

¼ l Sahne

1 EL Puderzucker

2 EL Haselnüsse (gehackt)

2 EL Sahnelikör



Zubereitung

Die Schokolade und die Butter im Wasserbad schmelzen.

Die Eier trennen. Die Eigelbe und den Zucker schaumig rühren. Die Eiweiße steif schlagen.

Die Sahne mit Puderzucker steifschlagen. Die Sahne teilen.

Die geschmolzene Schokolade mit dem schaumigen Eigelb mischen. Vom Eischnee 2 EL abnehmen und unterheben.

Die Schokoladencreme abkühlen lassen und den restlichen Eischnee zugeben. Die erste Hälfte der Sahne einrühren.

Die Creme auf die Gläser verteilen und kaltstellen.

Den Sahnelikör in die restliche Sahne einrühren und kaltstellen.

Vor dem Servieren die Sahne auf die Creme verteilen. Mit Haselnüssen bestreuen und servieren.



Desserts

Pfannkuchen mit Feigen und Himbeeren



Zutaten

8 Feigen

4 cl Kirschwasser

400 g Himbeeren (tiefgefroren)

1 EL Zitronensaft

50 g Zucker

¼ l Sahne

½ Päckchen Vanillezucker

2 EL Puderzucker

Zutaten für die Pfannkuchen

3 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

375 ml Milch

150 g Mehl

1 Messerspitze Backpulver

Butter

Puderzucker



Zubereitung

Die Himbeeren auftauen. Die Himbeeren mit Zitronensaft und Zucker im Mixer pürieren.

Die Feigen schälen und halbieren. Die Feigen mit Kirschwasser beträufeln und ca 60 min. kalt stellen.

Die Sahne steifschlagen. Vanillezucker und Puderzucker zugeben.

Zubereitung der Pfannkuchen

Den Backofen auf 100°C vorheizen.

Mehl und Backpulver mischen und sieben.

Eier, Vanillezucker, Salz und Milch verrühren. Mit dem Mehl und dem Backpulver verquirlen.

Butter in der Pfanne erhitzen. Den Teig portionsweise in die Pfanne gießen. Den Pfannkuchen backen und wenden. Den fertigen Pfannkuchen im Backofen warm halten.

Erneut Butter in der Pfanne erhitzen und den Vorgang wiederholen.

Die Teller bereitstellen. Die Pfannkuchen mit Puderzucker bestreuen. Die Feigen, das Himbeerpüree und die Sahne auf den Tellern dekorativ anrichten und servieren.



Desserts

Bratapfel mit Nougat



Zutaten für 4 Personen

4 Äpfel

100 g Marzipanrohmasse

Nougatrohmasse

Mandelblätter

Puderzucker



Zubereitung

Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher oder mit dem Messer entfernen.

Die ausgehöhlten Äpfel mit einem Stück Marzipan, ein paar Mandelblätter und mit Nougat füllen. Zuletzt mit Mandelblättern bestreuen.

Das Backblech mit Backpapier auslegen oder eine Auflaufform fetten. Die Äpfel in die Form setzen und ca. 20 min. auf 180°C (Umluft) braten.

Die Äpfel aus dem Backofen nehmen. Die Teller bereitstellen. Den Bratapfel mit durchsiebtem Puderzucker bestreuen und servieren.



Desserts

Vanillecreme mit Beeren



Zutaten für 4 Personen

60 g Speisestärke

3/4 l Milch

1 Vanilleschote

60 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

200 g Sahne

200 g Beerenobst (tiefgefroren)

Rum

4 Waffelröllchen



Zubereitung

Das Beerenobst auftauen und abtropfen lassen. Beeren und Rum mischen. Ca. 3 - 4 Stunden ziehen lassen und umrühren.

Zubereitung der Creme

Die Stärke mit 50 ml kalter Milch anrühren.

Das Ei trennen. Die Vanilleschote öffnen und das Mark herauskratzen.

Die restliche Milch, Zucker, Salz und Vanillemark in einen Topf füllen. Kurz

aufkochen lassen und die Speisestärke einrühren. Ständig rühren. Den Topf vom Herd nehmen. Das Eigelb unterrühren. Ab und zu umrühren.

Das Eiweiß steifschlagen und die Sahne steifschlagen. Den Eischnee und die Hälfte der steifen Sahne unterheben.

Die Creme in Glasschälchen verteilen und kaltstellen.

Kurz vor dem Servieren das Beerenobst auf die Creme geben, die restliche Sahne zufügen und mit einem Waffelröllchen servieren.



Desserts

Rotweinkirschen mit Vanilleeis



Zutaten für 4 Personen

1 Glas Kirschen

50 g Zucker

250 ml Rotwein

1 Sternanis

1 Stange Zimt

1 Vanilleschote

1 Zitrone

4 Kugeln Vanilleeis

4 Waffelröllchen



Zubereitung

Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Den Kirschsafft auffangen.

Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Die Zitronenschale reiben.

Zucker im Topf karamellisieren lassen. Rotwein und Kirschsafft zugeben. Aufkochen lassen und den Zucker auflösen. Sternanis, Zimt, Zitronenschale und Vanillemark zugeben. Einige Minuten kochen lassen. Die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren. Danach den Topf von der Herdplatte nehmen.

