

Weihnachtsmenu

Geröstete Dinkelgrießsuppe mit Kräutern
Maroni-Fenchel-Pastete als Füllung für Hähnchen
Rote-Bete-Gemüse
Apfelauflauf

Geröstete Dinkelgrießsuppe mit Kräutern

60 g Dinkelgrieß
1 Zwiebel, geschnitten
1 EL Butter
1 L Kalbfuß- oder Hühner Brühe
Salz
Suppengrün
1 EL Kräuter, gehackt

Den Grieß und die Zwiebel in der Butter goldgelb anrösten. Mit der Brühe ablöschen und die Gewürze hinzufügen. Nach dem Aufkochen, Topf vom Herd nehmen, und die Suppe ausquellen lassen. Die Kräuter am Schluss unterheben.

Maroni-Fenchel-Pastete als Füllung für Hähnchen

600 g gekochte Edelkastanien (Vakuumverpackt)
2 mittelgroße Fenchel
1 EL Butter
je 1 TL Salz, Pfeffer, Galgant, Muskat
2 Eier
Kräuter: Petersilie, viel Salbei, geschnitten
200 g Mandeln, gemahlen
50 g Dinkelsemmelbrösel

Fenchel weich kochen. Zwiebeln schälen, schneiden und in Butter dünsten. Alles plus die Kastanien in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer pürieren. Gewürze, Eier, Kräuter, Mandeln und Semmelbrösel zugeben und eine geschmeidige Masse herstellen. Die Masse in das Hähnchen füllen, die übrige Masse um das Hähnchen herumlegen, und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 200 Grad backen, bis das Hähnchen gar ist....ca. 45-60 Minuten.

Rote-Bete-Gemüse

1 kg vorgekochte Rotebeete
2 Zwiebeln
1 EL Butter
2 Äpfel
1 EL Zucker
2 EL Weinessig
125 ml Weißwein
Salz, Galgant, Muskat
Mutterkümmel
2 EL Meerrettich
Dinkelmehl 405
Sahne

Die Zwiebeln schälen, kleinschneiden und in Butter glasig dünsten. Die Äpfel entkernen, in Stücke schneiden und mit den geschnittenen Rotebeete zugeben. Mit dem Weißwein ablöschen, die Gewürze und den Meerrettich zufügen. Eventuell mit Dinkelmehl etwas abbinden und mit Sahne verfeinern.

Apfelaufbau

8 saure Äpfel
1 TL Zitronensaft
1 Tasse (ca. 250 ml) Dinkelmehl
1/2 TL Backpulver
1 Tasse Rohrzucker
1 Ei
100 g Mandeln gehackt
1 TL Zimt
50 g Butter

Die Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. In eine Auflaufform (Durchmesser 30 cm) legen. In einer Schüssel Mehl, Zucker und Ei zu Krümeln verarbeiten, gleichmäßig über die Äpfel verteilen. Über die Streusel die Mandeln und Zimt verteilen und über das Ganze zerlassene Butter träufeln. In einem vorgeheizten Ofen bei mittelstarker Hitze ca. 45 Minuten backen.