



# Weihnachtsfeier

## Familienkreis e.V.

### Kochkurs 11.12.2020

Hallo, ich bin Maria und freue mich sehr, mit euch eure besondere Weihnachtsfeier zu gestalten. Wenn ihr Lust habt, könnt ihr vor dem Kurs einen leckeren Glühwein oder alkoholfreien Punch herstellen, mit dem wir dann zusammen beim Kurs anstoßen werden. Wenn euch das zu viel ist, tut`s auch ein gekaufter (-;

Außerdem findet ihr hier eine Einkaufsliste mit den Lebensmitteln, die ihr für unser Menü benötigt.

Und natürlich die Rezepte für unser weihnachtliches Menü und den Glühwein. Die Menü-Rezeptur ist für 4 Personen ausgelegt. Es wäre wunderbar wenn ihr euch die Zutaten für das Dessert schon einzeln abwiegt. Zutaten, die gekühlt werden müssen, bitte wieder kühl stellen.

Außerdem stellen wir zuerst ein Pesto her, das ihr während des Kochens mit einem leckeren Brot oder den Grissini vernaschen könnt.

Ich freue mich auf einen tollen Abend mit euch!

#### Menü

---

Petersilien-Walnuss-  
Orangen Pesto mit  
Brot

---

Rotkohl-Birnen-  
Strudel mit  
Selleriepüree und  
Rotwein-Schalotten-  
Sauce

---

Bratapfelcrumble mit  
Lebkuchensauce und  
gebrannten Mandeln

---

Yummy

#### KURSLEITERIN

Maria Mihm

Instagram:

@mihm.maria

mariamihm@web.de

## Einkaufsliste:

### Gemüse, Obst:

- 1 mittelgroße Knolle Sellerie
- 1 kleiner Kopf Rotkohl
- 2 kleine Zwiebeln
- 4 Schalotten
- 2 große Birnen oder 3 kleine
- 3 rote Äpfel mittel groß
- 1 Bio Zitronen
- 2 Bio Orangen
- 1 Bund Petersilie glatt, ca.40g mit Stiel
- 1 Knolle Knoblauch (1 Zehe benötigen wir)
- ca. 280g mehligkochende Kartoffeln, entspricht etwa 5 kleineren Kartoffeln

### Milchprodukte:

- 2 Päckchen Butter à 250g, wir benötigen etwa 330g
- 1 Butterschmalz, kann durch Pflanzenöl ersetzt werden
- 450g Schlagsahne mind. 30% Fett
- 200g Milch (egal ob Kuhmilch oder vegan)
- 40g Parmesan oder anderer Hartkäse

### Backprodukte und Nüsse:

- 100g Walnusskerne
- 200g ganze, ungeschälte Mandeln
- 490g Weizenmehl Typ 405
- 1 TL Kakaopulver ohne Zucker
- 125g brauner Zucker
- 200g weißer Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50g Rum Rosinen (fertig eingelegt: gibt es meistens in der Backabteilung im Supermarkt. Oder bitte selbst einlegen; alkoholfreie Variante: in Orangensaft einlegen)
- 100g Marzipan Rohmasse
- 5 Eier (wir benötigen 5 Eigelb)

### Gewürze:

- Salz
- Pfeffer
- 1 Muskatnuss
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Zimt

### Sonstiges:

- 200ml trockener Rotwein
- 1EL Tomatenmark
- Etwa 80 ml Ahornsirup
- 3 EL Semmelbrösel
- 45ml Pflanzenöl
- 100g Olivenöl
- 50 ml Balsamicoessig
- Ein Baguette oder ähnliches für das Pesto

## Anmerkungen:

Wenn ihr Glühwein oder Punsch herstellen wollt, müsst ihr die Zutaten noch zur Einkaufsliste hinzufügen.

Tipp: um das Eiweiß zu verarbeiten, könnt ihr zum Beispiel Kokos-Makronen backen oder anderes Weihnachtsgebäck....

Notizen zu eurem Einkauf:



## Rezepte:

### Petersilien - Walnuss - Orangen Pesto

35g glatte Petersilie, gezupft

30g Walnüsse

1 kleine Knoblauchzehe

0,5g Salz

100g Olivenöl

halbe Orange (Saft + Abrieb)

40g Parmesan oder anderen

Hartkäse



Erstmal einen Schluck Glühwein oder Punsch und dann kann es losgehen (-:

#### 1. Schritt:

Pesto herstellen:

- die Petersilie, waschen und Blätter abzupfen
- in ein Gefäß zum Pürieren geben
- Öl, Knoblauchzehe, Salz, Orangensaft und Abrieb hinzufügen
- zusammen mixen, mit einem Stabmixer oder ähnlichem
- die Walnüsse klein hacken, hinzugeben
- den Hartkäse fein reiben und unterrühren
- Fertig, bereit zum Naschen

