



Mein Weihnachtsessen

So feier ich Weihnachten

In diesem Jahr feiern wir Weihnachten mit elf Personen, wie immer traditionell. Dieses Jahr gibt es bei uns wieder Ente, Kaninchen und Thüringer Klöße, außerdem natürlich Rotkraut aus dem Thermomix.

Meine Familie wünscht sich immer ein Süppchen als Vorspeise. Die Auswahl bleibt mir überlassen. Als Dessert darf es immer gerne ein Pudding mit Früchten oder auch ein Eis sein.



Das gibt es bei uns zu essen

Vorspeise (3 Stunden, aber vorbereitbar):

Fleischbrühe mit Eierstich

Hauptgang (3,5 Stunden, 1 Stunde):

Entenbraten/Kaninchenbraten, Thüringer Klöße

Beilagen (3,5 Stunden, 1 Stunde):

Rotkraut

Dessert (1 Stunde am 24.12.):

Schokopudding in Weihnachtsförmchen (mit Kakao)

Zu trinken gibt es Rotwein und Tafelwasser, Säfte für die Kinder

Die Vorspeise wird direkt mit dem Thermomix zubereitet, beide Teile dafür.

Unser Entenbraten kommt aus der Pfanne/dem Ofen.

Zutaten:

- 2 Enten
- 2 Bund Beifuß
- 2 EL Salz
- 2 Liter Wasser, kochendes
- 2 Äpfel
- 1 Bund Wurzelwerk
- 3 bis 4 Zwiebeln



[teddyundine](#)



[teddyundinepetra](#)





Zubereitung:

Die küchenfertigen Enten werden gründlich gewaschen und abgetupft. Danach mit reichlich Salz innen und außen einreiben. Beifuß, Apfel, Zwiebel und Wurzelwerk in die Enten stecken.

Die Enten in die Pfannen geben und mit dem kochenden Wasser übergießen. Mit dem Deckel die Pfanne verschließen und ca. 1 Stunde auf dem Herd köcheln lassen. Danach den Deckel abnehmen, den Bräter bei ca. 220°C in den Backofen schieben. Die Ente ab und zu beschöpfen.

Enten ungefähr 2 Stunden im Ofen lassen, die letzte halbe Stunde nur auf dem Bräterdeckel, ohne die Brühe, goldbraun braten, aber doch weiter beschöpfen (jetzt allerdings mit kaltem Salzwasser).

In dieser halben Stunde die Sauce aus der Brühe von der Ente mit Stärkemehl im Thermomix leicht andicken.

Für die Thüringer Klöße ziehen wir zuerst die „Handarbeit“ vor, das Garen der Klöße übernimmt dann aber zum Teil der Thermomix, da aber der Varoma nicht für alle elf Personen ausreicht, muss auch ein Teil im Topf gegart werden.

Rezept für die Klöße:

Kartoffeln schälen, waschen und vierteln.

Zwei Drittel der Kartoffeln reiben, dann gut auspressen und dabei die Flüssigkeit auffangen, bei dieser setzt sich dann Stärke ab, die zu der rohen Kartoffelmasse gegeben werden muss. Sollte das zu wenig sein, kann noch etwas Kartoffelmehl ergänzt werden. Die gepresste Kartoffelmasse gut auflockern.

Während die rohen Kartoffeln gepresst werden, die Masse sollte gut trocken sein, das restliche Drittel Kartoffeln gar kochen. Das kann der Thermomix übernehmen, wenn er nicht gerade anderweitig beschäftigt ist. Aus den gekochten Kartoffeln und einem Teil des Kochwassers einen dünneren Kartoffelbrei herstellen. Das klappt super mit dem Thermomix. Den dünnen, sehr heißen Brei sehr schnell über die gepressten Kartoffeln





geben und dabei kräftig mit einem großen Kochlöffel zu einer lockeren Masse schlagen. So viel Brei zugeben, bis der Teig zäh vom Holzlöffel abgeht. (Sollte der Kartoffelbrei nicht reichen, kann zur Not noch etwas kochendes Wasser zugegeben werden) Klöße formen, vom Toastbrot geröstete Würfel in die Mitte der Klöße geben und dann entweder im Varoma oder im Kochtopf garen. Dies dauert ca. 20 Minuten.

