

Hinter dem Türchen duftet es schon herrlich!  
In der Großküche wird nicht nur gekocht,  
sondern auch gezaubert. Mit einer Prise Zimt,  
einem Löffel Teamgeist, ganz viel  
Vorweihnachtsfreude und vor allem mit Liebe.

Und der AWO Küchen-Weihnachtsmann hat  
für euch das passende 4 Gänge  
Weihnachtsmenü (für 4 Personen),  
falls ihr noch Anregungen braucht.



## **1. Gang Kräutersalat mit flambiertem Ziegenkäse**

### Zutaten:

150 g Ziegenkäse-Rolle

8 TL Honig

200g Wildkräutersalat

150g Himbeeren

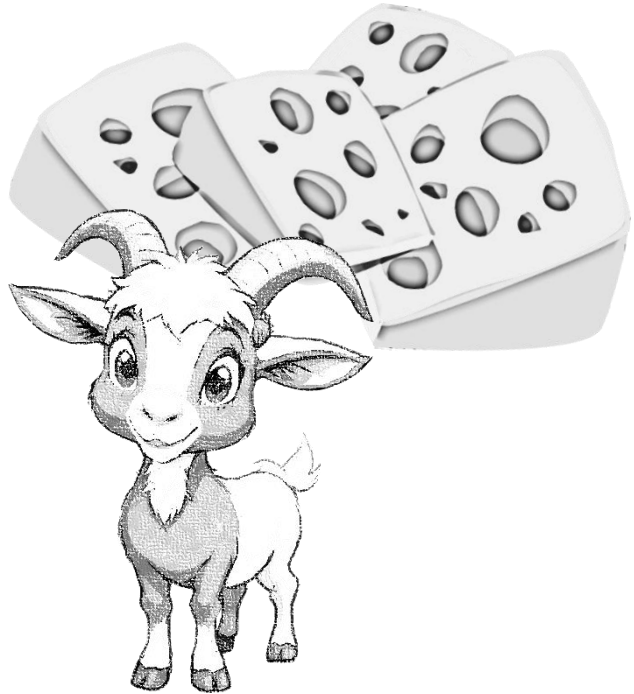
Walnüsse

4 EL Olivenöl

2 EL Balsamicoessig

1 EL Honig

Salz und Pfeffer



- Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Ziegenkäse in 8 gleich große Scheiben schneiden und nebeneinander in eine Auflaufform setzen. Mit Honig beträufeln. Im Ofen 8-10 Minuten gratinieren.
- In der Zwischenzeit Salat und Himbeeren waschen.
- Alle Zutaten für das Dressing verrühren.
- Salat mit dem Dressing mischen und auf Tellern verteilen. Mit den Beeren, Walnüssen und Ziegenkäse garnieren
- 



Tipp: Statt Himbeeren kannst du auch Granatapfelkerne über den Salat streuen und wenn du keinen Ziegenkäse magst passen auch sehr gut mit Speck umwickelte getrocknete Pflaumen, die du kurz in der Pfanne goldbraun anbrätst.

## **2. Gang Maronensuppe**

### **Zutaten:**

1 Zwiebel

400g Maronen geschält und gegart

1 EL Butter

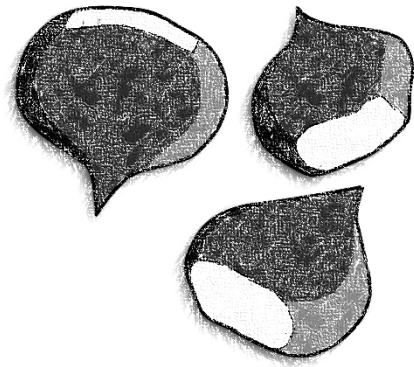
600ml Gemüsebrühe

250 g Sahne

4 EL Crème fraîche

Salz Pfeffer

Kresse



- Zwiebel fein würfeln, Maronen klein hacken.
- Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig anschwitzen. Die Maronen zugeben und alles mit Rinderbrühe und Sahne ablöschen.
- Aufkochen und bei mittlerer Hitze für 20 Minuten köcheln lassen, pürieren
- Crème fraîche unterheben und die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und mit frischer Kresse garnieren.



Um die Suppe zu garnieren, kannst du auch Granatapfelkerne, Petersilie oder gebratenen Speck nehmen

### 3. Hauptgang Rehbraten mit Portweinsoße, Kartoffelstampf und glasierten Möhren

#### Zutaten Rehbraten:

800 g Rehfleisch (Braten aus der Schulter oder aus der Keule)

50 ml Rapsöl oder Butterschmalz

Pfeffer, Salz, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt

2 Karotten    ¼ Sellerie    2 Zwiebeln

300 ml Portwein

500 ml Wildfond oder Gemüsebrühe

80 g Crème fraîche

8 EL Preiselbeeren



- Den Braten rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl oder Butterschmalz in einem Bräter oder einer Pfanne erhitzen. Den Braten rundherum im heißen Fett bei mittlerer Hitze anbraten, bis er eine goldgelbe Farbe hat. Den Braten herausnehmen und beiseitestellen.
- Das Gemüse waschen, schälen und in 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln abziehen und ebenfalls in 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Alles in den Bräter oder die Pfanne geben und **ca. 5 Minuten** bei mittlerer Hitze anrösten.
- Mit dem Portwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Nun mit Rinderfond oder Gemüsebrühe aufgießen. Die Gewürze dazugeben. Den Backofen auf **140 Grad Ober-und Unterhitze** vorheizen
- Das Fleisch in eine Auflaufform setzen, die Sauce und das Gemüse aus dem Bräter bzw. der Pfanne dazugeben und im Backofen auf mittlerer Schiene etwa **2 Stunden** garen.-
- Den Braten aus dem Fond nehmen, in Scheiben schneiden und warmhalten. Die Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf passieren. Dabei das Gemüse mit durchstreichen. So wird die Sauce schön sämig. Die Sauce mit Crème fraîche verfeinern und mit Salz und Preiselbeeren abschmecken

