Studenten-Weihnachtsmenü - günstig, einfach und gelingsicher

Dieses Studenten-Weihnachtsmenü ist ideal, wenn Ihr wenig Kocherfahrung habt und trotzdem etwas Festliches auf den Tisch bringen wollt. Ihr arbeitet mit einfachen Zutaten, klaren Schritten und bekommt viel Wirkung für wenig Aufwand. Wir zeigen Euch ein einfaches Weihnachtsmenü, das Ihr gut vorbereiten könnt.

- **Rote Bete Creme-Suppe**
- **Schweinefilet in Senf-Rahm**
- **Spekulatius Mascarpone Creme**

Vorspeise: Rote Bete Creme-Suppe

Zutaten für 4 Portionen

500 g	vorgekochte Rote Bete
1	Zwiebel
500 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Crème fraîche oder Sahne
2 EL	Crème fraîche (für das Topping)
2 EL	Sahnemeerrettich
1 TL	Essig (Balsamico oder Apfel)

Salz, Pfeffer, eine kleine Prise Zucker

Walnüsse oder Kürbiskerne

Zubereitung Rote Bete Creme-Suppe

1. Schneidet die Zwiebel in kleine Würfel. Erhitzt etwas Öl im Topf und sobald es leicht schimmert, kommen die Zwiebeln hinein. Hitze etwas reduzieren. Lasst die Zwiebeln langsam glasig werden. Sie sollen weich werden, aber nicht braun.

2. Schneidet die Rote Bete Knollen in grobe Würfel, gebt sie zu den Zwiebeln in den Topf und rührt sie kurz unter. Gießt so viel Gemüsebrühe dazu, dass alles gut bedeckt ist. 5 Minuten köcheln lassen – Die Rote Bete ist ja vorgegart, sie muss nur warm werden.

3. Schaltet nun den Herd aus und püriert die Suppe mit einem Stabmixer. Je länger Ihr püriert, desto cremiger wird sie. Jetzt 1 TL Essig einrühren – er macht die Suppe frischer und hebt die Rote-Bete-Aromen. Schmeckt alles mit etwas Salz, Pfeffer und einer kleinen Prise Zucker ab.

4. Verrührt 2 EL Crème fraîche mit dem Meerrettich. Passt die Menge Meerrettich je nach Eurer gewünschten Schärfe an. Füllt nun die Suppe in Schalen. Gebt einen großzügigen Klecks vom Crème-fraîche-Meerrettich-Topping darauf. Bestreut alles mit grob gehackten, gerösteten Walnüssen oder Kürbiskernen.

Copyright KüchenMarkt vom November 2025, ChatGPT Image 6. Nov. 2025, 12_50_17, ChatGPT Image 6. Nov. 2025, 13_02_53

Hauptspeise: Schweinefilet in Senf-Rahm

Zutaten für 4 Portionen

400–500 g	Schweinefilet (alternativ Hähnchen)
200 ml	Sahne oder Crème fraîche
100 ml	Brühe
2–3 TL	mittelscharfer Senf
1 Pck.	Spätzle
400 g	TK-Bohnen
4–8	Scheiben Speck

Öl, Salz, Pfeffer

Zubereitung Schweinefilet in Senf-Rahm

1. Schneidet das Filet in Stücke mit etwa 2 cm Dicke. Trocknet sie kurz ab, dann werden sie besser gebraten. Würzt beide Seiten leicht mit Salz und Pfeffer.

2. Erhitzt Öl in einer Pfanne auf hoher Stufe. Sobald es heiß ist, legt Ihr die Schweinemedaillons hinein und bratet sie von jeder Seite 2–3 Minuten an, bis sie außen schön gebräunt sind. Innen sollen sie durchgegart, aber noch saftig sein. **TIPP**: Um sicherzugehen, schneidet ein Medaillon einmal kurz in der Mitte ein: Ist das Fleisch nicht mehr rosa und der Saft klar, ist es perfekt durch – aber noch saftig. Legt dann die fertigen Stücke auf einen Teller und deckt sie locker mit Alufolie ab.

3. In der Pfanne ist nun Bratensatz. Diesen verwenden wir für die Sauce. Gießt daher die Brühe in die Pfanne und lasst es kurz aufkochen. Dann gebt Ihr Sahne oder Crème fraîche und den Senf hinein. Rührt alles glatt. Reduziert die Hitze leicht und lasst die Sauce ein paar Minuten einkochen, bis sie etwas dicker wird. Dann kurz probieren und nach Bedarf nachwürzen.

4. Legt jetzt die Medaillons zurück in die Sauce und nur noch ziehen lassen. Das Fleisch wird und bleibt so zart und nimmt den Geschmack der Sauce an.

5. TK-Bohnen in Salzwasser garen. Dann den Speck in einer Pfanne auslassen, bis er knusprig ist. Entweder die Bohnen im ausgelassenen Speck schwenken oder die gegarten Bohnen jeweils mit einem Speckstreifen umwickeln.

6. Fertige Spätzle in einer Pfanne mit etwas Butter schwenken – so bekommen sie mehr Geschmack und bleiben nicht kleben. Ihr könnt aber auch Spätzle ganz unkompliziert selbst machen, das ist gar nicht schwer.

Zum Servieren die Medaillons mit der Senf-Rahm-Sauce auf den Tellern anrichten und zusammen mit den Bohnen und den gebutterten Spätzle servieren.

