Kir Love

Arbeitszeit 5 Min. Zubereitung 45 Min. + Ziehzeit

ZUTATEN für 4-6 Personen

300 ml Granatapfelsaft
3 EL Kristallzucker
½ Vanilleschote, der Länge nach aufgeschnitten, inkl. ausgekratztem Mark
4 Kardamomkapseln
½ Zimtstange
Granatapfel, Minze & Sprudel

ZUBEREITUNG

- Granatapfelsaft mit Zucker & Gewürzen 45 Minuten köcheln & einreduzieren. Dann 12 Stunden ziehen lassen. Abseihen (ergibt ca. 100 ml) und auf 4-6 Gläser aufteilen und mit Sprudel (Sekt etc.) aufgießen.

Gegrillter Rote-Rüben-Salat mit Feta, Pinienkernen und Kräutern

Arbeitszeit 15 Min., Zubereitung 45 Min.

ZUTATEN für 4 Personen

0,5 kg Rote Rüben – können gemischte Sorten sein, nicht zu große Stücke
3-4 EL Kräuter: Dille, Minze oder Petersilie grob
60-100 g gemischte junge Salatblätter: Jungspinat oder Rucola
50 g Pinienkerne
gutes Olivenöl, Zitronensaft & -zeste & 1-2 EL Honig
Schwarzer Senfsamen – falls vorhanden
Salz, Pfeffer
Ziegenfrischkäse oder Feta

ZUBEREITUNG

- Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Mit Handschuhen die Rüben schälen und in ca. 3 x 1 cm Stücke schneiden und in eine Auflaufform legen.
- Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und im Backrohr so lange backen, bis sie bissfest sind. Wenn noch warm, mit Zitronenzeste, -saft, Honig, Salz & Pfeffer abschmecken. Dann abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl langsam anrösten, bis sie schön braun sind.
- In der gleichen Pfanne 1-2 Öl erhitzen und Senfsamen dazu geben. Solange rösten bis sie zu hüpfen beginnen.
- Wenn der Salat etwas abgekühlt ist, können der Salat sowohl die Hälfte der Kräuter und Pinienkernen dazu geben und nochmals abschmecken.
- Salat auf Teller aufteilen, mit den restlichen Kräutern, Senfsamen, Pinienkernen und zerbröseltem Käse bestreuen.

Weihnachtliches Ratz-Fatz-Brot

Arbeitszeit 15 Min., Zubereitung 30 Min. + Stehzeit

ZUTATEN für 4-6 Personen

500 g Dinkel- oder Weizenmehl glatt, Typ 700
1 P Trockengerm
1-2 TL Salz
1 EL Kristallzucker oder Granatapfelsirup
3 EL Olivenöl
3-4 EL grob gehackte oder zerbröselte Walnüsse

ZUBEREITUNG

- Mehl mit Germ, Salz, Zucker und Walnüssen in einer größeren Schüssel mit einem Kochlöffel gut vermengen. Dann 3 EL Öl, falls vorhanden Granatapfelsirup und ca. 250 ml lauwarmes (Badewassertemperatur) Wasser dazu geben und verrühren.
- Das Ziel ist eine saftige, kompakte Teigkugel. Ist der Teig zu saftig, klebt er noch am Kochlöffel oder den Fingern, einfach noch etwas Mehl dazu geben.
- Am besten in der Schüssel mit den Händen noch zu einer schönen Teigkugel kneten oder auf der Arbeitsfläche mit den Handballen lang ziehen und wieder zu einer Teigkugel kneten, bis eine kompakte Teigkugel entstanden ist, die nicht mehr klebt.
- Am besten über Nacht in einem kühlen Raum, wie Keller oder im Kühlschrank mit einem Geschirrtuch abgedeckt stehen lassen.
- Am nächsten Tag bei Zimmertemperatur nochmals 1-2 Stunden gehen lassen.
- Nochmals zusammenschlagen, 1 cm dick ausrollen und Formen ausstechen oder zu kleinen Striezeln formen und im Backofen bei 200 °C je nach Größe und Dicke ca. 15 -25 Minuten backen lassen. Wenn man drauf klopft, sollte sich der Teig hohl anhören.

Gefülltes, gegrilltes Huhn

Arbeitszeit 30 Min., Zubereitung 2 Std.

2 EL Butter
1 Zwiebel, klein geschnitten
100 g Knödelbrot
150 ml lauwarme Milch
1 Ei
Salz, Pfeffer
60 g Maroni gekocht & geschält, in kleine Stücke geschnitten
6 Stück getrocknete Pflaumen, in kleine Stücke geschnitten
1-2 EL Kräuter wie Petersilie, Rosmarin oder Thymian
1 Bio-Hähnchen (ca. 1,2 kg)
1 Stück Lauch
4 Stück Karotten
restl. Maroni aus der Packung
2-4 Zahnstocher

Für die Gewürzmischung

1 TL Paprikapulver, 1 TL Fenchelsamen gemahlen oder gemörsert
½ TL Kreuzkümmel gemahlen, 1 TL Zimt gemahlen
5 Knoblauchzehen zu einer Paste verarbeitet oder 1 TL Knoblauchgranulat
1- 1 1/2 TL Salz, 1/2 TL Pfefferkörner
3 EL Raps- oder Sonnenblumenöl

