

Herzhafter Stollen nach Landjäger-Art

ZUTATEN (FÜR EINE STOLLENBACKFORM):

370 g Weizenmehl,
1 Päckchen Trockenbackhefe
1 TL Salz, 250 ml Wasser
50 g Butterschmalz
3 Landjäger (120 g)
50 g Röstzwiebeln
75 g Maronen
1 TL Kümmel
Öl für die Form
Mehl zum Bestäuben.

KRÄUTER-KÄSE-CREME

(FÜR EINEN STOLLEN, CA. 14 SCHEIBEN):

100 g Magerquark
80 g weiche
Butter
40 g geriebener Gouda
1 El saure Sahne
2 El gehackte Gartenkräuter
Salz, Zitronensaft

ZUBEREITUNG:

Mehl mit der Hefe vermischen, mit Schmalz, Salz und Wasser zu einem Teig verarbeiten und gehen lassen. Die Landjäger häuten und klein würfeln. Maronen grob würfeln. Röstzwiebeln, Kümmel, Maronen und Wurst unter den Teig kneten. Eine Stollenform gut fetten und den Teig einfüllen. Erneut gehen lassen. Ofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit einem Stück Backpapier belegen, die Form mit der offenen Seite nach unten darauf stellen und in die Mitte des Ofens schieben. Nach etwa 40 Minuten die Form aus dem Ofen nehmen, Stollen vorsichtig herauslösen und wieder aufs Backpapier in den Backofen legen. Ohne Form weitere 20–30 Minuten goldbraun backen, auskühlen lassen und mit etwas Mehl bestäuben. In der Zwischenzeit Butter und Quark verrühren. Saure Sahne, Käse und Kräuter unterrühren und mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken. Stollen in Scheiben schneiden und mit der Käse-Butter servieren.

Rinderfilet-Gulasch

ZUTATEN FÜR 3 PORTIONEN:

400 g Rinderfilet
400 g rote Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
3 EL Pflanzencreme
3 TL grüner eingelegter Pfeffer
250 ml Sahne Sauce
Tomate & Ricotta
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Rinderfilet trockentupfen und in 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln, schälen und in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und vierteln. Pfeffer trockentupfen und hacken. Pflanzencreme in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Fleischstücke aus der Pfanne nehmen. Zwiebeln, Knoblauch und die Pfefferkörner in den Bratfond geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten garen. Fleisch zurück in die Pfanne geben und alles erhitzen. Sahne Sauce dazu gießen und mit dem Gulasch zusammen erhitzen. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen Tagliatelle.

Spekulatius-Knödel zu Backobst

ZUTATEN FÜR 4–6 PORTIONEN:

250 g Trockenobst (z. B. Aprikosen, Pflaumen, Datteln, Feigen)
50 ml Portwein
1 EL Feine Speisestärke
350 ml Sauerkirschsaft
2 EL Zucker
1 Packung Mini-Knödel „Kartoffelknödel“
40 g Spekulatius
20 g Butter oder Margarine

ZUBEREITUNG:

Obst 4 Stunden (am besten über Nacht) im Portwein einweichen. Speisestärke in 3 EL Kirschsaft anrühren. Das Obst mit Zucker und restlichem Saft aufkochen. Angerührte Speisestärke einrühren und kurz kochen lassen. Inzwischen die Mini-Knödel in kochendem Wasser 7 min garen, in ein Sieb abgießen. Spekulatius zerbröseln. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Brösel darin goldgelb rösten. Die Knödel in die Pfanne geben und darin schwenken. Backobst zu den Spekulatius-Knödeln servieren.

Kasseler-Pfanne

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

300 g braune Champignons
3 mittelgroße Zwiebeln
1 EL Sonnenblumenöl
4 Scheiben Kasselerlachse à 150 g
150 ml Delikatess Brühe
60 ml Apfelsaft
100 ml Sahne zum Kochen
Pfeffer, Salz
1 EL gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG:

Pilze säubern, je nach Größe halbieren oder vierteln. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Äpfel waschen, das Kerngehäuse ausstechen, in Öl erhitzen. Kasseler darin etwa 2 Minuten von jeder Seite braten und aus der Pfanne nehmen. Pilze in die Pfanne geben, 3 Minuten braten. Zwiebeln und Apfelringe hinzufügen,

1 Minute mitbraten. Delikatess-Brühe, Apfelsaft und Sahne dazugießen. Kasseler auf das Apfel-Pilz-Gemüse legen und alles etwa 2 Minute bei milder Hitze garen. Pfeffern, salzen und mit Petersilie bestreuen. Dazu passt Kartoffelpüree.