Im Topf müssen die Klöße an der Wasseroberfläche schwimmen, dürfen aber nicht kochen. Im Varoma ist das natürlich besser, da sie mit Wasserdampf gegart schmackhafter werden.



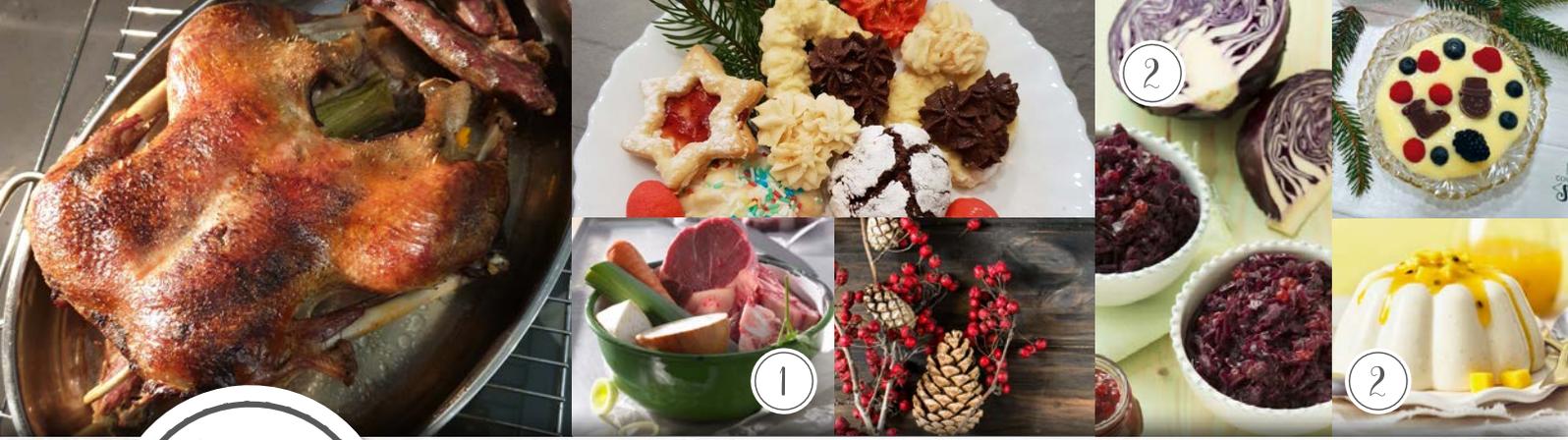
Mein Zeitplan

Unser Rotkraut ist schon fertig, schmeckt eh besser, wenn es vorher in der Truhe war. Den Entenbraten kann man in den Ofen schieben, da macht er dann kaum noch Arbeit. Nur die Klöße brauchen etwas Zeit, schmecken aber frisch zubereitet einfach besser, also werden sie auch erst kurz vor dem Essen gefertigt.

Das Dessert stelle ich am Tag vorher her und es wartet dann geduldig im Kühlschrank auf den Einsatz.

Da ja die Kinder und Enkel mit da sind, wird vieles gemeinsam gemacht und es ist kein Stress für einen Einzelnen. Wir sind ein eingespieltes Team. Spaß macht es außerdem noch.





**Lust auf Weihnachtessen?
Hier findest du die Rezepte:**

- ① [Fleischbrühe](#)
- ② [Sahne-Pudding \(mit Kakao\)](#)
- ③ [Rotkraut](#)



**Du suchst noch mehr Weihnachtessen?
www.cookidoo.de**

