

WEIHNACHTEN

DAS GOLDENE VON GU



KOCHEN UND BACKEN FÜR EIN GLÄNZENDES FEST

G|U



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Sie erhalten von uns kostenlos einen Ratgeber zum gleichen oder einem ähnlichen Thema. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.



**ALLES FÜR DEN
PLÄTZCHENTELLER**

4

Wie sieht Ihr perfekter Plätzchenteller aus? Eher klassisch mit Spitzbuben, Vanillekipferln und Zimtsternen oder ganz mondän mit Shortbread, Pinienkern-Biscotti und Puffreis-Konfekt? Egal, welcher Weihnachtstyp Sie sind, auf dem Plätzchenteller, den wir hier für Sie zusammengestellt haben, wird jeder fündig!

Kleine Küchenpraxis
Rezepte

5
8**GLÜHWEIN, SCHOKOMILCH
& APFELPUNSCH**

182

Kaffee oder Tee? Nein danke, denn in der Weihnachtszeit darf es von allem ein bisschen mehr sein: Also her mit Schokoladen-Kaffee und Türkischem Apfeltee! Und wenn's noch ein bisschen mehr sein darf: Christkindl-Glühwein, Egg Nog oder Hot Caipirinha heizen auch dem letzten Weihnachtsmuffel ordentlich ein!

Kleine Küchenpraxis
Rezepte

183
186**FEINES ZUM
ADVENTSKAFFEE**

58

Wenn's draußen stürmt und schneit, gibt es nichts Schöneres, als sich mit lieben Freundinnen zum Kaffeeklatsch zu versammeln – und allen Vorweihnachtsstress zu vergessen. Was bei zuckersüßen Seelentröstern wie Schoko-Zimt-Brownies, Glühweinkuchen oder Bratapfel-torte wahrlich nicht allzu schwer fallen dürfte ...

Kleine Küchenpraxis
Rezepte

59
62**FESTLICHE
WEIHNACHTSMENÜS**

226

Menüplanung leicht gemacht: Wählen Sie aus über 70 Rezepten für Vorspeisen, Hauptgerichten, Desserts und Beilagen die für Sie passende Zusammenstellung – ob klassisch gut mit Gänsebraten, etwas leichter mit edlem Fisch oder grün und vegetarisch. Noch einfacher fällt die Wahl mit dem praktischen Menüplaner ab Seite 228!

Kleine Küchenpraxis
Menüplaner
Rezepte

227
228
234
234
260
306
316

Vorspeisen

Hauptgerichte

Beilagen

Nachspeisen

**WEIHNACHTSGESCHENKE
ZUM VERNASCHEN**

114

Schon an zig Feierabenden und Samstagen in zig Läden unterwegs gewesen, und es fehlen immer noch sooo viele Geschenke? Beim Lesen ab Seite 118 kommen die besten Ideen – von süß wie Rumtrüffel über herzhaft wie Gänse-Rillettes bis hin zu schnell wie Weihnachtsmandeln!

Kleine Küchenpraxis
Rezepte

115
118**ANHANG**

334

Register
Bildnachweis
Abkürzungs- und Umrechnungstabelle
Impressum

334
351
351
352



EISBLUMEN

Lieber auf dem Plätzchenteller als am Fenster ...

Für 35 Stück
Zubereitungszeit ca. 25 Min.
Kühlzeit 30 Min.
Backzeit 10 Min.
pro Stück 125 kcal

250 g weiche Butter
300 g Puderzucker
2 Vanilleschoten
200 g Mehl · 175 g Speisestärke
3–4 EL lauwarme Milch
1 EL frisch gepresster Zitronensaft

Außerdem:

Backpapier für das Blech
Mehl zum Arbeiten
runde Ausstechform (ca. 4 cm Ø)

- 1 Die Butter und 100 g Puderzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Vanilleschoten längs aufschlitzen, das Mark mit einem kleinen

Messer herauskratzen und unterrühren. Das Mehl mit der Speisestärke mischen und mit der Buttermasse zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. in den Kühlschrank legen.

