

Schnelles 3-Gänge-Weihnachtsmenü für mehr Zeit mit der Familie



Die Weihnachtszeit ist schon stressig genug, da wollen wir uns wenigstens an Heiligabend ein bisschen Ruhe gönnen und nicht stundenlang in der Küche stehen, um ein aufwendiges Weihnachtsmenü zu kochen.

Mit unseren Rezepten zaubert Ihr ein schnelles und leckeres Weihnachtsmenü auf den Tisch, sodass Ihr Heiligabend entspannt mit Euren Lieben genießen könnt.

1. VORSPEISE: Pastinaken-Apfel-Cremesuppe mit Cheddar

20 g	Butter
1 EL	Olivenöl
2 Stück	Zwiebeln in Scheiben oder Würfel
500 g	Pastinaken, geschält, grob gehackt
2 Äpfel	geschält, entkernt grob gehackt
½ TL	geräucherter Paprika
500 ml	Gemüsebrühe
250 ml	Milch
150 g	milden Cheddar, gewürfelt
3 EL	Crème fraîche
Schnittlauch	

Zubereitung für 4 Personen:

- 1.** In einem Topf die Butter zusammen mit dem Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebeln mit dem Salz darin für circa 10 Minuten andünsten. Hin und wieder umrühren, dass die Zwiebeln nicht anbrennen. Nun die geschnittenen Pastinaken, den Apfel und das Paprikapulver dazu geben und weitere 2 – 3 Minuten andünsten.
- 2.** Nun mit der Gemüsebrühe und ca. 250 ml Wasser ablöschen und zum Kochen bringen. Die Suppe abschmecken und abgedeckt bei reduzierter Hitze 12–15 Minuten köcheln lassen, bis die Pastinaken weichgekocht sind. Den Topf von der Kochstelle nehmen.
- 3.** Anschließend die Milch hinzugeben und mit einem Pürierstab so lange pürieren, bis alles schön cremig ist. Ist die Suppe Euch zu dick, einfach etwas mehr Milch hinzugeben.
- 4.** Die Cheddar-Würfel in den Suppenschalen verteilen. Mit der Suppe auffüllen, auf jede Schüssel etwas Crème fraîche verteilen mit etwas schwarzem Pfeffer, geräuchertem Paprika und dem Schnittlauch garnieren. TIPP: Vor dem Genießen alles gut umrühren, sodass Ihr mit jedem Löffel den in der Suppe geschmolzenen Cheddar in vollen Zügen genießen könnt.



Als Alternative zur Pastinake könnt Ihr z.B. auch Karotten oder Petersilienwurzeln verwenden.

Als Hauptspeise zu Eurem Weihnachtsmenü verraten wir Euch den einfachsten Weihnachtsbraten der Welt. Der ewige Klassiker und beliebte Sonntags- und Weihnachtsbraten wird geduldig zart geschmort und dazu gibt es eine Sauce „zum Reinlegen“.

2. HAUPTSPEISE: Der einfachste Weihnachtsbraten der Welt

2 Bund	Suppengrün
2 Stück	Zwiebeln
2 Stück	Knoblauchzehen
1 EL	Butterschmalz
1,5 kg	Rindfleisch (z. B. Schulter),
2 Stück	Lorbeerblätter
6 Stück	Wacholderbeeren
6 Stück	Pimentkörner
1 TL	schwarze Pfefferkörner
1 kl. Bund	Thymian
1 EL	Tomatenmark
750 ml	kräftiger Rotwein
400 ml	Rinderfond
Salz, Pfeffer	

Zubereitung für 4 Personen:

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Suppengrün waschen und klein schneiden, Lauch längs halbieren und besonders gründlich waschen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob hacken.
2. Das Butterschmalz in einem ofenfesten Bräter (mit Deckel) erhitzen. Das Fleischstück darin bei mittlerer bis starker Hitze von allen Seiten anbraten, dann salzen und pfeffern. Das Fleisch herausnehmen.
3. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pimentkörner und schwarzen Pfeffer mit Thymian und dem vorbereiteten Gemüse in den Bräter geben. Alles bei starker Hitze kurz unter Rühren anrösten. Tomatenmark dazugeben und mit anrösten. Die Hälfte des Rotweins angießen und einköcheln lassen. Rinderfond und übrigen Wein angießen und aufkochen. Fleisch auf das Gemüse setzen.
4. Bräter zugedeckt in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Alles ca. 2 Stunden schmoren lassen, dabei nach 30 Min. den Herd auf 150° herunterschalten.
5. Nach ca. 2 Stunden fertigen Braten herausnehmen, in Alufolie wickeln und ca. 10 Min. ruhen lassen. Inzwischen die Sauce mit dem Gemüse durch ein Sieb in einen Topf gießen, das Gemüse gut ausdrücken. Sauce einköcheln lassen und mit dem Braten servieren.

Dazu passen gut: Kartoffelbrei, Gemüse oder Kartoffelknödel

Für leckere Desserts habt Ihr sicher immer noch ein Platz. Allerdings sollte die Nachspeise nicht nur gut schmecken, sondern natürlich auch schnell zubereitet sein. Daher zeigen wir Euch für Euer Weihnachtsmenü ein leckeres Dessert, für das Ihr nur wenige Minuten benötigt.

3. DESSERT: Schnelles Mascarpone-Creme mit Brombeeren

500 g	Mascarpone
300 ml	Schlagsahne
6 EL	Zucker
300 g	Tiefkühl-Brombeeren (Alternativ: Himbeeren etc.)
80 g	Butter
20 Stück	Butterkekse
2 Stück	Vanilleschoten
frische Minze	

Zubereitung für 4 Personen:

1. Als Erstes die gefrorenen Brombeeren mit dem Mark der Vanilleschoten und 4 EL Zucker langsam in einem Topf zum Kochen bringen (bitte Umrühren nicht vergessen!) und anschließend abkühlen lassen.
2. Dann die Butterkekse zerkleinern und in einem anderen Topf mit der geschmolzenen Butter verrühren.
3. Die Sahne steif schlagen und mit der Mascarpone und dem restlichen Zucker vermengen. Jetzt müsst Ihr die Creme nur noch in Schichten (1. Butterkekse, 2. Beerenmasse, 3. Mascarpone-Creme) in Gläser füllen.
4. Vor dem Servieren mit frischen Brombeeren und Minzblättern anrichten. Fertig!

Genießt Euer Weihnachtsmenü und nehmt Euch Zeit und Ruhe für schöne Dinge während den Festtagen.