Alles mit einem Sieb abseihen. Die Kirschen zugeben.

Die Kirschen anrichten und eine Kugel Vanilleeis zugeben. Mit den Waffelröllchen garnieren und servieren.



Desserts

Birnentarte



Zutaten für den Teig

200 g Mehl

150 g Butter

100 g Puderzucker

2 Eigelbe

1 Vanilleschote

etwas Zitronenschale

Erbsen

Backpapier

Zutaten für die Birnen

3 Birnen

10 EL Weißwein

5 EL Birnengeist

½ Zimtstange

2 EL Zucker

½ Zitrone

30 g Mandeln (gemahlen)

30 g Mandeln (gestiftelt)

Zutaten für den Guss

6 Eier

5 Eigelbe

150 g Zucker

10 EL Eierlikör

200 g Mascarpone



Zubereitung des Teiges

Die Vanilleschote öffnen und das Vanillemark herauskratzen. Von der Zitronenschale etwas abreiben.

Mehl, Butter, Zucker, Eigelbe, Vanillemark und Zitronenschale zu einem Teig kneten und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Tarteform fetten.

Den Teig ca. ½ cm dick ausrollen und in die Form legen. Ein Stück Backpapier auf den Teig legen. Die Erbsen auf das Backpapier legen.

Den Teig ca. 10 min. backen.

Zubereitung der Birnen

Die Birnen schälen, vierteln und die Kerne entfernen.

Birnen, Weißwein, Birnengeist, Zimt, Zucker und Zitronenschale in einem Topf weich kochen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Die Birnen abkühlen lassen.

Zubereitung des Gusses

Eier, Eigelbe und Zucker schaumig schlagen. Eierlikör und Mascarpone zugeben und einrühren.

Auf den gebackenen Teig die gemahlenden Mandeln streuen. Die Birnen, gestiftelte Mandeln und den Guss verteilen.

Den Backofen auf 160°C schalten.

Die Birnentarte ca. 30 - 40 Minuten zu Ende backen.



Desserts

Früchtezauber mit Eierlikörhaube



Zutaten für 4 Personen

500 g Ananasstücke

2 Kiwis

250 g blaue Weintrauben

2 Äpfel

40 g Haselnüsse (Blättchen)

2 EL Haselnüsse (gehackt)

12 Kirschen

½ Zitrone

Kirschwasser

Zutaten für die Eierlikörhaube

¼ l Sahne

1 P. Sahnesteif

1 TL Zucker

4 EL Eierlikör



Zubereitung der Früchte

Die Ananas abtropfen lassen und den Saft auffangen.

Die Kiwis schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Weintrauben waschen, halbieren und die Kerne entfernen.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Stifte schneiden.

Die Zitrone auspressen und 2 – 3 EL Zitronensaft abnehmen.

Die Kirschen mit Kirschwasser in einer Schüssel mischen und ca. 4 Stunden ziehen lassen.

5 EL Ananassaft, 2 EL Zitronensaft, Zucker und 3 EL Kirschwasser mit den restlichen Früchten und den eingelegten Kirschen mischen und kalt stellen.

Vor dem Servieren mit Zitronensaft und Zucker abschmecken. Die Haselnussblättchen zugeben.

Zubereitung der Eierlikörhaube

Die Sahne mit Sahnesteif schlagen. Zuletzt den Eierlikör unterheben. Die Sahne kaltstellen.

Kurz vor dem Servieren die Früchte auf die Gläser verteilen und die Eierlikörhaube zugeben. Mit gehackten Haselnüssen bestreuen und servieren.





Weihnachtsbäckerei

Mandelstollen



Zutaten

1 kg Mehl

50 g Hefe

350 ml Milch

175 g Zucker

2 Eier

300 g Butter

200 g Mandeln (gehackt)

50 g Zitronat

50 g Orangeat

2 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

450 g Rosinen

Rum

Zutaten zum Bestreichen

100 g Butter

Zutaten zum Bestreuen

Puderzucker



Zubereitung

Über Nacht die Rosinen im Rum einweichen.

Das Mehl in 750 g und 250 g teilen. Die Hefe in kleine Stücke zerbröseln. Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen. Die Milch im Topf erwärmen.

750 g Mehl in eine Schüssel füllen. Eine Mulde eindrücken. Die Hefe in die Mitte des Mehles geben. Milch und Zucker zugeben und verrühren. Den Vorteig ca. 15 Minuten gehen lassen.

Danach Orangeat und Zitronat durch die Knoblauchpresse drücken. Die restlichen Zutaten zum Vorteig zufügen und alles zu einem Teig kneten. Den Teig ca. 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig durchkneten und einen Stollen (schmal und hoch) formen. 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Das Backblech fetten und den Stollen auf das Backblech setzen.

Im Topf etwas Butter zerlassen und den Stollen bestreichen. Den Stollen im vorgeheizten Ofen backen. Danach den warmen Stollen erneut mit zerlassener Butter bestreichen. Mit Puderzucker bestreuen und auskühlen lassen.

