



Mein Weihnachtsessen

So feier ich Weihnachten

Wir sind keine Christen, feiern aber trotzdem Weihnachten, was immer mal wieder zu „interessanten“ Diskussionen mit den Menschen um uns rum führt :-)
Vor allem wenn meine Kinder den Leuten dann erklären, dass das Aufstellen eines Weihnachtsbaums mit dem christlichen Weihnachtshintergrund gar nichts zu tun hat :-), wie so viele andere deutsche Weihnachtsbräuche.

Deshalb haben wir aber einige ganz eigene Weihnachtsbräuche ...
Einer der „merkwürdigsten“ ist sicher das Verstecken und Suchen der Weihnachtsgurke, am Morgen des 24. verstecke ich die Gurke im geschmückten Baum (den schmücken die Kinder einige Tage vor Weihnachten - wenn dabei nicht mindestens eine Kugel zu Bruch geht, ist nicht richtig Weihnachten :-))
Der Rekord für die Suche liegt bei über 1 Stunde. Wer sie findet, darf ein Vorfreude-Geschenk öffnen.

Die Geschenke liegen verpackt auch schon am Morgen unter dem Baum.

In diesem Jahr feiern wir (wie immer) mit sechs Personen, zwei Erwachsene und vier Kinder (wovon zwei aber auch schon erwachsen sind).



Das gibt es bei uns zu essen

Es gibt im Vorfeld, immer nach dem 8. November Umfragen unter allen Beteiligten, was es zu essen geben soll.

Niemals gibt es aber Würstchen mit Kartoffelsalat. Da wir am 24. Dezember weder zur Kirche gehen, noch Verwandtenbesuche machen, haben wir viel Zeit zum Vorbereiten, obwohl je nach Essen auch schon einige Tage vorher Vorbereitungen gemacht werden. Und es darf für mich und die übrigen Familienmitglieder ruhig ein festliches Essen sein.

Es gibt also nicht jedes Jahr dasselbe.

- [Kedgeree](#)
- <https://katooris.com>
- [katoori_kedgeree](#)





Wir hatten schon mal ein Suppenbüfett mit sieben verschiedenen Suppen, plus Baguette, Fladenbrot etc. Das war super, da jeder nach seinem Geschmack etwas finden konnte und die Suppen auch den Abend über wieder erwärmt werden konnten.

Es gab: Brokkolicremesuppe, klare Kartoffelsuppe mit Würstchen (da sind sie dann doch aufgetaucht), Maronencremesuppe, Hochzeitssuppe mit verschiedenen Klößchen (Grieß-, Mark-, Fleisch-, Käseklößchen in Fleischbrühe), klare Gemüsesuppe mit Vollkornklößchen, Hackfleisch-Käse-Lauchsuppe.

Die Suppen und deren Einlagen kamen damals fast alle aus dem Thermomix und wurden zum großen Teil auch schon einen oder mehrere Tage im Voraus zubereitet.

Wiederholungstäter sind wir mit dem klassischen amerikanischen Thanksgivingessen: Pute mit Maronenfüllung, Kartoffelbrei, glasierte Süßkartoffeln, Succotash (Mais & frische dicke Bohnen), Preiselbeersauce, Krautsalat ...

Dabei habe ich die Putenfüllung und die Süßkartoffeln im Thermomix gemacht, ebenso am Schluss die Bratensauce.

Nachtisch ist meistens Mascarpone-Kirsch-Nachtisch, ähnelt Tiramisu, mit Kirschsft getränkte Löffelbiscuits werden mit Mascarpone-Quarkcreme und Kirschen abwechselnd geschichtet und am Schluss mit Kakao und Zimtucker bestäubt.

Dieser schmeckt am besten, wenn er einen Tag zum Durchziehen hat, deshalb gut im Voraus zuzubereiten.

Auch sehr gern genommen als Dessert ist Zitronensorbet, das kann gut lange im Voraus zubereitet werden und die gefrorenen Würfel werden dann „frisch“ im Thermomix gercusht.

Ein Getränk, das auf keinen Fall fehlen darf, ist Egg nogg, ohne Alkohol, natürlich aus dem Thermomix.





Das Essen gibt es meist als späteres Mittagessen am frühen Nachmittag vor der Bescherung, die ist sobald es dunkel wird.

Nach dem Essen und vor der Bescherung schauen wir „Drei Nüsse für Aschenbrödel“.

Während der ganzen Vorweihnachtszeit ist Musik ganz wichtig. Wir sind da aber nicht sehr traditionell unterwegs, hier laufen amerikanische Christmas classics, moderne Weihnachtsmusik und ganz viel britische Weihnachtsmusik die Christmas carols. Und wenn wir Plätzchen backen, MUSS die Weihnachtsbäckerei laufen!

Alle Kinder müssen aus dem Wohnzimmer raus, ich zünde die (echten) Kerzen am Baum an, läute das Glöckchen und dann dürfen alle wieder reinkommen und jeder darf abwechselnd reihum ein Geschenk öffnen.

Den Abend beschließen wir mit einem oder zwei Spielen, meist so etwas wie Cluedo, Wer bin ich o. ä.

An Silvester gibt's immer Raclette und an Neujahr zum Frühstück Frankfurter Stutzweck.

Und zu Mittag immer Sauerkraut mit Kartoffelbrei, Kassler und Würstchen.



Lust auf Weihnachtessen? Hier findest du die Rezepte?

- ① [Leichte Kürbissuppe](#)
- ② [Glasierte Süßkartoffeln](#)
- ③ [Frankfurter Stutzweck](#)





Du suchst noch mehr Weihnachtsessen?
www.cookidoo.de



thermomiXmas