Copyright KüchenMarkt vom November 2025, ChatGPT Image 6. Nov. 2025, 12_52_45

Nachspeise: Spekulatius Mascarpone Creme

Zutaten für 4 Portionen

250 g	Mascarpone oder Quark plus Frischkäse
100 ml	Sahne
2–3 EL	Puderzucker
1 Pck.	Vanillezucker
10–15	Spekulatius
50–100 ml	kalter Kaffee oder Milch
Kakaopulver	

Zubereitung Spekulatius Mascarpone Creme

1. Mascarpone, Sahne, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel verrühren, bis eine glatte, cremige Masse entsteht. **TIPP**: Ist die Creme zu fest, einfach einen kleinen Schuss Milch unterrühren.

2. Die Spekulatius grob zerbröseln. Ein paar größere Stücke sorgen später für eine schöne Struktur in den Schichten. Nun zuerst eine Schicht Spekulatius in die Gläser geben, dann eine Schicht Creme darauf. Abwechselnd weiter schichten, bis alles aufgebraucht ist, und mit einer Cremeschicht abschließen – so entsteht das schöne, gleichmäßige Schichtbild."

3. Die Gläser mindestens 4 Stunden kaltstellen, damit die Creme Zeit hat, richtig durchzuziehen – über Nacht wird sie besonders fest, harmonisch und aromatisch. Unmittelbar vor dem Servieren die Oberfläche leicht mit Kakao bestäuben.

Wie Ihr seht, ist das Weihnachtsmenü im Handumdrehen gemacht und ganz unkompliziert. Wir wünschen Euch gutes Gelingen und guten Appetit!

Copyright KüchenMarkt vom November 2025, ChatGPT Image 6. Nov. 2025, 12_56_27

Tipps und Tricks für Kochanfänger

- Legt alle Zutaten bereit, bevor Ihr beginnt – geöffnete Packungen und eine freie Arbeitsfläche erleichtern das Kochen enorm.
- Bereitet zuerst alles vor, was geschnitten werden muss.
- Erhitzt die Pfanne gut, bevor das Fleisch hineinkommt – so verhindert Ihr, dass es anhaftet. Wird es zu schnell dunkel, einfach sofort die Hitze reduzieren.
- Probiert zwischendurch immer wieder, nur so merkt Ihr, was dem Gericht noch fehlt.
- Ist etwas zu salzig, helfen ein Schuss Sahne oder etwas zusätzliche Flüssigkeit.
- Nutzt einen Timer für Garzeiten wie Fleisch, Bohnen oder Spätzle – und prüft lieber einmal zu früh als zu spät.

Was könnt Ihr schon am Vortag vorbereiten?

- Rote-Bete-Suppe: Komplett am Vortag kochen, Einfach fertig pürieren und im Kühlschrank lagern.
- Topping (Crème fraîche + Meerrettich): Am Vortag mischen, abgedeckt kaltstellen.
- Spekulatius-Mascarpone-Creme: Dieses Dessert lässt sich am Vortag ideal vorbereiten – so kann es in Ruhe über Nacht durchziehen und wird besonders aromatisch.

Was könnt ihr morgens am selben Tag vorbereiten?

- Schweinefilet / Hähnchen: Filet schon morgens in Stücke schneiden, trocken tupfen, würzen und abgedeckt in den Kühlschrank legen. Dann am Abend nur noch schnell und stressfrei braten.
- TK-Bohnen: morgens vorkochen, abgießen und kaltstellen. Abends nur kurz mit Speck schwenken oder einwickeln.
- Spätzle: Fertige Spätzle einfach morgens aus dem Kühlschrank holen und abends nur in Butter schwenken.

Das sollte erst kurz vor dem Essen gemacht werden?

- Fleisch anbraten: Das sollte erst kurz vor dem Servieren passieren.
- Sauce fertigstellen: Dauert wenige Minuten und schmeckt frisch am besten.
- Bohnen im Speckmantel braten: Nur ganz kurz erhitzen, damit sie knusprig bleiben.

Was ist direkt servierfertig?

- Rote-Bete-Suppe: nur aufwärmen
- Dessert: aus dem Kühlschrank nehmen, mit Kakao bestäuben – fertig

Copyright KüchenMarkt vom November 2025

Häufig gestellte Fragen zum günstigen Weihnachtsmenü (FAQ)

1. Was ist ein günstiges Weihnachtsmenü für Studenten?
Ein einfaches, preiswertes Menü mit klaren Schritten: Rote-Bete-Suppe, Schweinefilet in Senf-Rahm und Spekulatiuscreme.

2. Ist das Menü für Kochanfänger geeignet?
Ja, absolut. Alle Rezepte sind gelingsicher und leicht erklärt.

3. Wie kann ich das Weihnachtsmenü stressfrei vorbereiten?
Suppe und Dessert kannst du am Vortag machen, Fleisch und Beilagen kurz vorher – so bleibt es entspannt.

4. Wie wird das Menü trotz günstiger Zutaten festlich?
Durch schönes Anrichten, Nüsse, Meerrettich, Kakao und kräftige Aromen.

5. Kann ich das Schweinefilet ersetzen?
Ja, Hähnchen oder Pute funktionieren genauso gut.

6. Wie bleibt das Fleisch saftig?
Kurz heiß anbraten, dann in der Sauce ziehen lassen – nicht durchkochen.

7. Welche Beilagen passen gut dazu?
Bohnen mit Speck und gebutterte Spätzle, alternativ Kartoffelpüree oder Nudeln.

8. Kann ich die Spekulatiuscreme ohne Mascarpone machen?
Ja, Quark und Frischkäse sind eine günstige und einfache Alternative.

9. Wie lange vorher sollte ich das Dessert zubereiten?
Mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht.

10. Wie spare ich beim Kochen Zeit?
Indem du alles vorher vorbereitest, einen Timer nutzt und zwischendurch kurz aufräumst.

Copyright KüchenMarkt vom November 2025