- 2 Den Backofen auf 175° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einer runden Ausstechform 35 Kreise ausstechen und auf das Blech legen. Im heißen Backofen (Mitte) in ca. 10 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vorm Blech ziehen und abkühlen lassen.
- 3 Inzwischen 100 g Puderzucker mit 2 EL lauwarmen Milch und dem Zitronensaft verrühren. Die Plätzchen damit bestreichen. Den restlichen Puderzucker mit der restlichen lauwarmen Milch zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Guss in einen Gefrierbeutel füllen, ein winziges Loch in den Beutel stechen und den Guss als Eisblumen auf die Plätzchen spritzen.



BASLER HERZEN

Weihnachtsgrüße aus der Schweiz

Für 45 Stück

Zubereitungszeit ca. 45 Min. · Ruhezeit 13 Std.

Backzeit 8 Min. · pro Stück 70 kcal

100 g Zartbitterschokolade · 250 g gemahlene Mandeln · 250 g Puderzucker · 1 TL Kakaopulver
1/4 TL Zimtpulver · 1 Prise gemahlene Nelken
2 Eiweiße (Größe M) · 1 Prise Salz
1 EL Kirschwasser oder Rum (nach Belieben)

Außerdem:

Backpapier für die Bleche

Zucker zum Bestreuen

Herz-Ausstechform

- 1 Die Schokolade grob hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen (s. Profi-Tipp S. 80 und Küchenpraxis S. 116). Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren kurz rösten, dann abkühlen lassen. Mit dem Puderzucker, dem Kakaopulver, dem Zimtpulver und den gemahlene Nelken mischen.
- 2 Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Den Eischnee nach und nach unter die Mandelmischung ziehen. Die Schokolade und nach Belieben das Kirschwasser oder den Rum dazugeben und alles zu einem festen formbaren Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. in den Kühlschrank legen.
- 3 Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und mit Zucker bestreuen. Den Teig zwischen Frischhaltefolie ca. 1 cm dick ausrollen. Aus dem Teig 45 Herzen ausstechen, diese auf die Bleche legen und offen ca. 12 Std. bei Zimmertemperatur trocknen lassen.
- 4 Nach dieser Zeit den Backofen auf 200° vorheizen. Die Basler Herzen im Backofen (Mitte) 6–8 Min. backen. Sie sollten innen noch feucht und nicht durchgebacken sein. Die Herzen herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen. Die Konturen der Herzen mit wenig Wasser bestreichen und leicht mit Zucker bestreuen.



ORANGENSIRUP

Zitrusfrische für Obstsalat, Gebäck oder Kaffee

Für 1 Flasche (300 ml)

Zubereitungszeit ca. 35 Min.

pro Flasche 1450 kcal

6 große Bio-Saftorangen

1 Zitrone · 300 g Zucker

1 Vanilleschote · 4 Kardamomkapseln

2 EL Orangenlikör (nach Belieben)

Außerdem:

1 Flasche (300 ml; sterilisiert,
s. Küchenpraxis S. 116)

- 1 Den Saft der Orangen und der Zitrone auspressen und zusammen mit dem Zucker in einen hohen Topf geben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mark und Schote zum Saft geben. Kardamomkapseln im Mörser kurz zerstoßen. Die Kapseln entfernen und nur die Samen unter den Saft rühren.
- 2 Die Saftmischung unter Rühren aufkochen und offen bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. sprudelnd kochen, bis der Saft sirupartig eingedickt ist. Die Vanilleschote entfernen. Nach Belieben den Orangenlikör unterrühren. Den Sirup in die sterilisierte Flasche (s. Küchenpraxis S. 116) füllen. Die Flasche sofort verschließen und in den Kühlschrank stellen. Ungeöffnet und kühl aufbewahrt 12 Monate haltbar.

PROFI-TIPP

Getrocknete Orangenschale ist toll zum Würzen von Obstsalat, Süßspeisen und Gebäck. Sehr praktisch – beim Zubereiten des Sirups können Sie sie gleich mitproduzieren: Vor dem Auspressen die Schale der Orangen mit einer Zestenreibe abreiben. Mit 1 EL Zucker und 100 ml Wasser in einem kleinen Topf mischen, aufkochen und ca. 3 Min. köcheln lassen. Die Mischung auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im heißen Ofen (Mitte) bei 50° in ca. 2 Std. 30 Min. trocknen lassen. In einem Zellophantütchen mit dem Sirup verschenken.

BEERENLIMES

so einfach wie gut

Für 1 Flasche (750 ml)

Auftauzeit 5 Std.