Anmerkung: Aus Alufolie eine Backform falten. Die Längsseiten werden umgeknickt. Der Stollen läuft beim Backen nicht so breit.

Backen

175°C

Ober- und Unterhitze

ca. 80 Minuten



Weihnachtsbäckerei

Früchtekuchen



Zutaten

500 g Quark (Magerstufe)

500 g Mehl

1/2 TL Salz

50 g Butter

½ Zitrone (unbehandelt)

150 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 P. Backpulver

50 g Mandeln (gehackt)

4 EL Rosinen

1 EL Zitronat

1 EL Orangeat

2 EL gemischte kandierte Früchte

100 g Soft-Aprikosen

Zutaten zum Bestreichen

4 EL Butter

Puderzucker

1 EL Vanillezucker



Zubereitung

Über Nacht die Rosinen in Rum einweichen. Die kandierten Früchte durch die Knoblauchpresse drücken. Die Zitronenschale reiben und 2 EL abnehmen. Die Aprikosen kleinschneiden.

Die Zutaten mischen und zu einem Teig kneten. Zuletzt die Aprikosen, Rosinen, Mandeln und kandierten Früchte zugeben.

Die Springform fetten. Den Kuchen in die Springform füllen und backen.

Die Butter in einem Topf zerlassen und den gebackenen und heißen Kuchen mit Butter bestreichen. Den Kuchen mit Puderzucker und Vanillezucker bestreuen.

Backen

Ca. 190°C

Ober- und Unterhitze

Ca. 50 - 60 min.



Weihnachtsbäckerei

Nussrolle



Zutaten für den Teig

1 kg Mehl

350 ml Milch

200 g Honig

250 g Butter

1 Würfel Hefe

½ Zitrone (unbehandelt)

1 Msp. Zimt

1/2 TL Kardamompulver

1 Ei

Zutaten für die Füllung

200 g Marzipan-Rohmasse

5 EL Aprikosenkonfitüre

100 g Rosinen

100 g Haselnüsse (gehackt)

100 g Walnüsse

Rum

Für die Glasur

Puderzucker

Rum



Zubereitung

Über Nacht die Rosinen in Rum einlegen. Die Zitronenschale reiben. Die Walnüsse klein hacken.

Mehl in eine Schüssel füllen. Milch, Honig und Butter erwärmen und das Mehl zufügen. Die Hefe zerbröckeln und zugeben. Zitronenschale, Zimt und Kardamom zufügen. Den Teig kneten. An einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Danach erneut kurz kneten.

Die Arbeitsfläche mehlen und den Teig ausrollen.

Die Aprikosenkonfitüre erwärmen. Die Konfitüre durch ein Sieb streichen. Aprikosenkonfitüre und Marzipan vermischen. Das Marzipan, die eingelegten Rumrosinen, Walnüsse und Haselnüsse auf dem Teig gleichmäßig verteilen.

Den Teig aufrollen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Nussrolle ca. 30 min. gehen lassen.

Den Backofen vorheizen und backen. Die Nussrolle aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

Für die Glasur Puderzucker mit Rum verrühren und die Nussrolle bestreichen.

Backen

170 – 190°C

Umluft

ca. 60 min



Weihnachtsbäckerei

Zimtsterne



Zutaten für den Teig

250 g Puderzucker

300 g Mandeln (gemahlen)

3 Eiweiß

1 TL Zimt



Zubereitung

Das Eiweiß steif schlagen. Das steifgeschlagene Eiweiß mit Puderzucker zu einer dicken Masse schaumig verrühren. Das aufgeschäumte Eiweiß teilen.

Mandeln und Zimt in die erste Hälfte einrühren und ausrollen. Die Dicke beträgt ca. 0,5 cm. Die Sterne ausstechen. Das Backblech fetten und die Sterne auflegen.

Die Zimtsterne backen.

Für weiße Zimtsterne die Eiweißmasse aufstreichen und trocknen lassen.

Backen

175 - 200°C

Ober- und Unterhitze

Ca. 15 min.



Weihnachtsbäckerei

Kokostaler



Zutaten für den Teig

500 g Mehl

200 g Butter

140 g Zucker

1 P. Vanillezucker

2 Eier

½ P. Backpulver

2 cl Rum

1 Prise Salz

Zutaten zum Verzieren

Schokoladenglasur (Vollmilch)

Kokosraspeln



Zubereitung

Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen und kleinschneiden.

Das Mehl in eine Schüssel füllen. Das Mehl mit den restlichen Zutaten verrühren und kneten. Einen Teig herstellen und 30 min. kaltstellen.

Den Teig ausrollen. Runde Taler ausstechen. Die Taler auf das gefettete Backblech legen. Die Plätzchen backen und auskühlen lassen.

Die Schokoladenglasur im Wasserbad erwärmen. Die Taler mit der Glasur

bestreichen und mit Kokosraspeln bestreuen.

Backen

ca. 210°C

Ober- und Unterhitze

ca. 5 – 10 min.



