

## Weihnachtsmenu

**Kalbsfussknochenbrühe mit Dinkelgriesklösschen**

**Rote-Bete-Apfel-Salat**

**Maroni-Fenchel-Pastete mit Austernpilzsoße, Mandelbrokkoli und Dinkelnudeln**

**Zimtwaffeln mit Apfelmus**

### **Kalbsfuss-Knochenbrühe**

1-2 Kalbsfüße, Wasser, Ca. 1½ l Salzwasser, 2-3 gewaschene Karotten, ¼ Sellerie, Maggikraut, Ysop, Muskat, Galgant, frischer Schnittlauch.

Die in Scheiben gehackten Kalbsfüße kurz blanchieren (zur Säuberung – die Brühe wird klarer), in Salzwasser legen und aufkochen. In Stücke geschnittene Karotten und Sellerie zugeben, 1,5-2 Std. kochen lassen. Reichlich Maggikraut und Ysop mitgaren. Die Brühe absieben, mit Muskat und Galgant abschmecken. Die Suppe mit Dinkelgrießklößchen und Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

### **Dinkelgriessklösschen**

750 ml Milch, 40g Butter, Salz, Muskat, Pfeffer, 375g Dinkelgries, 3 Eier, 1-2 EL Kräuter (Petersilie, Schnittlauch).

Milch, Butter und Gewürze zum Kochen bringen, dann Grieß einstreuen. Die Masse bei ausgeschalteter Kochplatte so lange rühren, bis sich der Teig kloßartig zusammenballt. Die Eier einzeln untermischen, dann die gehackten Kräuter. Mit feuchten Händen Klöße formen, in die Suppe legen und vom Aufkochen an 10-12 Min. auf kleiner Stufe köcheln, danach 5 Min. Ziehen lassen.

### **Rote-Bete-Apfel-Salat**

1 kg Rote Bete, 2-3 Äpfel, Salz, Zucker, Pfeffer, Garam Marsala, 2 EL Weinessig, 2 EL Sonnenblumenöl.

Die Knollen gut waschen ohne die Schale zu verletzen. Je nach Größe mind. 1 Std. in wenig Salzwasser weich dünsten. Die gegarten Rüben schälen und in Streifen, Scheiben oder Würfel schneiden oder grob raspeln. Die Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Garam Marsala würzen und mit Weinessig mischen, ziehen lassen und zum Schluss gut mit dem Öl vermengen.

## **Maroni-Fenchel-Pastete**

600g Edelkastanien (gefroren oder vakuumverpackt), 2 mittelgroße Fenchelknollen, 1 EL Butter, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 TL getrockneter Oregano, 1 TL Hildegard-Suppenwürze, Salz, Galgant, Muskat, Garam Marsala, 2 Eier, Petersilie, Basilikum, 200g gemahlene Mandeln, 50g Semmelbrösel.

Kastanien und Fenchel weich kochen. Zwiebeln schälen, kleinschneiden und in der Butter andünsten, Oregano kurz mitdünsten. Alles in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer pürieren. Gewürze, Eier, Kräuter, Mandeln und Semmelbrösel zugeben und eine geschmeidige Masse herstellen. Eine Form mit Öl auspinseln, mit Backpapier auslegen und die Masse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 200° Ca. 30 Min. backen. Schmeckt auch kalt sehr gut!

## **Austernpilzsoße**

400g Austernpilze, 1 kleine Zwiebel, 1 EL Butter, etwas Sahne, Gewürze nach Belieben.

Zwiebel in Butter andünsten, die Austernpilze zugeben und mit Bouillon auffüllen. 10 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Dann mit dem Stabmixer pürieren, nach Belieben würzen und mit Sahne verfeinern.

## **Zimtwaffeln mit Apfelmus**

300g Dinkelvollkornmehl, 2 TL Zimt, 1 TL Nelken, 1 TL Backpulver, 1/2 l Buttermilch, 100g Honig, 50g Butter, 3 Eier (getrennt)

Dinkelmehl mit Zimt, Nelken und Backpulver vermischen. Nach und nach die Buttermilch darunter rühren. Getrennt davon Honig, Butter und Eidotter glatt rühren und in die Mehlmischung einarbeiten. Zum Schluss den Eischnee unterziehen und mit etwas Salz abschmecken. Den Teig in einem gefetteten Waffeleisen bei mittlerer Hitze goldbraun backen. Mit Quittenmarmelade, Apfelmus oder beliebigem Kompott servieren.