Zubereitungszeit ca. 15 Min.

pro Flasche 2030 kcal

1 Zitrone · 500 g TK-Waldbeerenmischung

250 g Zucker · 300 ml Wodka

100 ml Johannisbeerlikör (z. B. Cassis)

Außerdem:

1 Flasche (750 ml; sterilisiert,
s. Küchenpraxis S. 116)

- 1 Den Saft der Zitrone auspressen. Die Waldbeerenmischung unaufgetaut in eine Schüssel geben, mit dem Zitronensaft übergießen, mit dem Zucker bestreuen und in ca. 5 Std. auftauen lassen.
- 2 Nach dieser Zeit die aufgetauten Beeren durch ein feines Sieb streichen, dabei das Fruchtmark auffangen.
- 3 Das Fruchtmark, den Wodka und den Johannisbeerlikör mit einem Schneebesen ca. 5 Min. kräftig verrühren, damit sich alles gut verbindet.
- 4 Den Limes mithilfe eines Trichters in eine sterilisierte Flasche (s. Küchenpraxis S. 116) füllen. Die Flasche sofort verschließen und bis zum Verschenken in den Kühlschrank stellen. Ungeöffnet und kühl aufbewahrt ist der Beerenlimes 12 Monate haltbar.

TAUSCH-TIPP

Der Limes schmeckt auch mit anderen TK-Beeren wie **Erdbeeren**, **Himbeeren** oder **Blaubeeren**.

DAS SCHMECKT DAZU

Beerenlimes schmeckt sehr gut mit eiskaltem **Sekt** oder **Prosecco** aufgefüllt – oder zu **Vanilleeis**.

LINKS Orangensirup
RECHTS Beerenlimes





DIE KLASSIKER



Festtagsbraten Nr. 1

Weihnachten und Gans: für viele Familien ein unzertrennliches Paar. Darum hier zu Beginn gleich der Klassiker unter den Weihnachtsbraten!

Festtagssuppe S.234

Gänsebraten mit Kürbisknödelfüllung S.284 dazu Rotkohl S.314

Schoko-Zimtstern mit Granatapfelsauce S.320

Für glückliche Gäste

Ebenfalls erste Wahl ist dieser knusprige Entenbraten. Allerspätestens (!) die Nachspeise, bringt die Augen großer und kleiner Gäste zum Leuchten ...

Forellensalat mit Pistazienknusperchen S.255

Ente mit Quitten und Maronen S.280

dazu Kartoffelknödel S.310

Drei-Sterne-Obstsalat S.330



England lässt grüßen

Roastbeef ist der traditionelle Festtagsbraten in England. Dort liebt man es rundum üppig, deshalb passt zum Nach-tisch die köstliche Torte.

Gebeizter Lachs mit Orangen, Fenchel und Dill S.252

Roastbeef mit Holunder-Zwiebel-Sauce S.294

dazu Kroketten S.307

Bratapfeltorte S.108



Festtagsbraten Nr. 2

Darf's auch mal Wild sein? Dann ran an diesen Rehbraten! Dem Sie sich ganz in Ruhe widmen können, denn Suppe und Dessert lassen sich gut vorbereiten.

Selleriecremesuppe mit Gorgonzola und Birnen S.238

Rehkeule mit Pfefferkirschen und Serviettenknödel S.303, dazu Rosenkohl S.314

Mousse au chocolat S.318





FÜR DIE GROSSE FAMILIE



Eine große Runde

Ein Fondue ist kommunikativ und verspricht einen fröhlichen Abend: Die Fleischart und -menge können jederzeit variiert und erweitert werden.

- Lachspasteten S. 251
- Roastbeef-Fondue S. 272
- dazu weitere Dips S. 274–275
- Tannenhonig-Parfait mit Walnusskrokant S. 333

Spass für Viele

Nicht alle Ihre Weihnachtsgäste mögen Fleisch? Da ist eine Kombination von Gemüse- und Fleisch-Raclette genau das richtige und ein großer Spaß obendrein!

- Pastetchen mit Gorgonzolacreme S. 251
- Buntes Gemüse-Raclette S. 276
- Raclette mit Rinderfilet S. 277
- Mini-Schokovulkane mit Ingwer-Himbeeren S. 316



Altes Familienrezept

Ein altbekannter Feiertagsbraten für große Familien ist die Gefüllte Kalbsbrust, denn sie macht alle wohligh satt und vor allem: glücklich.

