

Weihnachtsmenü für 4 Personen



Klare Brühe mit Tortellini
Hähnchenschenkel à l'Orange
Weihnachtliches Tiramisu

Klare Brühe mit Tortellini

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 Zwiebel• 200 g Möhren• 200 g Sellerie• 200 g Lauch• 2 EL Butter• 1 l kräftige Rinderbrühe• Salz und Pfeffer• 250 g Tortellini mit Fleischfüllung (Kühlregal)• 1/2 Bund Schnittlauch	<ol style="list-style-type: none">1. Zwiebel fein würfeln. Möhren und Sellerie schälen und in feine Stifte schneiden. Lauch waschen und in dünne Ringe schneiden.2. Zwiebeln in einem Topf in Butter anbraten. Gemüse 3 Min. mitdünsten. Mit Brühe aufgießen und 15 Min. bei milder Hitze im offenen Topf kochen lassen.3. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tortellini hineingeben und 5-6 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und vor Servieren aufstreuen.

Hähnchenschenkel à l'Orange mit Kartoffelspalten und Rosenkohl

Weihnachtsmenü für 4 Personen

Klare Brühe mit Tortellini
Hähnchenschenkel à l'Orange
Weihnachtliches Tiramisu



Hähnchenschenkel à l'Orange mit Kartoffelspalten und Rosenkohl

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 4 Hähnchenschenkel• 2 Orangen• Salz und Pfeffer• Paprikapulver, rosenscharf• 1-2 EL Öl• 2 Bund Frühlingszwiebeln• 50 g Rosinen• 150 ml Hühnerbrühe• 75 g saure Sahne	<ol style="list-style-type: none">1. Backofen auf 200° C Umluft vorheizen. 1 Messerspitze Orangenschale abreiben und mit den Gewürzen und dem Öl vermischen. Die Hähnchenschenkel mit der Mischung einreiben.2. Frühlingszwiebeln putzen und in 7-8 cm lange Abschnitte teilen.3. Orange bis aufs Fruchtfleisch schälen. Die Früchte in fingerdicke Scheiben schneiden und diese halbieren.4. Hähnchenschenkel mit Marinade in Bräter kräftig braun braten. Zwiebelstücke und Rosinen dazugeben. Die Brühe angießen.5. Das Fleisch im heißen Ofen (180°C, Umluft) ca. 30 Minuten garen. Den Ofen ausschalten, die Orangenscheiben zugeben; noch 5 Minuten im Ofen stehen lassen.6. Hähnchenschenkel mit Zwiebeln und Orangenscheiben auf einer Platte anrichten. Saure Sahne in den Fond rühren und die Sauce dazu servieren.

Dazu passen Nudeln oder Kroketten.

Weihnachtsmenü für 4 Personen

Klare Brühe mit Tortellini
Hähnchenschenkel à l'Orange
Weihnachtliches Tiramisu



Weihnachtliches Tiramisu

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 500 ml Milch• 1 Päckchen Vanillepuddingpulver• 500 g Quark• ca. 100 g Zucker• 1 Päckchen Vanillezucker• 200 g Spekulatius• 400 g Beeren, gemischt, TK• Kakao• Zimt	<ol style="list-style-type: none">1. Beeren mit 2 EL Zucker vermengen, auftauen lassen und Saft auffangen.2. Aus Milch und Puddingpulver nach Packungsanleitung Pudding kochen. Auf den fertigen Pudding Frischhaltefolie legen, damit dieser keine Haut bildet. Abkühlen lassen.3. Abgekühlten Pudding mit Quark und Vanillezucker verrühren, mit Zucker abschmecken. In einer Auflaufform die Hälfte der Creme verteilen, darauf, die Spekulatius zerbröseln. Diese Schicht mit etwas Beerensaft beträufeln und dann die Beeren darüber verteilen.4. Danach den Rest der Creme auf den Beeren verteilen und das Dessert mind. 5 Stunden kühl stellen, damit die Spekulatius weich werden.5. Vor dem Servieren mit Kakao und etwas Zimt bestreuen.