Weihnachtsbäckerei

Schwarz-Weiße Marzipanplätzchen



Zutaten für den Teig

200 g Butter

200 g brauner Zucker

1 Ei

300 g Mehl

3 EL Kakaopulver

200 g Marzipan-Rohmasse

Zutaten für die Verzierung

weiße Kuvertüre

dunkle Kuvertüre



Zubereitung

Zuerst Butter und Zucker schaumig rühren. Das Ei zufügen und verrühren. Meh und Kakao zugeben. Zu einem Teig verrühren. Den Teig ca. 20 - 30 min. ruhen lassen.

Den Teig (0,5 cm) ausrollen. Aus dem Teig Taler ausstechen (ca. 2 x 25 Stück und 5 cm Durchmesser).

Aus der Marzipanrohmasse kleine Kugel formen (25 Stück). Die Kugel auf 25 Taler drücken. Die restlichen 25 Taler auflegen und die Ränder zusammendrücken.

Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Marzipanplätzchen in den Backofen

(mittlere Schiene) schieben und backen. Die Plätzchen auskühlen lassen.

Für die Verzierung die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Eine Hälfte des Plätzchens mit dunkler und die andere Hälfte mit weißer Kuvertüre bestreichen.

Backen

Ca. 190 °C

Ober- und Unterhitze

10 – 12 min.



Weihnachtsbäckerei

Aprikosen-Haselnuss Schnitten



Zutaten

250 g Mehl

1/2 TL Backpulver

140 g Zucker

1 Prise Salz

5 Eigelbe

120 g Butter

Zutaten zum Bestreichen

1/2 Glas Aprikosenmarmelade

Zutaten für den Belag

5 Eiweiß

250 g Zucker

150 g Haselnüsse (gemahlen)



Zubereitung

Die Butter klein schneiden. Das Backblech fetten.

Das Mehl und Backpulver sieben. Zucker, Salz, Eigelbe und Butter zufügen und zu einem Mürbeteig kneten. Ca. 2 Stunden kaltstellen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen.

Den Teig auf dem Backblech 1/2 cm dick ausrollen und mit Marmelade bestreichen.

Für den Belag das Eiweiß steif schlagen. Den Zucker unter ständigem Schlagen einrieseln lassen.

Die Haselnüsse zufügen und vorsichtig verrühren. Die Eiweißmasse auf dem Teig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (2. Schiene von unten) backen. Den Kuchen auskühlen lassen und in Quadrate oder Rechtecke schneiden.

Backen

200°C

Ober- und Unterhitze

ca. 30 Minuten



Weihnachtsbäckerei

Schneelandschaft



Zutaten für den Teig

250 g Mehl

1/2 P. Backpulver

60 ml Milch

125 g Butter

120 g Zucker

1/2 P. Vanillezucker

2 Eier

1 Prise Salz

Weitere Zutaten

½ - 1 Pk. Marzipanrohmasse

Vollmilchschokolade

Rote Marmelade

Puderzucker



Zubereitung

Die Butter in Flöckchen schneiden.

Mehl und die Teigzutaten in eine Schüssel füllen. Aus den Zutaten einen Teig rühren.

Die Kastenform fetten und den Teig einfüllen. Den Kuchen backen und auskühlen lassen.

Backen

180°C

Umluft

Ca. 30 – 35 min.

Bearbeitung des Kuchens

Die dunkle braun gebackene Schicht mit einem Messer abschneiden. Den Kuchen senkrecht halbieren.

Bearbeitung der ersten Kuchenhälfte

Der Schneemann

Die Ecke abschneiden. Das Stück teilen. Das zweite Stück sollte etwas größer sein.

Die rechteckigen Stücke in eine Kugelform schneiden. Eine große und eine kleinere Kugel formen. Eine Seite der Kugeln abflachen.

Marzipan ausrollen. Die Kugeln mit Marzipan verkleiden. Leicht andrücken.

Die kleinere Kugel (mit der abgeflachten Seite) auf die große Kugel setzen. Leicht andrücken und das Marzipan rundlich formen.

Danach mit durchsiebtem Puderzucker von allen Seiten bestäuben.

Den Schneemann vorsichtig aufstellen.

Den Puderzucker für Mund, Augen und Knöpfe vorsichtig mit einem Messer entfernen.

Für die Augen und die Knöpfe die Vollmilchschokolade im Wasserbad erwärmen. Mit der Sahnespritze (kleinste runde Tülle) die Augen und die Knöpfe aufspritzen.

Für den Mund rote Marmelade mit Puderzucker (auf einem Teelöffel) verrühren. Die Masse sollte zäh werden. Vorsichtig mit dem Messer auftragen und einen Mund zeichnen.



Bearbeitung der zweiten Kuchenhälfte

Die Häuser

Zwei große quadratische Stücke ausschneiden.

Vom oberen Teil schräg bis zur Mitte den Kuchen mit einem Messer vorsichtig abtragen. Das Dach auf beiden Seiten abschneiden.

Für das zweite Haus den Vorgang wiederholen.

Schlitten und Gelände

Für den Schlitten

Für die Kufen zwei kleine (ca. 5 cm Länge, 0,5 cm Durchmesser) Marzipanroller formen. Die Rollen in zwei gleich lange Stücke schneiden. Von jeder Rolle ein Ende umbiegen.