- Wurzelsuppe mit Maronen S. 241
- Gefüllte Kalbsbrust S. 292
- dazu Spätzle S. 312 und Orangen-Wirsing S. 315
- Vanilleflans mit Macadamiakrokant S. 326

Traditioneller Festtagsbraten

Überaus praktisch: Die Lammkeule schmort so lange im Ofen, dass Sie währenddessen ganz in Ruhe das übrige Menü zubereiten können.

- Fenchelsalat mit Apfel- und Pancetta-Chips S. 246
- Rosa gebratene Lammkeule mit Rosmarin und Orangen S. 291, dazu Polenta S. 313
- Apfel-Mokkamisu S. 325





DER LIEBLINGSKLASSIKER

ENTE MIT QUITTEN UND MARONEN

üppiger Festtagsvogel

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Std. 50 Min.

Garzeit 2 Std.

pro Portion 1130 kcal

1 bratfertige Ente (ca. 2 kg)

Salz · 1 TL Fünf-Gewürze-Pulver

250 g Quitten

1 Handvoll Salbeiblätter

150 g Zwiebeln · 1 EL Rapsöl

1 geh. TL Chiliflocken (Pul Biber)

200 g gegarte Maronen (vakuumverpackt)

3 EL Aceto balsamico

250 ml milder Rotwein

2–3 EL Sahne

Außerdem:

Holzspießchen

Fettabtrenner

- 1 Die Ente waschen, vorher den Beutel mit den Innereien entnehmen. Die Flomen (Innereifett) an der Brustöffnung herausziehen und beiseitelegen. Salz und 1/2 TL Fünf-Gewürze-Pulver mischen und die Ente damit außen und innen einreiben.
- 2 Die Quitten waschen, trocken reiben und in schmale Spalten schneiden, dabei Kerngehäuse, Stiele und dunkle Stellen entfernen. Salbei waschen und trocken tupfen. Zwiebeln schälen und achteln.
- 3 Ca. 2 EL Flomen klein hacken und mit dem Öl in einer Pfanne auslassen. Zwiebeln und Salbei dazugeben und kräftig anbraten. Die Quitten und 1/2 TL Fünf-Gewürze-Pulver zugeben und 3–4 Min. schmoren, dann kräftig mit Salz und Chiliflocken würzen. Die Maronen und den Essig zugeben und mitschmoren, bis alle Zutaten heiß sind.
- 4 Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Ente mit der Quittenmasse füllen, evtl. übrige Masse beiseitestellen. Die Öffnung mit Holzspießchen verschließen. Die Ente mit der Brustseite nach unten in einen Bräter geben, 1/2 Tasse Wasser zufügen und im heißen Backofen (Mitte) ca. 40 Min. braten.
- 5 Die Ente wenden und die übrige Füllung darum herum verteilen. Austretendes Fett gelegentlich darüberschöpfen. Wenn nötig, etwas Wasser in den Bräter gießen. Die Ente 1 weitere Std. braten (die Kerntemperatur sollte ca. 80° betragen). Dann die Hitze auf 180° reduzieren und die Ente in weiteren 15 Min. knusprig braten. Die Ente aus dem Bräter nehmen und im abgeschalteten Ofen warm halten.
- 6 Den Fond im Bräter mit dem Wein loskochen und mit einem Fettabtrenner entfetten. Fond und mitgeschmorte Füllung pürieren und mit der Sahne verrühren. Evtl. etwas Wasser unterrühren. Die Ente mit Sauce und Füllung servieren.



Das Goldene – mehr Weihnachten geht nicht:

Über **250 REZEPT-HIGHLIGHTS** für ein glänzendes Fest:
von klassisch bis modern, von Plätzchen bis Braten – alle mit
Bild, gelingsicher und mehrfach getestet!

Mit eigenem **MENÜKAPITEL UND -PLANER** zum perfekten Menü:
klassisch mit Ente, grün und vegetarisch, leicht mit Fisch
und und und ...

Zu jedem Rezeptkapitel das wichtigste **PRAXIS-KNOW-HOW!**

BESONDERS HERVORGEHOBEN: alle Lieblingsklassiker
von Haselnusmakronen über Früchtebrot und Rotweinpunsch
bis hin zum Gänsebraten

WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-3312-0



9 783833 833120



PEFC
PEFC/04-32-0928

€15,00 [D]

€15,50 [A]

www.gu.de

G|U