Notizen von euch zum Rezept:



## Rezepte:

### Strudel Teig

340g Weizenmehl Typ 405  
170g kaltes Wasser  
3,4g Salz  
45g Pflanzenöl

### Rotkohlfüllung

500g Rotkohl  
1 kleine Zwiebel  
50g Balsamicoessig  
1 Birne  
1 Orange Saft + Abrieb  
½ TL Zimt  
3 TL Salz, etwas Pfeffer  
1 El Ahornsirup  
2 El Butterschmalz oder Öl

### Sellerie-Kartoffel-Püree

1 kleine Zwiebel  
1 mittlere Knolle Sellerie  
280g mehligkochende Kartoffeln  
200g Sahne  
200g Milch  
80g Butter  
1/4 Muskatnuss gerieben  
2 gestrichene TL Salz



### 2. Schritt:

Strudelteig herstellen:

- alle Zutaten abwägen und in Rührschüssel geben
- alles ca. 10 bis 12 Minuten verkneten, mit einer Küchenmaschine oder einem Hand Rührgerät, kann auch mit der Hand geknetet werden
- ➔ Die Stärke muss komplett verkleistern damit der Teig sich später gut ausziehen lässt, deshalb wird er so lange geknetet
- Luftdicht einpacken und kühl stellen

### 3. Schritt:

Rotkohlfüllung zubereiten:

- Orange abreiben und pressen
- Rotkohl halbieren, Strunk entfernen und 500g in Streifen schneiden. Alles in eine Schüssel geben, Gewürze, Balsamico, Orange S+A, Ahornsirup dazu geben und mit der Hand durchkneten
- 2 Zwiebeln fein würfeln (auch für das Püree)
- 2 Birnen schälen, klein würfen (auch für das Topping)
- Mittleren Topf mit dem Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten
- Marinierten Rotkohl dazu geben und ca. 5 min leicht köcheln lassen
- Birne untermischen und in Sieb geben und abtropfen lassen, Sud auffangen für die Sauce

### 4. Schritt:

Sellerie-Kartoffel-Püree erstellen:

- Sellerie und Kartoffeln schälen und grob würfeln
- Zwiebel anschwitzen mit Butter
- ➔ Alles was im Rezept steht in Topf geben und nebenbei köcheln lassen

## Rezepte:

### Butter Streusel

100g kalte Butterwürfel  
75g Brauner Zucker  
150g Weizenmehl  
Abrieb einer ½ Orange  
3 Prisen Salz

### Apfelmasse für Crumble

3 Äpfel  
100g Marzipanrohmasse  
50g Rumrosinen (ohne Alkohol  
einfach in Orangensaft einweichen)  
1 Zitrone (Abrieb und Saft)  
30g Butter

### Gebraumte Mandeln

120g Wasser  
200g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
½ TL Zimt  
200g Mandeln ganz mit Haut

### Gebratene Walnüsse und Birnen für Topping

70g Walnüsse  
1 große Birne  
1 El Ahornsirup  
3 Prisen Salz

## 5. Schritt:

Rotwein Schalotten Sauce herstellen:

- Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden
- in einem kleinen Topf mit etwas Fett anschwitzen
- Tomatenmark und Ahornsirup kurz mit anschwitzen
- ablöschen mit dem Rotwein, Abtropfsud hinzugeben und etwas einköcheln lassen
- die Sauce noch abschmecken

Zwischendurch das Püree kontrollieren

## 6. Schritt:

Lebkuchensauce zaubern:

- Topf für Wasserbad aufstellen
- Sahne, braunen Zucker, Gewürze in kleinen Topf geben alles zusammen aufkochen lassen
- Eigelbe glattrühren
- Langsam die heiße Sahnemasse unter rühren, in das Eigelb laufen lassen
- Masse über dem Wasserbad zu Rose abziehen und dabei die ganze Zeit rühren
- Sauce umfüllen, abdecken und kühl stellen

Ein bisschen Ordnung machen, wir brauchen Platz für den Strudel (-;

## 7. Schritt:

- 100g Butter auflösen
- Geschirrtuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten,
- den Strudelteig aus dem Kühlschrank holen und auspacken
- versuchen so dünn wie möglich auszuziehen, „so dünn, dass man Zeitung durchlesen kann“
- dann die Fläche mit Butter bepinseln und die Semmelbrösel auf der gesamten Teigfläche verteilen
- die vorbereitete Rotkohlmasse, wie auf dem Bild zu sehen ist, verteilen
- mit Hilfe des Tuches den Strudel sehr Stramm einwickeln und auf ein Backblech mit Backpapier rollen lassen
- mit Butter bepinseln und den Ofen auf 200 Grad Ober und Unter Hitze (oder 180 Grad Umluft) vorheizen, erstmal zur Seite stellen.