Zum Aufgießen:

300 -500 ml Bockbier

- Für die Gewürzmischung alle Zutaten in einem Mörser zerkleinern, bis alles fein ist. Kein Mörser zu Hause? Dann alle Gewürze gemahlen kaufen. Gewürze mit Öl vermischen.
- Für die Fülle Zwiebel mit Butter in einer Pfanne glasig anschwitzen. Knödelbrot mit Zwiebeln, Kräutern, Maroni und Pflaumen in eine Schüssel geben und mit Ei-Milch vermengen und salzen. Ca. 10 Minuten stehen lassen, damit alles gut durchfeuchtet ist.
- Karotten schälen und mit Lauch in ca. 4 cm Stücke schneiden.
- Huhn mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und anschließend außen gut mit der Mischung einreiben. Die Fülle in das Huhn geben und am Ende mit Zahnstocher verschließen.
- Gemüse in eine Auflaufform geben und das Huhn darauflegen.
- Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und das Huhn 10 Minuten braten.
- Temperatur auf 200 °C reduzieren und weitere 15 Minuten braten.
- Temperatur auf 180 °C reduzieren und 45 Minuten braten.
- Temperatur auf 160 °C reduzieren und 20 Minuten braten.
- Zwischendurch immer wieder mit Bockbier übergießen.
- Um die Garzeit zu verkürzen, kann das Huhn vorweg halbiert werden und die Fülle in Knödelform gebraten werden.

Ingwer-Blaukraut

Arbeitszeit: 15 Min., Zubereitung 40 Min.

1 Stück Blaukraut – ca. 500 – 600 g
1-2 Zwiebeln
2 EL Öl
2 EL Kristallzucker
1 Stück Apfel
1-2 EL Ingwer
Ca. 200 ml Rotwein
Schale und Saft von 1 Bio-Orange
3-4 EL Essig
1 Stück Sternanis
1 Stück Zimtstange
Salz

- Zwiebel schälen und fein schneiden.
- Größeren Topf mit Öl erhitzen und Zwiebel glasig braten, dann Zucker dazu geben und bei mittlerer Temperatur karamellisieren lassen, d.h. bis der Zucker goldbraun wird.
- Blaukraut vierteln, den Strunk entfernen und feinblättrig schneiden.
- Blaukraut dazu geben und mitbraten lassen.
- Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen, feinblättrig schneiden und zusammen mit dem geriebenen Ingwer, den Gewürzen und 1 TL Salz zum Kraut geben.
- Mit Rotwein, Essig, Schale und Saft der Orange dazu geben und gut umrühren und solange köcheln, bis das Kraut weich ist. Gerne auch am Vortag zubereiten und nochmals erwärmen.
- Mit Essig und Salz abschmecken.

Weihnachtliche Kaffee-Datteln mit Vanillecrème und Joghurt

Arbeitszeit 30 Min. + Ziehzeit

ZUTATEN für 4 Personen

FÜR DAS JOGHURT

500 g Joghurt (3,5 % Fett)

¼ TL Salz

FÜR DIE VANILLECREME

350 ml Milch

200 ml Schlagobers

2 Eier

1 Bio-Zitrone

1 Vanilleschote

3-4 EL Kristallzucker

1 EL Maisstärke

FÜR DIE KAFFEEDATTELN

12 Stück getrocknete Datteln, entkernt

250 ml starker Kaffee

2-3 TL Kristallzucker

8 Kardamomkapseln

1 kleine Zimtstange

1 El Walnüsse, grob gehackt

ZUBEREITUNG

- **ZUBEREITUNG Joghurt** Joghurt mit Salz vermischen und gut in ein mit Küchenrolle ausgelegtes Sieb füllen. Über eine Schüssel oder Topf hängen und über Nacht abtropfen lassen. Im Kühlschrank kaltstellen. Falls notwendig, ab und zu die abgetropfte Flüssigkeit entfernen.
- **ZUBEREITUNG Vanillecreme** Milch mit Schlagobers, geriebener Zitronenschale und Zucker in einen Topf geben.
- Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und die Schote in den Topf geben, das Mark mit den Eiern und Maisstärke in einer Schüssel mit einem Schneebesen glatt rühren.
- Die Milchmischung im Topf bei kleiner Flamme ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dann die Eiermischung mit einem Schneebesen einrühren und weiterköcheln lassen, bis sie eindickt und Blasen wirft. Vom Herd nehmen und komplett abkühlen lassen.
- **Für die Datteln:** Kardamomkapseln leicht zerstoßen, damit die Samen austreten können und gemeinsam mit Kaffee, Zimt und Zucker in einem Topf für 10 Minuten köcheln lassen. Dann über die Datteln gießen und im Kühlschrank mindestens über Nacht, besser aber bis zu 2 Tage kühl stellen
- Vanillecreme mit Joghurt, Datteln und etwas Kaffee in einer Schüssel oder auf einem Teller servieren und mit gehackten Walnüssen bestreuen. Diese drei Gerichte schmecken zusammen einfach göttlich!