

Was kochen Sie heute im Dezember?

Woche 4 und 5

22. Dezember

**Kaiserschmarren mit geriebener Schale von Orangen**

Zutaten:

200 g Mehl

30 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

300 ml Milch

40 g Butter

30 g Rosinen

Abrieb einer Orange

1 Prise Puderzucker

Zubereitung:

1

In einer Schüssel Mehl, Zucker, Salz und Dotter mit der Milch zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren. Orangenabrieb darunterheben. In einer anderen Schüssel die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen und danach unter den dickflüssigen Teig heben.

2

Die Butter in einer großen, flachen Pfanne aufschäumen lassen, den Teig langsam eingießen, und auf beiden Seiten anbacken. Anschließend die Pfanne in ein vorgeheiztes Backrohr bei mäßiger Hitze (Heißluft ca. 180°C) für 10-12 Min. fertig backen - bis der Kaiserschmarren leicht goldbraun ist.

3

Danach die Pfanne aus dem Backrohr nehmen und den fertigen Teig mit zwei Gabeln in unregelmäßige Stücke zerreißen. Nun die Rosinen hinzufügen, gut verrühren und die Pfanne nochmals für ca. 1 Minute in den noch heißen Backofen. Den Schmarren auf Tellern anrichten, mit Zucker bestreuen und mit beliebigem Kompott oder auch Apfelmus servieren.

Was kochen Sie heute im Dezember?

Woche 4 und 5

23. Dezember

Kartoffelquiche mit Rosenkohl und feinem Emmentaler

Zutaten:

150 g Mehl  
Salz  
100 g kalte Butter  
2 TL + etwas Edelsüß-Paprika  
3 TL getrockneter Oregano  
4 Eier (Größe M)  
500 g neue Kartoffeln  
300 g Rosenkohl  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Öl  
250 ml Milch  
Pfeffer  
geriebene Muskatnuss  
100 g Emmentaler Käse  
Mehl  
Fett

Zubereitung:

1

Mehl, etwas Salz, Butter in Stückchen, Paprikapulver, getrockneter Oregano und 1 Ei in eine Schüssel geben und zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kaltstellen.

2

Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten vorgaren. Rosenkohl kochen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Kartoffeln abgießen, gut abtropfen lassen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

3

Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Rosenkohl mit hineingeben, alles ca. 3 Minuten anbraten und kurz abkühlen lassen. Teig auf einer bemehlten

Was kochen Sie heute im Dezember?

Woche 4 und 5

Arbeitsfläche rund (ca. 28 cm Ø) ausrollen. Tarteform (24 cm Ø) fetten und damit auslegen, Rand dabei andrücken. Überstehenden Rand abschneiden.

4

Milch und 3 Eier verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kartoffeln und Gemüse in die Form geben und mit der Eier-Milch übergießen. Käse reiben und auf der Tarte verteilen. Tarte im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 45 Minuten backen. Tarte aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen und mit etwas Paprikapulver bestreuen. Tarte in 12 Stücke schneiden.

Was kochen Sie heute im Dezember?

Woche 4 und 5

24. Dezember

**Kartoffelsuppe nach Großmutter's Art mit Forelle**

Zutaten:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

200 ml Sahne

1 TL Thymian

1 TL Basilikum

500 ml Gemüsebrühe

4 geräucherte Forellenfilets

Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung:

1

Kartoffeln schälen, würfeln und in der Gemüsebrühe weichkochen, Sahne und Kräuter dazugeben, erhitzen, mit dem Pürierstab fein pürieren.

2

Auf Teller verteilen, Forellenfilets in kleinen Stücken auf die Suppe legen, mit Schnittlauch bestreuen.

Was kochen Sie heute im Dezember?