### Zutaten glasierte Möhren:

600g Bund Möhren (mit Grün)

1 EL Butter

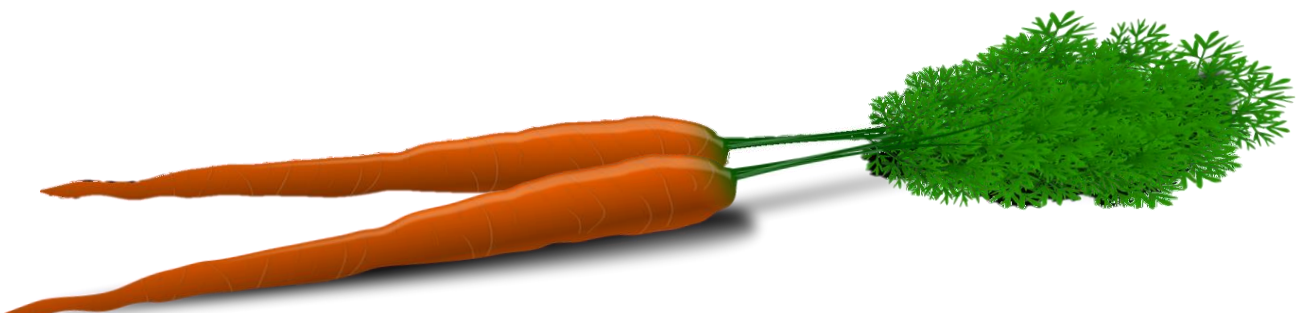
1 EL Honig oder Zucker

Salz und Pfeffer (aus der Mühle)

Petersilie



- Das Grün der Karotten ca. 2 cm stehen lassen und den Rest abschneiden
- Karotten waschen und schälen
- Karotten in siedendem gesalzenen Wasser 7 Minuten garen
- Butter in der Pfanne schmelzen, Honig dazugeben Karotten darin schwenken und von der Herdplatte nehmen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Mit fein geschnittener Petersilie bestreuen.



### Zutaten Kartoffelpüree:

700 g Kartoffeln (mehlig)

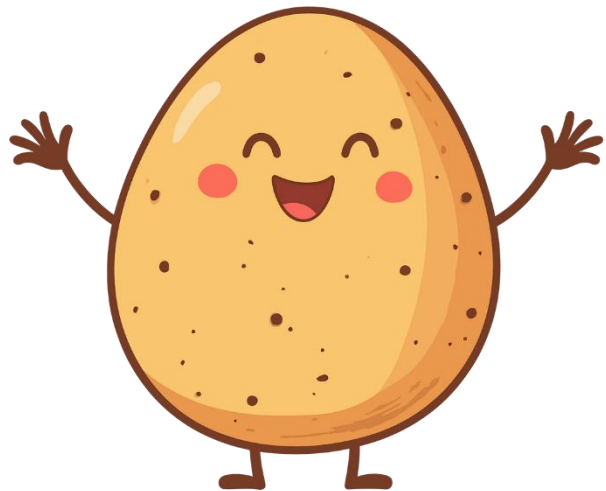
1 TL Salz

1 Zwiebel

50g Butter

180 ml Milch

Muskatnuss



- Kartoffeln waschen, schälen und halbieren (große Kartoffeln vierteln) Die Stücke in Salzwasser aufkochen und mit Deckel bei mittlerer Hitze garen
- Inzwischen die Zwiebel schälen und in dünne halbe Ringe schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze braun anbraten. Mit Milch aufgießen und aufkochen lassen.
- Das Wasser der Kartoffeln abgießen und sie kurz ausdampfen lassen. Danach die Kartoffeln stampfen oder durch die Kartoffelpresse zurück in den Topf drücken
- Zum Schluss die heiße Milch-Zwiebelmischung dazu gießen und alles gut verrühren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken



Als Beilage eignen sich auch Klöße oder Spätzle. Wenn du kein Wild magst passt als Alternative zu den Beilagen auch Rinderbraten super. Du kannst das Fleisch beider Fleischsorten rosa (Kerntemperatur 59 C) oder durchgaren.

## **4. Gang Bratapfeldessert**

### Zutaten:

600g Äpfel  
½ TL Zimt  
50g Zucker  
Zitronensaft  
150 ml Wasser  
400g Magerquark  
400g Mascarpone  
100g Zucker  
200 g Spekulatius-Kekse



- Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Dann mit Zimt, Zucker, Zitronensaft und Wasser in einen Topf geben und einkochen. Zwischendurch umrühren. Dann das Kompott auskühlen lassen. Am besten am Tag davor zubereiten
- Alle Zutaten der Creme miteinander verrühren. Optional noch etwas Vanille zugeben.
- Die Mascarpone-Creme abwechselnd mit dem Kompott und zerbröselten Spekulatius-Keksen in Gläser schichten.
- Das Dessert bis zum Verzehr in den Kühlschrank geben. Und als Topping zerbröselte Kekse darauf verteilen.



Wenn du keine Kinder unter den Gästen hast,  
schmeckt es auch lecker, wenn du statt Wasser die  
Äpfel mit Amaretto Schnaps ablöscht