

Unser Weihnachtsmenü 2020

Wildschweingulasch

Zutaten für 4 Personen:

1kg Gulasch vom Wildschwein
3 Eßlöffel Tomatenmark
125g durchwachsenen Speck
3 Eßlöffel Mehl
2 Zwiebeln
100g Creme fraiche
2 Knoblauchzehen
2 Eßlöffel Wildpreiselbeeren
3 Eßlöffel Öl
Thymian, Wacholder
1/4l Rotwein, trocken
Salz, Pfeffer
1/2l Wildfond (im Glas)

Zubereitung:

- Fleisch waschen, trocken tupfen und gut in Öl von allen Seiten anbraten, warm stellen
- Speck und Zwiebeln würfeln, in Öl anschwitzen, Tomatenmark dazu geben und mitbräunen
- alles mit Rotwein leicht ablöschen (mit wenig Wein aufgießen, damit sich der Bratsatz löst) und reduzieren lassen (bedeutet es wieder ein zu kochen, dadurch werden Farbe und Geschmack kräftiger), mehrfach wiederholen
- Fleisch und Gewürze dazugeben, mit dem Fond aufgießen
- bei geschlossenem Deckel etwa 1h schmoren
- Mehl mit etwas kaltem Wasser anrühren (ohne Klümpchen) und zur Bindung langsam in die heiße Flüssigkeit rühren
- abschmecken mit Wildpreiselbeeren, mit Creme fraiche verfeinern (nach der Zugabe von Creme fraiche nicht mehr aufkochen, da es sonst gerinnt)

Tipp: Wenn Kinder mit essen kann der Rotwein durch Traubensaft ersetzt werden!

Rahmwirsing

Zutaten für 4 Personen:

1kg Wirsing
1 Eßlöffel Mehl
1 Zwiebel
75ml Milch
250 ml Brühe (gemischt aus instant Bio-Gemüsebrühe oder fertig als Gemüsefond im Glas)
Salz, Pfeffer, Muskat
20g Butter
100ml Sahne

Zubereitung:

- Zwiebeln schälen, fein würfeln und in Butter bei mittlerer Hitze leicht anbräunen
- gehackten Wirsing dazugeben, mit Brühe aufgießen und bei mittlerer Hitze weich dämpfen
- Mehl mit kalter Milch glattrühren, zum gegarten Kohl geben und kurz aufkochen
- mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken
- Sahne dazugeben

Tipp: eine Prise Natron macht den Kohl bekömmlicher

Semmelknödel (7-8 Stck.)

Zutaten für 4 Personen:

7-8 Brötchen vom Vortag
2 Eßlöffel Öl
350ml Milch 1 Bund glatte Petersilie
80g Zwiebeln Salz, Pfeffer, Muskat
4 Eier

Zubereitung:

- Brötchen in etwa 1cm große Würfel schneiden, in eine Schüssel geben
- Milch erwärmen und drüber gießen, 1 Eßlöffel Öl und Eier dazugeben
- Zwiebeln schälen, fein würfeln und mit dem restlichen Öl anschwitzen, ebenfalls in die Schüssel geben
- Petersilie waschen, trocken schütteln, die abgezapften Blätter fein hacken und zur Masse geben
- Masse gut mit den Händen verkneten (sorgfältiges Kneten sorgt für guten Halt)
- würzen und 30 min ruhen lassen
- Knödelmasse nochmal gut durchkneten und mit feuchte Händen ca. 8 gleichgroße Knödel formen (Durchmesser:6-7cm)
- 3l Salzwasser zum Kochen bringen
- Knödel in siedendes Wasser geben (Wasser darf nicht mehr sprudelnd kochen) und etwa 15 min. gar ziehen lassen
- mit Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen

Tipp: Knödel lassen sich gut im vorgeheiztem Backofen bei 100°C warmhalten