Woche 4 und 5

25. Dezember

Rinderlende an Kräuter-Risotto mit gehobeltem Parmesan

Zutaten:

800 g Rinderlende

1 EL Öl

Salz, Pfeffer

2 Eier

2 Gewürzgurken

1 Stück Salatgurke

1 EL Kapern

4 Sardellenfilets in Öl

1 TL scharfer Senf

250 g saure Sahne

Zubereitung:

1

Den Backofen auf 100° vorheizen. Die Rinderlende trockentupfen. Das Öl in einer ofenfesten Pfanne (Griff!) bei mittlerer Hitze erwärmen, die Lende darin von allen Seiten anbraten. Danach mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne in den Ofen stellen. Etwa 1 3/4 Std. braten.

2

Inzwischen die Eier in etwa 10 Min. hart kochen, abschrecken und sehr fein hacken. Die Gewürzgurken klein würfeln, die Salatgurke schälen oder waschen und klein schneiden. Kapern und Sardellenfilets abtropfen lassen und fein hacken. Den Rucola von allen welken Blättern und den groben Stielen befreien, waschen, trockenschütteln und fein hacken.

3

Den Senf unter die saure Sahne rühren, die fein zerkleinerten Zutaten untermischen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Was kochen Sie heute im Dezember?

Woche 4 und 5

4

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. Dazu passt ein einfacher Risotto mit Petersilie, Thymian, Oregano und Rosmarin.

Was kochen Sie heute im Dezember?

Woche 4 und 5

26. Dezember

Stubenküken mit gebratener Polenta und Erbsen

Zutaten:

4 Stubenküken (à ca. 450 g)  
400 g Gänseleber  
1 EL Öl  
Salz  
Pfeffer  
400 g Wirsingblätter  
100 g Schlagsahne  
200 ml Geflügelfond  
1 TL Rosa Beeren  
1/8 l Milch

Zubereitung:

1

Stubenküken waschen und trocken tupfen. Brustfilet herausschneiden. Restliches Fleisch ebenfalls vom Knochen lösen und kaltstellen. Leber waschen und fein hacken. Brüste im heißen Öl von jeder Seite 2 Minuten braten, beiseite nehmen. Leber im Bratfett 1-2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, kaltstellen.

2

Wirsingblätter waschen. Den Strunk sehr flach schneiden. Kurz in kochendem Wasser blanchieren, abtropfen lassen. Ungebratenes Kükenfleisch fein würfeln. Fleischwürfel und Leber zu einer Farce pürieren. Sahne zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kükenbrüste mit der Farce bestreichen. Jeweils 2 übereinanderlegen und mit Wirsing umwickeln. Mit Holzspießen feststecken oder Küchengarn umwickeln.

3

Eine ofenfeste Form fetten. Kükenpäckchen hineinlegen. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten garen. Mit Fond ablöschen und in der offenen Form weitere 5 Minuten garen. Mit gestoßenen Rosa Beeren würzen. Dazu passen gebratene Polentascheiben und Erbsengemüse.

Was kochen Sie heute im Dezember?

Woche 4 und 5

27. Dezember

**Bandnudeln mit Apfelwirsing und Schmand**

Zutaten:

500 g feine Bandnudeln

200 ml Sahne

300 g Wirsing

1 Apfel

4 EL Schmand

Salz, Pfeffer, Chili

Zubereitung:

1

Die Nudeln kochen. Sahne in einer Pfanne erhitzen, Wirsing klein hacken und zur Sahne geben. Apfel reiben und dazugeben, kurz aufkochen. 4 EL Schmand unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

2

Nudeln unterheben und sofort servieren.



Was kochen Sie heute im Dezember?

Woche 4 und 5

28. Dezember

**Petersfisch mit scharf gebratenem Fenchel**

Zutaten:

4–5 reife Tomaten, möglichst verschiedene Farben, in Scheiben geschnitten

1 Knoblauchzehe, geschält, in dünne Scheiben geschnitten

1 frische rote Chilischote, halbiert, die Samen entfernt, gehackt

1/2 kleine Zwiebel, geschält, in feine Ringe geschnitten

1 Fenchelknolle, fein geschnitten

6 EL Balsamico-Essig

1 kleines Bund Basilikum

Olivenöl

Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Petersch, etwa 600 g, küchenfertig vorbereitet

1 großes Bio-Ei, verquirlt

Zubereitung:

1

Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Von einer Rolle Alufolie oder Pergamentpapier etwa 1 Meter abreißen und in der Mitte falten, so dass Sie ein doppelt gelegtes Stück von 50 cm Länge erhalten. Noch einmal in der Mitte falten und wieder öffnen – die Folie oder das Papier sieht jetzt aus wie ein aufgeklapptes Buch.

