

# Günstiges Weihnachtsmenü



## Flädlesuppe für 4 Personen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 L Gemüse- oder Rinderbrühe</li><li>• 1 Bund frischer Schnittlauch</li><li>• 100 g Mehl</li><li>• 200 ml Milch</li><li>• 2 Eier</li><li>• Salz</li><li>• 50 ml Mineralwasser</li><li>• Etwas Muskatnuss</li><li>• Etwas Öl zum Ausbacken</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Für die Pfannkuchen Mehl, Milch, Eier, Salz, Mineralwasser und Muskatnuss gut verrühren und 10 Min. ruhen lassen.</li><li>2. Etwas Öl in beschichteter Pfanne erhitzen. Vier Pfannkuchen aus dem Teig backen. Fertige Pfannkuchen etwas abkühlen lassen, aufrollen und in dünne Flädle schneiden.</li><li>3. In einem Topf Brühe aufkochen lassen.</li><li>4. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden.</li><li>5. Flädle auf vier Teller verteilen, mit heißer Brühe übergießen und mit etwas Schnittlauch bestreuen.</li></ol>

Rezept von <https://www.resipis.de/rezpte/einfache-und-schnelle-flaedlesuppe/>

## Kartoffelsalat für 4 Personen

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 kg Kartoffeln</li><li>• Salz</li><li>• 3 Eier</li><li>• 1 Zwiebel</li><li>• 5 Gewürzgurken aus dem Glas</li><li>• 1/2 Bund Petersilie</li><li>• 250 g Mayonnaise</li><li>• 6 EL Gurkenwasser</li><li>• 1 EL Senf</li><li>• 1 Prise Zucker</li><li>• Pfeffer</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kartoffeln mit Schale für ca. 20 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. Abgießen und kurz auskühlen lassen. Dann pellen und in Scheiben schneiden.</li><li>2. Eier für etwa 8 Minuten hart kochen. Abkühlen lassen, pellen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel klein hacken, Gewürzgurken in Würfel schneiden und Petersilie fein hacken.</li><li>3. Mayonnaise, Gurkenwasser, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren.</li><li>4. Kartoffeln, Eier, Gurken, Zwiebeln und Petersilie mit dem Dressing mischen. Den Salat für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen und durchziehen lassen.</li></ol>

Dazu passen Würstchen.

# Günstiges Weihnachtsmenü



## Bratäpfel für 10 Personen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 10 säuerliche Äpfel</li><li>• 20 Stück Würfelzucker</li><li>• 50 g grob gehackte Mandeln</li><li>• 50 g Rosinen</li><li>• 10 Teelöffel dunkle Konfitüre</li><li>• 1/2 Glas Apfelsaft</li><li>• 40 g Butter</li><li>• Fertige Schokoladen- oder Vanillesoße zum Anrühren</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bei den Äpfeln vorsichtig das Kerngehäuse ausstechen und ein Stück Würfelzucker so tief wie möglich hineinstecken.</li><li>2. Konfitüre und Rosinen mischen. Äpfel damit befüllen. Die Mandeln aufstreuen und andrücken.</li><li>3. Je ein Stück Würfelzucker obenauf legen und Butterflöckchen daraufsetzen.</li><li>4. In eine gefettete Auflaufform stellen und mit Apfelsaft begießen.</li><li>5. Wenn die Bratäpfel fertig sind, mit Schokoladen- oder Vanillesoße servieren.</li></ol>

Bei 180 °C 45 Minuten im Ofen backen.

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied/ Rezept von Waltraud Baustian