Ein Stück Marzipan als Sitzfläche schneiden. Rundlich, rechteckig formen.

4 kleine Minimarzipanstücke auf die Kufen setzen. Die Sitzfläche auflegen.

Für das Gelände

Vom Marzipan kleine Stücke abschneiden und unförmig zusammendrücken. Steine formen.

Auf einer flachen weißen Platte oder Glasplatte die Häuser, das Gelände, den Schlitten und vorsichtig den Schneemann aufsetzen. Alles mit durchsiebtem Puderzucker bestäuben.



Weihnachtsbäckerei

Vanillekipferl



Zutaten für den Teig

200 g Mehl

100 g Haselnüsse (gemahlen)

150 g Butter

80 g Zucker

1 P. Vanillezucker

2 Eigelbe

Zutaten zum Bestreuen

50 g Zucker

2 P. Vanillezucker



Zubereitung

Die Teigzutaten in eine Schüssel füllen. Alles verrühren und kneten.

Aus dem Teig in ½ cm dicke Rollen formen. Ca. 5 cm lange Stücke abschneiden. Die Stücke (an den Enden) leicht umbiegen. Das Backblech fetten und die Vanillekipferl backen.

Zucker und 2 Päckchen Vanillezucker auf einem Teller mischen. Die warmen Vanillekipferl darin wenden.

Backen

170 – 190°C

Ober- und Unterhitze

15 – 20 min.



Weihnachtsbäckerei

Schnee-Muffins



Zutaten für 12 Muffins

125 g Butter

2 Eier

100 g Zucker

250 g Mehl

1 TL Backpulver

2 TL Lebkuchengewürz

125 ml Milch

Zutaten für den Schnee

200 g Frischkäse

50 g Butter

50 g Puderzucker

30 g weiße Schokolade



Zubereitung des Teiges

Butter, Eier und Zucker verquirlen. Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz mischen und einrühren. Die Milch zugeben. Alles zu einem Teig verarbeiten.

Die Papierförmchen bereitstellen und den Teig verteilen. Die Förmchen zur Hälfte mit Teig füllen.

Den Backofen vorheizen.

Die Muffins backen und auskühlen lassen.

Zubereitung des Schnees

Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen.

Die weiße Schokolade in den Kühlschrank legen.

Die weiche Butter, Frischkäse und Puderzucker zu einer Creme schlagen. Die Creme in den Kühlschrank stellen.

Die weiße Schokolade aus dem Kühlschrank nehmen und (mit der Reibe) grob raspeln.

Die ausgekühlten Muffins mit der Creme bestreichen und mit den Schokoladenraspeln bestreuen.

Die Muffins bis zum Servieren kühl stellen.

Backen

200°C

Ober- und Unterhitze

Ca. 20 min.



Weihnachtsbäckerei

Mandelmakronen



Zutaten

250 g Mandeln (geschält, gemahlen)

250 g Zucker

1 EL Zitronensaft

3 Eiweiße

Oblaten

Zutaten für den Guss

Puderzucker

1 EL Zitronensaft



Zubereitung

Zuerst Mandeln, Zucker, Zitronensaft und 1 Eiweiß in einem Topf erhitzen. Ständig rühren. Die Zutaten sollen sich fest verbinden. Danach die Masse abkühlen lassen.

Die restlichen Eiweiße steifschlagen und untermischen.

Die Oblaten bereitlegen und die Makronenmasse verteilen. Den Backofen vorheizen und die Makronen backen.

Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft anrühren.

Die Makronen aus dem Backofen nehmen und die Makronen mit dem Guss bestreichen.

Backen

175°C

Ober- und Unterhitze

Ca. 20 Minuten



Weihnachtsbäckerei

Kokos Schnitten



Zutaten für den Teig

250 g Butter

200 g Zucker

1 P. Vanillezucker

4 Eier

150 g Mehl

½ TL Backpulver

1 Prise Salz

100 g Kokosnussflocken

100 g Zartbitterschokolade

Zutaten zum Bestreichen

Vollmilchglasur



Zubereitung

Zuerst etwas kalte Zartbitter-Schokolade zur Dekoration raspeln.

Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen.

Weiche Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und einrühren.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und in den Teig einrühren. Die

Kokosnussflocken zugeben.

Backpapier auf dem Backblech auslegen. Den Teig auf dem Backpapier verstreichen.

Den Kuchen backen und auskühlen lassen.

Die Glasur im Wasserbad erwärmen und den Kuchen mit Glasur bestreichen. Die Kokos-Schnitten mit geraspelter Schokolade bestreuen und in Quadrate schneiden.

Backen

175°C

Ober- Unterhitze

ca. 20 - 30 min.



Weihnachtsbäckerei

Gewürzplätzchen



Zutaten für den Teig

1 kg Mehl

250 g Honig

750 g Zucker

125 g Mandeln (gehackt)

125 g Haselnüsse (gehackt)

250 g Orangeat

250 g Zitronat

3 g Zimt

3 g Nelken (gemahlen)

15 g Pottasche

etwas Wasser

2 cl Kirschwasser

Zutaten für den Guss

Puderzucker

2 EL Wasser

2 - 3 EL Zitronensaft



Zubereitung am ersten Tag:

Orangeat und Zitronat sehr kleinschneiden. Die Pottasche in Wasser auflösen. Ein Backblech mehlen.

