



Interview mit Marion

# Mein Weihnachtsessen

## So feier ich Weihnachten

In diesem Jahr feiern wir Weihnachten mit 14 Personen wie immer traditionell. Wie jedes Jahr gibt es bei uns wie immer eine 10 kg Pute mit Rotkohl und Klößen am ersten Feiertag. An Heiligabend ist es bei uns Tradition, dass es Kartoffelsalat und Würstchen gibt, weil die Pute dann schon einen kurzen Anbrat-Aufenthalt im Ofen genießen darf ☺ und dort dann bis zum folgenden Morgen ruhen kann.

Solange ich denken kann, gibt es an Heiligabend Kartoffelsalat und Würstchen und am ersten Feiertag dann die Pute. Meine komplette Familie wünscht sich die Pute, weil sie bei allen beliebt ist wegen der knusprigen Haut und Rotkohl sowie die Klöße passen einfach gut dazu. Früher bei meinen Eltern und seit etwa 10 Jahren wechseln wir Geschwister uns jetzt mit dem Weihnachtsessen ab. Auf jedem Teller liegt am Anfang des Essens ein Gruß aus der Küche in Form von gebrannten Mandeln.

Nach dem Mittagessen wird gemeinschaftlich abgeräumt und Ordnung geschafft, damit wir dann alle zusammen spielen können, das geht von Stadt Land Fluss bis zu Skat etc. pp. Zum Kaffee gibt es dann nur Plätzchen und eventuell einen Kuchen oder eine Quarkspeise mit Baiser.



## Das gibt es bei uns zu essen

Gruß aus der Küche (40 Minuten):

**Gebrannte Mandeln**

Vorspeise (20 Minuten):

**Paprikasuppe**

Hauptgang (7 Stunden):

**Pute, Rotkohl und Klöße**

Beilagen (45 Minuten):

**Salatteller, Kartoffeln**

Dessert (15 Minuten):

**Spekulatiusparfait**

Zu trinken gibt es Rotwein und Zitronen-/Orangenlimo



glöckchen 127





# Mein Weihnachtsessen

Die Pute wird mit einer Marinade aus Flüssigmargarine, Paprikapulver, weißem Pfeffer, Salz, etwas Chili, Hähnchengewürz, einem Schuss Sojasauce und etwas Zitronensaft eingerieben und kommt dann auf einem tiefen Blech, das vorher mit Möhrenstreifen und Zwiebelscheiben ausgelegt wurde, für etwa drei Stunden in den Backofen. Nach einer halben Stunde bekommt sie noch einmal einen Anstrich mit der Marinade und wenn sie etwa 1 Stunde gegart hat, wird etwas Wasser auf das Blech gegeben. Dann wird sie etwa alle 30 Minuten damit begossen, wobei der 2te Guss mit Bier erfolgt. Nach etwa 1 1/2 – 2 Stunden schütten wir die Flüssigkeit vom Blech in einen Topf und machen daraus dann die Sauce. Dann kommt die Pute zum Warmhalten wieder in den Ofen.

Die Sauce wird dann püriert und andickt und wenn nötig (meist ist es das nicht) noch abgeschmeckt.

Für die Klöße nehmen wir an Weihnachten gekauften frischen Klobsteig, der nur noch geformt zu werden muss.

Die meiste Zeit nimmt dann der Rotkohl in Anspruch, da wir ja um die 2 1/2 Kilo Rotkohl brauchen.



## Mein Zeitplan

Da wir Dessertmäßig eher zu Eis oder Parfait tendieren, kann ich das Dessert schon gut drei oder vier Tage vorher zubereiten und dann in den Eisschrank verfrachten. Wenn es eine Quarkspeise gibt, mache ich diese einen Tag vorher fertig und brösel vor dem Servieren noch das Baiser darüber. Machen wir dagegen eine Mousse, bereite ich die am Tag X morgens als erstes zu und stelle sie kühl. Den Fruchtspiegel bereite ich einen Tag vorher zu.

Zwei Tage vorher, also am 23.12., koche ich dann den Rotkohl, den ich aufgrund der Menge, die wir benötigen auf drei Mal vorkochen muss, und fülle den Rotkohl in einen Wärmebehälter um, damit ich in diesem den Rotkohl am Folgetag aufwärmen kann, ohne ein Kochfeld zu belegen. Bis er dann zum Einsatz kommt, wird er kühl gestellt.





Interview mit Marion

# Mein Weihnachtsessen

Dann mache ich an Heiligabend die gebrannten Mandeln meist so um die Mittags- oder Nachmittagszeit, und fülle sie in kleine Beutelchen ab, um sie dann als Gruß aus der Küche auf jeden Teller zu legen.

Ebenso wird an Heiligabend das Backblech für die Pute vorbereitet mit Möhrenstreifen und Zwiebelscheiben und die Pute erhält ihren ersten Marinadenanstrich und wird dann schon in den Backofen verfrachtet, damit wir am folgenden Morgen nur noch den Ofen anstellen müssen.

Am ersten Feiertag morgens wird der Tisch eingedeckt und die Zutaten für die Suppe vorbereitet, sowie die Kartoffeln geschält und der Salat geputzt. Danach werden die Klöße geformt und bereit gestellt und die Töpfe auf dem Herd platziert. Die Limo wird vorbereitet und kühl gestellt und dann bereite ich die Suppe im Thermi soweit vor, dass sie nur noch kurz gewärmt werden muss, wenn die Gäste dann da sind. In der Zwischenzeit sitzen wir in gemütlicher Runde bei einer Tasse Kaffee und begießen nur zwischendurch die Pute, damit sie schön saftig bleibt.



## Lust auf Weihnachtsessen? Hier findest du die Rezepte:

- ① [Gebrannte Mandeln](#)
- ② [Paprikasuppe](#)
- ③ [Rotkohl](#) (Statt Wasser nehme ich Pfirsichsaft und füge pro 500 g noch 3 Nelken hinzu.)
- ④ [Spekulatiusparfait](#)
- ⑤ [Zitronen- / Orangenlimo](#) (Ich spare mir bei Bio das Schälen der Früchte und nehme halb Wasser und halb Mineralwasser.)





Interview mit Marion

Du suchst noch mehr Weihnachtsessen?  
[www.cookidoo.de](http://www.cookidoo.de)