Kirsch-Lebkuchen-Sauce

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

150 g Schattenmorellen
2 EL Keimöl
125 ml Kirschsaft
3 TL Bratenfond
4–5 EL Saucenbinder dunkel
Salz, Pfeffer
1 kleine Zwiebel
1 Msp. Lebkuchengewürz
evtl. 2 TL Amaretto zum Verfeinern

ZUBEREITUNG:

Kirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und im heißen Keimöl anbraten. 375 ml Wasser und 125 ml Kirschsaft dazugießen. Bratenfond einrühren und aufkochen. Saucenbinder unter Rühren einstreuen und etwa 1 Minute kochen lassen. Kirschen in die Sauce geben und warm werden lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer, etwas Lebkuchengewürz und nach Belieben mit Amaretto abschmecken.

Die Sauce passt zu Rumpsteak, Wildschweinsteak oder Ente. Ideal als Beilage sind Herzoginkartoffeln, Kartoffelecken, Kroketten, Broccoli, Romanesco oder Wirsing.

TIPP: Herzoginkartoffeln selbst gemacht! Kartoffel Püree nach Anleitung auf der Packung zubereiten. Masse in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen. Die Rosetten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Rosetten mit Eigelbmilch bestreichen und bei 220 °C im Backofen dann etwa 10 Minuten goldgelb backen.

Minirouladen

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

8 kleine Rinderrouladen à 80 g
8 TL körniger Senf
100 g hauchdünn geschnittenen Bacon
8 Cornichons
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 EL Margarine
1 Zweig Rosmarin
2 TL getrockneter Thymian
500 ml Rindsbouillon
150 ml Sahne zum Kochen
2 EL dunkler Saucenbinder

ZUBEREITUNG:

Rouladen trockentupfen und mit je 1 TL Senf auf einer Seite bestreichen, mit Bacon belegen, pfeffern. Cornichons halbieren, Frühlingszwiebeln putzen, halbieren und in Breite der Rouladen schneiden, den Rest in feine Streifen schneiden. Je 2 Stücke Cornichons und 1 Stück Frühlingszwiebel auf die Rouladen geben, aufrollen und mit einem Holzspieß feststecken. Margarine in einem breiten Topf erhitzen und die Rouladen scharf anbraten, restliche Frühlingszwiebeln, Rosmarin und Thymian dazugeben, kurz mitbraten, Rinds Bouillon dazugießen und 60 Minuten bei kleiner Hitze schmoren. Die Rouladen aus dem Topf nehmen und die Spieße entfernen. Sahne in den Bratfond geben, Fond aufkochen und mit 2 EL Saucenbinder binden. Die Sauce zu den Rouladen reichen. Dazu passen Rosenkohl und Semmelknödel.

Warenkunde Schmalz

Besonders in der Weihnachtszeit werden Gerichte – wie zum Beispiel Rot- oder Grünkohl – gerne mit Schmalz angeschmort, aber auch so mancher Adventsbraten bekommt erst sein typisches Aroma, wenn er mit Schmalz angebraten wird. Doch Schmalz ist nicht gleich Schmalz. Hier ein kleiner Überblick:

Schweine- oder Schweinsschmalz

Schweineschmalz ist perlmuttweiß, der Schmelzpunkt liegt bei 26 °C bis 40 °C. Da Schweineschmalz geringe Mengen von Wasser enthalten kann, eignet es sich nicht zum Frittieren.

Flomenschmalz

Flomenschmalz wird aus Flomen (Bauchwandfett) von Schweinen hergestellt und ist besonders fein.

Grieben- oder Grammelschmalz

Griebenschmalz wird aus Flomen oder Rückenspeck von Schweinen oder auch dem Unterhautfettgewebe von Gänsen hergestellt und enthält noch die Reste der ausgebratenen Speckteile aus Bindegewebe, die „Grieben“ oder „Grammeln“ (bayerisch). Es wird häufig zusammen mit Apfel und Zwiebelwürfeln ausgelassen und mit Majoran und Thymian gewürzt. Durch diese Zutaten ist Griebenschmalz schneller verderblich als die anderen Arten.

Gänseschmalz

Gänseschmalz ist etwas gelblicher als Schweineschmalz und von typischem Geschmack. Es wird aus Gänseflomen, dem Unterhautfettgewebe der Gans, hergestellt. Da es bereits bei 25 °C schmilzt, wird es häufig mit etwas Schweineschmalz oder Rindertalg gemischt, um den Schmelzpunkt zu erhöhen. Der Anteil muss auf der Packung angegeben werden.

Butterschmalz

Butterschmalz wird durch sanftes Kochen von Butter hergestellt. Dabei werden ebenfalls Wasser und Eiweiß entzogen, was die Haltbarkeit erhöht und eine stärkere Erhitzung als bei Butter erlaubt.