Honig und Zucker aufkochen lassen. Die Mandeln zugeben. Orangeat, Zitronat und die Gewürze zufügen und verrühren. Alles etwas abkühlen lassen.

Pottasche, Mehl und Kirschwasser einrühren.

Den Teig 5 mm dick ausrollen, runde Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen.

Zubereitung am zweiten Tag:

Den Backofen vorheizen und die Plätzchen backen. Die Gewürzplätzchen auskühlen lassen.

Für den Guss den Puderzucker mit Wasser und Zitronensaft verrühren und die Plätzchen bestreichen.

Backen

180 – 200°C

Ober- und Unterhitze

Ca. 90 - 120 Min.



Weihnachtsbäckerei

Weihnachts-Muffins



Zutaten für zwölf Muffins

230 g Mehl
50 g Haselnüsse (gemahlen)
2 TL Backpulver
2 TL Lebkuchengewürz
2 TL Kakao
100 g Datteln
1 Ei
150 g Zucker
70 g Sonnenblumenöl
250 g Joghurt
1 TL Zimt
100 g Aprikosenkonfitüre
Haselnüsse (gehackt)

Zutaten für die Dekoration

Puderzucker



Zubereitung

Ei, Zucker, Öl und Joghurt verrühren. Die Datteln entkernen und in kleine Stücke

schneiden.

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Lebkuchengewürz, Kakao, Zimt Datteln und gemahlene Haselnüsse zugeben und mischen. Den Joghurt einrühren.

Den Teig teilen und die erste Hälfte in die Förmchen füllen. In jede Form etwas Aprikosenkonfitüre geben. Den restlichen Teig zufügen.

Insgesamt die Förmchen bis zur Hälfte füllen. Den Teig mit gehackten Haselnüssen bestreuen und die Muffins im vorgeheizten Backofen backen.

Nach dem Backen auskühlen lassen. Die Weihnachts-Muffins mit durchsiebtem Puderzucker bestreuen.

Backen

Ca. 175°C

Umluft

Ca. 20 – 25 min.



Weihnachtsbäckerei

Maronenkuchen



Zutaten für den Teig

250 g Mehl

125 g Butter

25 g Zucker

100 ml Wasser

1 Prise Salz

Weitere Zutaten

200 g Maronencreme

100 g Puderzucker

2 Eier

70 ml Milch



Zubereitung

Mehl, Butter, Zucker, Wasser und Salz zu einem Mürbeteig kneten und 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Eier, Puderzucker und Milch in einer Schüssel aufschlagen. Die Maronencreme unterziehen.

Die Springform fetten. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Mürbeteig ausrollen und in die Springform legen.

Den Teig am Rand der Form etwas hochziehen. Die Maronencreme auf dem Teig

verstreichen.

Den Maronenkuchen backen.

Backen

200°C

Ober- und Unterhitze

ca. 30 Minuten





Getränke

Weihnachtsbowle



Zutaten für 4 Personen

1 Orange (unbehandelt)

40 g Zucker

2 l Rotwein

½ Zimtstange

1 Prise Muskatnuss

1 Glas Sauerkirschen

8 cl Kirschlikör

1 großer Eisblock



Zubereitung

Die Orange mit heißem Wasser abspülen. Etwas Schale reiben.

Zucker, Rotwein, Zimt, Orangenschale und Muskatnuss in einem Topf erhitzen. Nicht kochen! Einige Minuten ziehen und danach abkühlen lassen.

Das Glas Kirschen und den Kirschlikör zugeben und ca. 2,5 Stunden kalt stellen.

Die Zimtstange entfernen. Alles in das Bowlengefäß umfüllen. Den Eisblock zugeben und servieren.



Getränke

Weihnachtstee



Zutaten für 3 - 4 Personen

60 ml Rum

1 TL Anis

2 Nelken

1 Zimtstange

3 Früchteteebeutel

½ Glas Sauerkirschen

Zucker



Zubereitung

Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. In einer Schüssel mit Rum mischen und ca. 4 Stunden ziehen lassen.

Den Früchtetee mit den Anissamen aufbrühen. Danach den Früchtetee abseihen.

Die Zimtstange, die Nelken und den Früchtetee mischen und ca. 8 – 10 min ziehen lassen.

Die Kirschen und den Rum in einem Topf erwärmen.

Die feuerfesten Tassen bzw. Gläser bereitstellen und die Kirschen verteilen. Den Früchtetee zugießen und servieren. Nach Belieben mit Zucker süßen.



Getränke

Schokoladen-Mokka



Zutaten für 1 Person

2 TL Zucker

1 Prise Zimt

1/2 Tasse heißer Kaffee

1/2 Tasse Kakao (ungezuckert)



Zubereitung

Den Kaffee stark aufbrühen. Das Kakaopulver mit Wasser erhitzen.

Zucker und Zimt in die Tasse füllen. Kaffee und Schokolade zugießen. Alles umrühren und servieren.



