



Interview mit Claudia

Mein Weihnachtsessen

So feier ich Weihnachten

Wir verbringen den Heiligen Abend immer bei uns zu Hause. Das hat sich nach den Geburten unserer Kinder damals so ergeben und hat sich bis heute nicht geändert.

Wir feiern auch immer mit dem gleichen Teil unserer Familie, d. h. Schwiegermutter, Schwägerin mit Partner und meinen Eltern.

Mein Bruder feiert mit seiner Familie und Schwiegereltern und mein Schwager verbringt Weihnachten mit der Familie seiner Frau in Italien.

Um 16 Uhr gehen wir - unserer Schwiegermutter zuliebe - in die Kinder-Christmette, die wirklich nett gemacht ist. Anschließend treffen wir uns dann bei uns zu Hause.

Wenn alle zusammengekommen sind, stoßen wir an und beginnen mit der Bescherung. Die Erwachsenen bekommen nur Kleinigkeiten, die Kinder etwas mehr, was sich aber absolut im Rahmen hält.



Das gibt es bei uns zu essen

Hauptgang:

Fondue (Rinderfilet/Hähnchenbrust)

Beilagen:

Oliven/Peperoni/Schafskäse aus dem Glas oder aus dem türkischen Laden

Knoblauchcreme oder Tsatsiki (10 Minuten)

Kartoffelsalat (von Schwiegermutter gemacht)

Gemischter Salat oder Feldsalat mit Salatsoße Oberlecker (5 Minuten)

oder Tomaten-Mozzarella-Salat mit Himbeeressig und Olivenöl (10 Minuten)

Drillinge (30 Minuten)

Curry Dip freestyle (10 Minuten)

und pikant scharfe Soße (10 Minuten)



[mamacocina](http://mamacocina.com)



mamacocinas.blogspot.com





Mein Weihnachtsessen

Baguette-Mix (Schinken/Zwiebel/natur) (mit Gehzeit (30 Minuten)
gesamt ca. 60 Minuten)

Cola-Zwiebeln (karamellierte Zwiebeln)

Dessert (mit Auftauzeit (2 Stunden) gesamt ca. 2,5 Stunden):
Schneegestöber á la Vera

Zu trinken gibt es vorab Sekt zum Anstoßen, zum Essen Wein, Bier, Cola, Fanta und Wasser

Das Dessert „Schneegestöber á la Vera“ geht so:

Zutaten:

- 500 g Joghurt natur
- 500 g Sahne
- 1 Packung TK-Himbeeren
- 1 Packung Meringen/Baiser

Unterste Schicht: TK-Himbeeren gefroren in eine Schüssel geben.

Weitere Schicht: Sahne steif geschlagen auf die Himbeeren geben.

Weitere Schicht: Joghurt auf die Sahne geben.

Oberste Schicht: Meringen klein machen und oben auf den Joghurt geben.

Das Ganze ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur ‚ziehen‘ lassen oder aber über Nacht im Kühlschrank stehen lassen und 2 Stunden vor Verzehr herausnehmen.

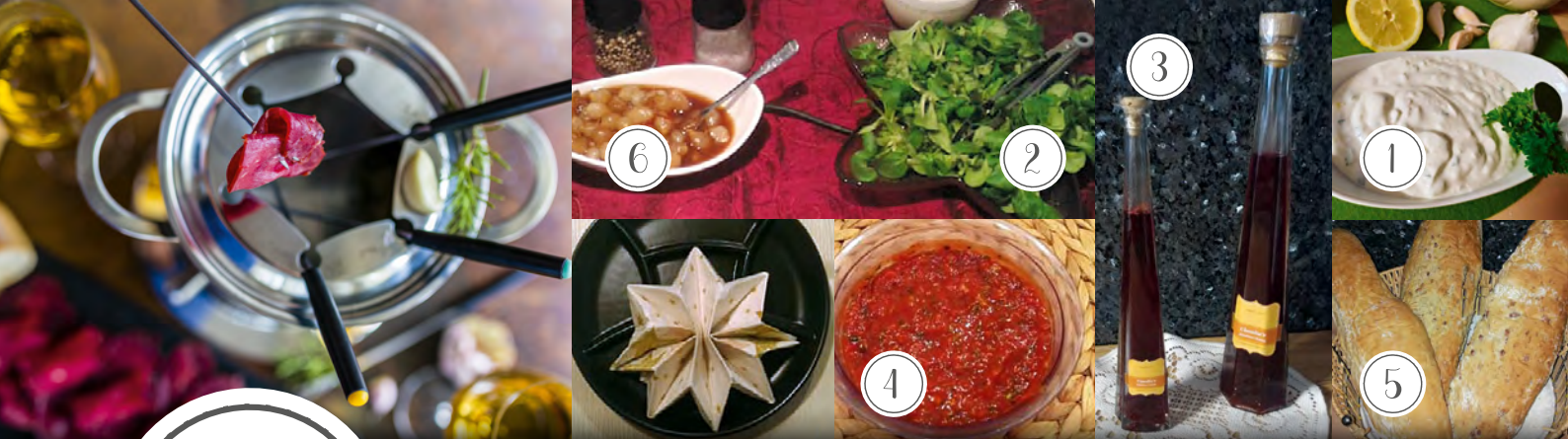


Mein Zeitplan

Ich bereite am Vortag (mittags) alle Saucen und das Dessert (nachmittags/abends) vor und stelle alles in den Kühlschrank.

Das Dessert hole ich am Heiligabend aus dem Kühlschrank, bevor wir zur Kirche gehen, da die Himbeeren noch einige Zeit brauchen um aufzutauen. Festgelegte Uhrzeiten zur Vorbereitung habe ich nicht.





Mein Weihnachtsessen

Lust auf Weihnachtsessen?
Hier findest du die Rezepte:

Knoblauchsauce (ohne Foto)

- ① [Tsatsiki](#)
- ② [Salatsoße Oberlecker](#)
- ③ [Himbeer-Essig](#)
- ④ [Pikant scharfe Soße](#)
- ⑤ [Baguette-Mix \(Schinken/Zwiebel/natur\)](#)
- ⑥ [Cola-Zwiebeln \(karamellierte Zwiebeln\)](#)

Du suchst noch mehr Weihnachtsessen?
www.cookidoo.de



thermomixmas