## Rezepte:

### Rotwein Schalotten Sauce

200ml trockener Rotwein  
(Alkoholfrei durch Traubensaft  
ersetzen)

4 Schalotten

1 EL Ahornsirup

1 EL Tomatenmark

Abtropfsud vom Rotkohl

Salz, Pfeffer

etwas Butterschmalz oder Öl zum  
anbraten

### Lebkuchensauce

250g Sahne

50g Brauner Zucker

1 TL Kakao ohne Zucker

1 TL Lebkuchengewürz

2 Prisen Salz

5 Eigelb

### Um Strudel zu Bestreichen

100g flüssige Butter

3 EL Semmelbrösel



### 8. Schritt:

Butterstreusel Kneten:

- Butterwürfel kalt und braunen Zucker, Gewürze in Rührschüssel geben, mit Knethaken alles vermischen
- Weizenmehl auf einmal hinzugeben und solange kneten lassen bis die Konsistenz streuselig aussieht

### 9. Schritt:

Apfelmasse herstellen:

- Äpfel vierteilen und entkernen und jedes Viertel nochmals halbieren und in 1 cm große Stücke schneiden
- Marzipan, Butter fein würfeln
- Zitrone abreiben und auspressen
- alle Zutaten zusammen mischen und in die Auflaufform oder die Kuchenform geben
- die Streusel gleichmäßig darauf verteilen und an die Seite stellen

➔ Den Strudel in den vorgeheizten Ofen stellen und backen

### 10. Schritt:

Mandeln karamellisieren:

- Mandeln in einer Pfanne kurz anrösten
- Zucker und Wasser in mittleren Topf geben und köcheln lassen bis die Konsistenz dickflüssiger wird und feine Blasen wirft
- Dann die Gewürze und Mandeln hinzugeben und rühren bis der Zucker wieder kristallisiert, dann noch ein paar Minuten weiter rühren um eine leichte Karamell Schicht zu erhalten
- Die Mandeln auf einem Bogen Backpapier einzeln verteilen damit sie nicht aneinanderkleben
- erkalten lassen und später zum Dessert essen

### 11. Schritt:

Topping und Hauptgang fertigen:

- Walnüsse in Pfanne rösten
- Restliche Zutaten hinzugeben und erhitzen
- Sellerie Püree erwärmen und fein pürieren
- die Sauce warm machen
- Strudel aus dem Ofen nehmen und portionieren
- alles schön auf eurem Teller anrichten
- Jippiieeee, der Hauptgang ist servierfertig!

Während wir den Hauptgang gemeinsam Online genießen, schieben wir noch den Crumble bei mittlerer Schiene in den Ofen. Die Backtemperatur bleibt gleich wie beim Strudel, sodass wir ihn nach dem Hauptgang warm und frisch zusammen mit der Lebkuchensauce und den Mandeln vernaschen können.

## Koch und Backutensilien:

- Schneidebrett
- Küchenmesser größer + klein, Säge- oder Brotmesser
- Sparschäler, muss nicht sein
- Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Knethacken, wenn nicht vorhanden, ist das Kneten auch mit der Hand möglich
- 2 größere Schüsseln
- Stabmixer oder anderes Mix Gerät, wenn keinerlei Mixer vorhanden ist kann das Pesto auch mit einem Messer fein gehackt werden und das Püree durch eine Presse oder Sieb gepresst werden.
- Behälter zum Mixen
- Sauberes Geschirrtuch ca. 50×60 cm, zum Strudel rollen
- Auflaufform oder Kuchenform mittlere Größe für Crumble
- 6 Töpfe (2 mittlere Größe ca. Ø22- 28cm 4 kleinere Ø15- 20 cm) falls weniger Töpfe vorhanden sind, können sie zwischen durch gesäubert werden. (3 Töpfe wären gut)
- 1 Topf für Glühwein oder Punch oder Warmhaltebehälter
- 1 Bratpfanne
- 1- 2 Schneebesen, 1 Kochlöffel, Löffel zum Probieren und abmessen, 1 Teig Schaber (muss nicht sein), 1 Pfannenwender
- Küchenwaage
- 10 kleine Gefäße oder Schüssel zum abwiegen
- 1 Backblech mit Backpapier oder Backmatte, 1 Bogen Backpapier für Mandeln
- Herd und Ofen
- Reibe fein für Orangenschale und Parmesan
- Geschirr und Teller zum Anrichten und essen
- Zitronen, Orangen presse, muss nicht sein geht auch mit der Hand
- Frischhalte Folie oder Luftdichte Box
- Sieb
- Pinsel, wenn keiner vorhanden ist, kann auch ein Löffel oder ähnliches verwendet werden