Getränke

Amaretto-Mokka



Zutaten für 1 Person

1 Tasse Kaffee

1 cl Amaretto

Zucker



Zubereitung

Den Kaffee aufbrühen. Den Amaretto zugießen und servieren. Nach Belieben mit Zucker süßen.



Getränke

Vanilletraum



Zutaten für 1 Person

1 EL Vanilleeis

5 cl Kakaolikör

1 TL Milch

Soda

Zucker



Zubereitung

Vanilleeis in ein Glas füllen. Kakaolikör und Milch zugeben. Das Glas mit Soda auffüllen. Den Zucker nach Belieben zugeben und umrühren.



Getränke

Nusszauber



Zutaten für 1 Person

3 cl Weinbrand

1 Spritzer Nusslikör

1/8 l kalte Milch



Zubereitung

Weinbrand, Nusslikör und Milch mit dem Mixer mischen. Alles in ein Glas gießen und servieren.



Getränke

Cognac-Schokolade



Zutaten für 1 Person

2 Kugeln Schokoladeneis

1/8 l Milch

2 cl Cognac

1 EL Sahne

Kakao



Zubereitung

Die Sahne steif schlagen.

Schokoladeneis, Milch und Cognac im Mixer mischen. Alles in ein großes Glas gießen. Eine Sahnehaube aufsetzen. Mit etwas Kakao bestäuben und servieren.



Getränke

Zitronen Cocktail



Zutaten für 1 Person

1 Kugel Zitroneneis

Sekt



Zubereitung

Eine Kugel Zitroneneis in ein Sektglas füllen. Das Glas mit kaltem Sekt aufgießen und servieren.



Getränke

Kir royal



Zutaten für 1 Person

1 cl Cassis (Johannisbeerlikör)

Sekt oder Champagner



Den Sekt oder Champagner kalt stellen.

Cassis in ein Sektglas füllen. Mit Sekt oder Champagner auffüllen und servieren.



Getränke

Amaretto Cocktail



Zutaten für 1 Person

1 EL Amaretto

2 EL Apfelsaft

1 Spritzer Zitronensaft

100 ml Riesling

Sekt

2 Eiswürfel



Zubereitung

Amaretto und Apfelsaft in ein Glas füllen. Einen Spritzer Zitronensaft zufügen. Die Eiswürfel zugeben und mit Sekt auffüllen. Den Amaretto Cocktail servieren.



Getränke

Winterkakao



Zutaten für 1 Person

10 g süße Mandeln

1 Tropfen Bittermandelöl

1/4 l Milch

1 EL Kakaopulver (gezuckert)



Zubereitung

Die süßen Mandeln mit heißem Wasser überbrühen und abziehen. Danach fein mahlen.

Die Mandeln und die Milch aufkochen lassen. Ca. 30 min. ziehen lassen und gelegentlich umrühren (Hautbildung vermeiden).

Das Bittermandelöl zugeben und die Milch erneut erwärmen. Alles mit einem Sieb in eine Tasse abseihen. Das Kakaopulver zugeben, umrühren und servieren.



Getränke

Ginger-Apple Cocktail



Zutaten für 1 Person

60 ml Apfelsaft

10 ml Limettensaft

Ginger Ale

2 Eiswürfel



Zubereitung

Apfelsaft und Limettensaft in ein Longdrinkglas füllen. Die Eiswürfel zugeben. Das Glas mit Ginger Ale auffüllen.



Getränke

Himbeer Star



Zutaten für 1 Person

100 ml Orangensaft

20 ml Himbeersirup

Bitter Lemon

2 Eiswürfel



Zubereitung

Orangensaft und Himbeersirup in einem Longdrinkglas gut verrühren. Die Eiswürfel zugeben. Das Glas mit Bitter Lemon auffüllen.



Getränke

Ingwertee-Punsch



Zutaten für 3 – 4 Personen

1 Zitrone (unbehandelt)

1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)

6 Mandarinen

600 ml schwarzer Tee

200 ml Zitronenlikör

4 EL brauner Rum

200 ml Wasser

Zucker



Zubereitung

Die Zitrone heiß abspülen. Ein Stück Schale abschneiden. Die Zitrone auspressen und abseihen.

Die Mandarinen auspressen und abseihen.

Den Ingwer schälen und kleinschneiden.

Ingwer, Mandarinensaft, Zitronenschale und Zitronensaft in einen Topf füllen. Das Wasser zugeben und zum Kochen bringen. Ca. 10 min. leicht kochen lassen und danach durch ein Sieb gießen.

Den Tee aufbrühen und einen leichten Tee herstellen. Zitronenlikör und Rum zugeben und erhitzen. Nicht kochen lassen!

Die feuerfesten Gläser bereitstellen und den Punsch eingießen. Nach Beliebig Zucker zugeben, umrühren und servieren.



Getränke

Sanddorn-Honig Grog



Zutaten für 1 Person

1 Glas Sanddornsaft

4 cl brauner Rum

Honig



Zubereitung

Den Sanddornsaft erhitzen. Den Rum zugeben. Nicht kochen lassen!

Mit Honig nach Belieben süßen und servieren.



Ich möchte Ihnen weitere Koch- und Backbücher empfehlen.

