

## Weihnachtsmenu

**Kalbsfußbrühe mit Flädele (Dinkel- Pfannkuchen in Streifen geschnitten)**  
**Pastinaken Püree**  
**Rosenkohl mit Kastanien**  
**Gebratene Pute mit Füllung**  
**Mandelpudding**

### **Kalbsfußbrühe mit Flädele (Dinkel- Pfannkuchen in Streifen geschnitten)**

1-2 Kalbsfüße  
ca. 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> l Salzwasser  
2-3 gewaschene Karotten  
1/4 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<sup>1</sup>/<sub>2</sub>-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.

### **Pastinaken Püree**

1 Pfund Pastinaken  
Milch  
Butter  
Salz, Pfeffer, Muskatnuß

Pastinaken schälen und in Stücke schneiden. In etwas Wasser mit Salz kochen bis sie weich sind. Mit einem Zauberstab pürieren; etwas Milch und Butter dazu fügen, damit es schön cremig wird und mit Pfeffer und Muskatnuß abschmecken.

### **Rosenkohl mit Kastanien**

1 Pfund sauber geputzte Rosenkohl  
1 Pfund gekochte Kastanien  
Butter  
Salz, Pfeffer, Muskat, Quendel

Den Rosenkohl mit siedendem Salzwasser überbrühen, erkalten lassen.  
Die Kastanien mit dem Rosenkohl in frischer Butter auf kleiner Flamme 30 Minuten dämpfen.  
Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Quendel abschmecken.

## **Gebratene Pute mit Füllung**

1 Pute  
4 Dinkelbrötchen  
Milch  
1 große Zwiebel  
1 Stück Sellerie  
Kokosöl  
1 Ei  
1/4 Tasse gehackte Salbeiblätter  
1/4 l Brühe  
etwas Weißwein  
Salz, Pfeffer, Galgant

Die Pute waschen, trockentupfen, von innen mit Salz und Pfeffer würzen. Vier Tassen Dinkelbrotreste oder Brötchen in Milch-Wasser einweichen und etwas ausdrücken. Die Zwiebel fein schneiden, mit dem fein geschnittenen Sellerie in Kokosöl anbraten. Alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Ei, den Salbeiblätter, Salz und Pfeffer gut durchmischen und in die Pute füllen. Zunähen; 4-5 EL Kokosöl mit Salz, Pfeffer und Galgant verrühren, damit die Pute bestreichen. Im Backofen bei 200° C braten. Nach 30 Minuten die Brühe mit einem Schuß Weißwein zufügen und weitere 30 Minuten braten. Gelegentlich mit Bratenfond begießen. Die Temperatur auf 225° C hochstellen und weitere 30-45 Minuten braten.

## **Mandelpudding**

40 g Dinkelmehl  
1/2 l Milch  
60 g Mandeln gemahlen  
1 Prise Salz  
etwas Vanillepulver  
40 g brauner Zucker  
1 EL Sauerrahm  
1 EL Mandelmus

Das Dinkelmehl mit etwas Milch an- rühren. Die Mandeln trockenrösten, mit der restlichen Milch ablöschen. Das Salz, Vanillepulver und den Zucker zugeben; zum Kochen bringen. Das angerührte Mehl einrühren, aufkochen, mit Sauerrahm und Mandelmus nach Belieben abschmecken. Mit Himbeeren, Johannisbeeren oder Kirschen servieren.