2

Die Tomaten, den Knoblauch, den Fenchel, den Chili, die Zwiebel, den Balsamico-Essig und das Basilikum mit 1 guten Schuss Olivenöl sowie Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Die Mischung auf die eine Hälfte der Folie oder des Papiers geben und den Fisch darauflegen.

3

Die Ränder der Folie/des Papiers mit etwas verschlagenem Ei bestreichen und die Folie oder das Papier über dem Fisch zusammenfalten. Zwei der drei Ränder fest verschließen, indem Sie

Was kochen Sie heute im Dezember?

Woche 4 und 5

die Kanten mehrmals umknicken. 1 Schuss Wasser zum Fisch geben, dann die letzte Seite ebenfalls fest verschließen. Achten Sie darauf, dass es keine Löcher oder Leckstellen gibt.

Das Päckchen auf ein altes Backblech legen, in den Ofen schieben und etwa 20 Minuten backen.

4

Den Fisch aus dem Ofen nehmen und im geschlossenen Päckchen 5 Minuten ruhen lassen. Auf einem sauberen Teller servieren und erst bei Tisch öffnen.

Was kochen Sie heute im Dezember?

Woche 4 und 5

29. Dezember

**Wollwürste mit Kartoffelsalat und Bratensoße**

Zutaten:

8 Wollwürste (Würste ohne Haut)

2 EL Butter

1 kg festkochende Kartoffeln

1 Zwiebel

150 ml Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer, Essig, Öl

Zubereitung:

1

Würste in der Butter von 2 Seiten anbraten, warm stellen.

2

Kartoffeln kochen, schälen in Scheiben schneiden. Zwiebel hacken. Gemüsebrühe erhitzen, Zwiebeln darin 5 Minuten mitkochen. In eine Schüssel geben, Kartoffeln dazugeben, kräftig mischen und mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl abschmecken.

3

Bratensoße nach Anleitung herstellen (50 Prozent der Flüssigkeit Rotwein) und dazu servieren.

Was kochen Sie heute im Dezember?

Woche 4 und 5

30. Dezember

Gemüsebouillon mit Grünkernklößchen und Schnittlauch

Zutaten:

120 g Grünkern geschrotet

1 Ei

1 große Zwiebel

Schnittlauch

5 EL Semmelbrösel

Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1

Den Grünkern mit 1/2 Liter Gemüsebrühe aufkochen lassen und 20 Minuten ausquellen lassen. Abkühlen. Danach die gewürfelte Zwiebel, das Ei, den Käse (geht auch Parmesan, Gouda etc.) und die Petersilie unterrühren, je nach Konsistenz die Semmelbrösel (so viel wie nötig) zugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

2

Klößchen formen (evtl. Hände nass machen) und in Pflanzenöl braten. Auf einem Küchenpapier abfetten lassen. Mit Schnittlauch servieren.

Was kochen Sie heute im Dezember?

Woche 4 und 5

31. Dezember

Marzipan-Parfait mit Stachelbeeren und Grand Marnier

Zutaten:

250 g Sahne

30 g Marzipanrohmasse

2 Eigelb

1 EL Grand Marnier

40 g Zucker

100 g Stachelbeeren (tiefgekühlt)

Zubereitung:

1

50 ml Sahne erhitzen, Marzipan in Stücke zupfen und in der Sahne auflösen, auskühlen lassen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen, restliche Sahne richtig steif schlagen. Alles miteinander vermischen.

2

In 4 Tassen geben und 3 Stunden ins Gefrierfach stellen.

3

Für die Soße die Stachelbeeren auftauen, durch ein Sieb streichen und mit 40 g Zucker süßen. Grand Marnier dazugeben.