Das erste Buch beinhaltet Rezepte für eine schöne Advents- und Weihnachtszeit.

Mein Backbuch für Weihnachten Plätzchen Stollen Pralinen Lebkuchen Torten Weihnachtskuchen



Das Buch erhalten Sie unter der Internetadresse

<http://www.amazon.de/dp/B005OIQ50C>

In einem weiteren Backbuch sind die Rezepte für schöne Kaffeetafeln, Frühstückstische, Bürofeiern, Karneval, Ostern und für die vielen anderen Gelegenheiten enthalten.

Backen Sie die köstlichen Kuchen, die cremigen Torten und die vielen kleinen Leckereien nach.

Mein Backbuch – Kuchen Torten süße Teilchen Muffins Plätzchen Brot



Das Buch erhalten Sie unter der Internetadresse

<http://www.amazon.de/dp/B0070LXLUS>

Beim nächsten Kochbuch handelt sich um die Herstellung von Marmeladen, Konfitüren, Gelees, Kompotte und Liköre. Die köstlichen Fruchtaufstriche und Kompotte sind mit Gewürzen und Alkohol verfeinert. Die Liköre und die beschwipsten Früchte laden zum Trinken ein.

Es sind traditionelle und raffinierte Rezepte. Mit wenig Zeit und Aufwand können die Köstlichkeiten hergestellt werden.

Natürlich kochen – Mein Kochbuch Marmeladen Konfitüren Gelees Kompotte Liköre

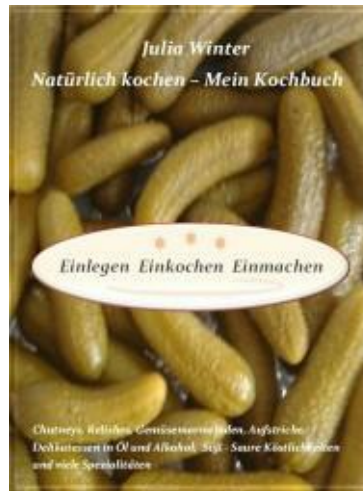


Das Buch erhalten Sie unter der Internetadresse

<http://www.amazon.de/dp/B005INIMZE>

Im nächsten Kochbuch sind die Rezepte für fruchtige Chutneys und Relishes, süß-saure Köstlichkeiten, eingelegtes Gemüse und Käse, Pestos, Ketchups, Gemüsearmeladen und Spezialitäten.

Natürlich kochen – Mein Kochbuch Einlegen Einkochen Einmachen



Das Buch erhalten Sie unter der Internetadresse

<http://www.amazon.de/dp/B008T5AHVK>

In einem weiteren Kochbuch sind die leckeren Rezepte für die überbackenen Gerichte. Als Essen zu zweit, für die Familie und Freunde, als Hauptgericht, als Dessert oder als Vorspeise. Sie lassen sich gut vorbereiten und lassen dem Gastgeber oder der Gastgeberin Zeit sich ihren Gästen zu widmen. Kochen Sie die leckeren Rezepte nach!

Natürlich kochen – Mein Kochbuch Auflauf Pizza Gratin Quiche pikante Kuchen



Das Buch erhalten Sie unter der Internetadresse

<http://www.amazon.de/dp/B005SQBOUK>

In meinem nächsten Kochbuch verschmelzen italienische und deutsche Küche. Es enthält die Lieblingsrezepte für Spaghetti, Penne, Spätzle, Gnocchi, überbackene Nudeln wie Lasagne und Cannelloni, gefüllte Nudeln wie Ravioli, Maultaschen und Tortellini. Auch der Teig für die verschiedenen Nudelarten kann selbst hergestellt werden. Füllen Sie die Nudeln mit den köstlichen und raffinierten Zutaten.

Natürlich kochen – Mein Kochbuch Spaghetti Spätzle Lasagne Tortellini Ravioli Makkaroni Cannelloni ...

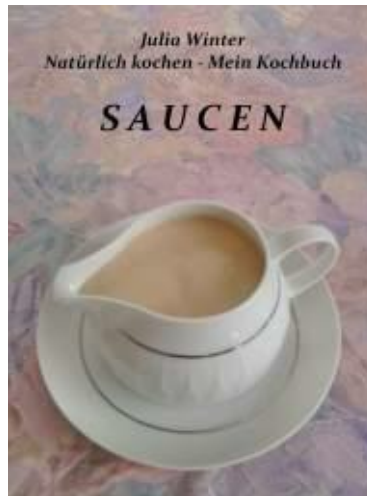


Das Buch erhalten Sie unter der Internetadresse

<http://www.amazon.de/dp/B00642ADGO>

Ein weiteres Kochbuch enthält die Rezepte für helle und dunkle Saucen, Dips, Marinaden, Dressings, Fonds und Fruchtsaucen. Die Rezepte sind leicht verständlich und für die Herstellung werden keine exotischen Zutaten benötigt. Kochen Sie die leckeren Saucenrezepte aus meinem Buch nach.

Natürlich kochen – Mein Kochbuch S A U C E N



Das Buch erhalten Sie unter der Internetadresse

<http://www.amazon.de/dp/B005FR23VW>