

# Einkaufsliste

Für 4-6 Personen

Vegetarischer Nussbraten

**Für den Teig:**

- 220-230 g Mehl
- 100 g Butter
- 1 TL Salz
- 70 g Frischkäse
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Oregano
- 1 TL Petersilie

**Für die Füllung:**

- 100 g rote Linsen (getrocknet)
- 600 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Olivenöl
- 1 Stange Lauch
- 2-3 Möhren
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g braune Champignons
- 50 g Sellerie
- 50 g gehackte Mandeln
- 50 g gehackte Haselnüsse
- 50 g gehackte Pekannüsse oder Walnüsse
- 90 g Haferflocken
- 2 EL Senf
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL getr. Majoran
- 1 TL Oregano
- 1 TL Rosmarin
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer

**Außerdem:**

- 1 Eigelb + 1 EL Milch
- 1 EL ger. Käse
- 1 TL Oregano

**Zusätzlich für die Sauce:**

- 200 ml Glühwein
- 2 EL Sojasauce
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Tomatenmark

# Weihnachtessen

Nussbraten

## So wird's gemacht

**Teig:**

Für den Teig alle Zutaten Mehl, Butter, Salz, Frischkäse, Paprikapulver, Oregano und gehackte Petersilie zu einem homogenen Teig verkneten und ruhen lassen bis die Füllung vorbereitet ist. Sollte der Teig zu klebrig sein, etwas Mehl hinzugeben.

Die Füllung vorbereiten. Die Linsen in 400 ml Gemüsebrühe etwa 5-6 Minuten bissfest kochen. Das Gemüse fein würfeln und in Olivenöl scharf anbraten, zwei Esslöffel der Masse beiseite stellen. Die Linsen, Haferflocken und das restliche Gemüse in eine Schale geben. Die Pilze fein schneiden und in der gleichen Pfanne (ohne abwaschen) anbraten, ebenso etwa zwei Esslöffel beiseite stellen und den Rest zu den Linsen geben. Die Masse grob pürieren und gut vermengen. Die Nüsse rösten und ebenso dazugeben. Senf, Tomatenmark und die Gewürze und Kräuter hinzugeben und die Masse gut verrühren. Zehn Minuten ziehen lassen.

Den Teig zu einem Rechteck ausrollen, am Rand einen etwa 1 cm breiten Streifen abschneiden und beiseite legen. Auf die Mitte des Teigs die Füllung geben.

Die Enden des Teigs jeweils einschneiden, die Seiten in Streifen schneiden jeweils einen Strang in die Mitte überklappen. Den zweiten Strang von der anderen Seite (wie bei einem Zopf überklappen). Eigelb mit etwas Milch verrühren und vor dem Backen einpinseln. Etwas geriebenen Parmesan dazu und mit Oregano vermischen. Über den Braten streuen, ca. 25-30 Minuten bei 180 °C Umluft goldbraun backen.

Für die Sauce das restliche Gemüse und die Pilze erneut scharf anbraten, mit Glühwein und Brühe ablöschen. Das Lorbeerblatt hinzugeben und 30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Das Lorbeerblatt entfernen. Sojasauce und Tomatenmark hinzugeben und nochmal köcheln lassen, ggf. etwas Wasser hinzugeben. Vor dem Servieren die Sauce erneut aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser vermengen und in die Masse rühren. Köcheln lassen bis die Sauce leicht eindickt.

Weiter auf Seite 2

[knusperstuebchen.net](http://knusperstuebchen.net)





# Weihnachtsessen

*Ente mit winterlichem Ofengemüse*

## *Entenkeulen mit Ofengemüse*

- 4 Entenkeulen
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Salz
- 2 TL schwarzen Pfeffer
- 2 EL Paprikapulver
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 Knoblauchzehen
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Apfel (Boskop)
- 3-4 Möhren
- 1 kleinen Hokkaido
- 1 Süßkartoffel
- 1 Stange Lauch
- 100 g Knollensellerie
- 1 EL Honig
- 400 ml Rotwein
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Speisestärke

Für die Entenkeulen den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Das Gemüse würfeln und in eine große Ofenform geben, gut verteilen. Darauf die Hälfte der Zwiebeln, in Ringe geschnitten, sowie den klein gehackten Knoblauch geben.

Die Entenkeule waschen, abtupfen. Olivenöl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver mischen und die Keulen damit komplett einreiben. Die Entenkeulen auf das Gemüse legen und den Rosmarin sowie die restlichen Zwiebelscheiben darauf verteilen. Im Backofen 30-40 Minuten backen bis das Gemüse weich ist.

Brühe, Honig und Rotwein in einen Topf geben und kurz aufkochen.

Die Entenkeulen vom Gemüse auf ein Blech legen und 1-2 Stunden (je nach Größe) weiter bei 170 °C schmoren. Dabei immer wieder mit dem Brühe-Sud einpinseln. Vor dem Servieren die Keulen auf das Gemüse legen und nochmal auf 220 °C 15 Minuten rösten.

Für die Sauce etwas Gemüse mit dem Sud in einen Topf geben und zur Sauce köcheln lassen. Die Stärke mit etwas Wasser verrührt hinzugeben und die Sauce köcheln lassen bis sie eindickt.

*Weiter auf Seite 3*



# Weihnachtessen

## Kartoffeltürmchen und Rotkohl

### Kartoffel-Türme

- 1000 g Kartoffeln (festkochend)
- 50 ml Olivenöl
- 70 g flüssige Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel
- 2-3 Zweige Rosmarin
- 1 TL Salz
- 1 TL schwarzen Pfeffer

### Apfelrotkohl

- 50 ml Olivenöl
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Apfel (Boskop)
- 1 Kartoffel
- 50 g braunen Zucker
- 800 g Rotkohl
- 250 ml roten Traubensaft
- 250 ml Apfelsaft
- 250 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Essig
- 4 TL schwarzen Pfeffer
- 2-3 TL Salz
- 2 Zweige Rosmarin
- 5-6 Lorbeerblätter
- 1 Msp. Zimt

### Kartoffeltürmchen

Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen. Zunächst die Kartoffeln schälen und in dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden, in eine große Schüssel geben. Flüssige Butter mit gehacktem/gepresstem Knoblauch sowie den Kräutern, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Masse über die Kartoffeln geben und alles gut vermengen. Kartoffelscheiben stapeln und in eine gefettete Muffinsform geben. Ruhig etwas höher stapeln. 20-40 Minuten je nach Größe im Ofen goldbraun rösten.

### Apfelrotkohl

Rotkohl in dünne Streifen schneiden, Zwiebeln in Ringe schneiden. Äpfel in kleine Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln anschwitzen. Kartoffel in kleine Stücke schneiden und bräunen. Rotkohl hinzugeben. Kurz mitbraten, dann mit Saft und Brühe ablöschen. Köcheln lassen, mit Gewürzen abschmecken. Circa zwei Stunden abgedeckt köcheln lassen, erneut mit Gewürzen abschmecken. Entweder in Twist Off Gläser füllen, verschließen und umgedreht auskühlen lassen. Rotkohl hält sich in den verschlossenen Gläsern einige Monate. Oder sofort verwenden.