

# Unser Festmenü zu Weihnachten



...beginnt mit einer cremigen Kartoffelsuppe. Mit knuspriger Gans und Brezenknödeln folgt ein wahrer Gaumenschmaus. Zum Schluss ein Schuss Nostalgie: heiße Bratäpfel mit Vanillesoße.

## VORSPEISE



Kartoffelsüppchen mit frischen Kräutern

Als Vorspeise empfehlen wir ein herrlich cremiges Kartoffelsüppchen.

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 Zwiebel
- 1 Bund Suppengemüse
- 400 g mehligkochende Kartoffeln
- 2 EL Olivenöl
- 800 ml Gemüsebrühe
- 100 g Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss

### Zubereitung:

1. Zwiebel und Kartoffeln schälen und würfeln. Suppengrün waschen, putzen und klein schneiden.
2. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel zugeben, 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten, dann Kartoffeln und Gemüse zugeben und 3 Minuten mitbraten. Brühe aufgießen, aufkochen und zugedeckt 15–20 Minuten köcheln lassen.
3. Gemüse mit Brühe fein pürieren, mit Crème fraîche verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
4. Majoran waschen, trocken schütteln und damit die Suppe im Suppenteller garnieren.

Ein knuspriger Gänsebraten gehört schon fast zur weihnachtlichen Tradition! Das herzhafteste Gänsefleisch ist zwar fett, doch liefert es reichlich Magnesium, Eisen, Zink und B-Vitamine.

### Zutaten für 4 Personen:

- 2 ½ kg Gans (küchenfertig)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 säuerliche Äpfel (Boskop)
- ½ Bund frischer Majoran
- ¼ Bund frischer Thymian
- 250 g altbackene Brezel oder Laugenstangen
- 250 ml Milch (3,5 % Fett)
- 10 g Petersilie
- 1 Schalotte
- 1 EL Butter
- 2 Eier
- Salzwasser

## HAUPTSPESIE



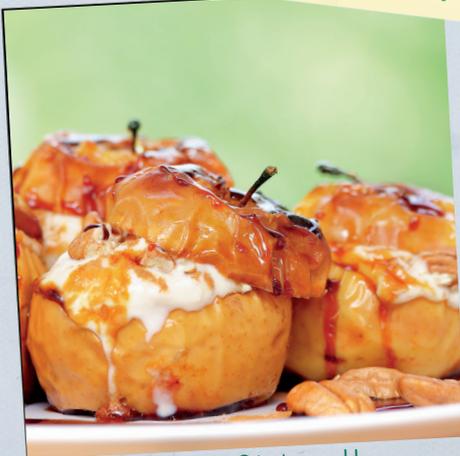
Bayerischer Gänsebraten mit Brezenknödeln

## Zubereitung:

1. Die Gans innen und außen waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben.
2. Äpfel waschen, schälen und in Spalten schneiden. Majoran und Thymian waschen, trocken schütteln und mit Äpfeln in die Gans geben. Öffnung mit Küchengarn zunähen.
3. Gans mit Brust nach unten in einen Bräter legen, mit 300 ml heißem Wasser angießen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C; Gas: Stufe 2–3) zugedeckt etwa 1 Stunde und 15 Minuten braten.
4. Im Anschluss die Gans wenden, gelegentlich mit Bratensaft begießen, seitlich unter den Flügeln mit einem Zahnstocher einstechen und weitere 1,5 Stunden garen.
5. Für die Brezenknödel die Brezen oder Laugstangen klein schneiden. Milch in kleinem Topf erwärmen, Brezen mit der heißen Milch übergießen und 30 Minuten ziehen lassen.
6. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte schälen und sehr fein würfeln. Butter in kleiner Pfanne erhitzen und Zwiebeln bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Vom Herd nehmen, Petersilie unterrühren und mit den Eiern zu den Brezen geben. Knödelteig gut verkneten und mit Pfeffer würzen.
7. Gans mit Salzwasser bestreichen. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C; Gas: Stufe 3) hochschalten und die Gans 10–15 Minuten knusprig braten.
8. Aus dem Teig 8 Knödel formen, in siedendem Salzwasser 15–20 Minuten lang gar ziehen lassen, dann mit Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und in heiße Schüssel füllen.
9. Gans herausnehmen und auf einer Platte anrichten. Soße entfetten, nach Belieben mit Stärke binden, aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Gänsebraten mit Soße und Brezenknödeln servieren. Eine ideale Beilage ist Rotkraut (Blaukraut). Als Wein empfiehlt sich ein feiner Riesling.**

## DESSERT



Bratäpfel auf Vanillesauce mit Mandel-Beeren-Füllung

Genießen Sie zum Abschluss des Festessens einen winterlichen, gesunden und unglaublich leckeren Nachtisch.

## Zutaten für 4 Personen:

- 2 EL getrocknete Kirschen
- 2 EL getrocknete Cranberrys
- 2 EL Sultaninen
- 12 EL Apfelsaft
- 800 g säuerliche Äpfel (= 4 Äpfel)
- 2 EL fein gemahlene Mandeln
- 1 Vanilleschote
- 2 EL Rohrzucker
- 300 g Joghurt (0,3 % Fett)
- 4 EL Eierlikör (nach Belieben)

## Zubereitung:

1. Getrocknete Kirschen, Cranberrys und die Sultaninen mit 2 EL Apfelsaft in eine kleine Schüssel geben und einweichen.
2. Äpfel waschen und die Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen.
3. Fein gemahlene Mandeln zu Kirschen, Cranberrys und Sultaninen geben und alles miteinander mischen.
4. Die Mischung mit einem Teelöffel in die Äpfel füllen und in eine Auflaufform setzen.
5. Mit dem restlichen Apfelsaft übergießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C, Gas: Stufe 3) 30–35 Minuten backen.
6. Inzwischen die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen und mit dem Zucker mischen.
7. Den Vanillezucker mit dem Joghurt und nach Belieben Eierlikör glattrühren. Auf Teller geben, je 1 Bratapfel daraufsetzen und servieren.