

WEIHNACHTSMENÜ MIT REHKEULE

EINKAUFLISTE

Gemüse & Obst

- 400 g gegarte Maronen
- 5 Zwiebel
- 1 kleiner Kopf Rotkohl
- 4 Möhren
- 1 Knollensellerie
- ½ Stange Lauch
- ¼ Bund Petersilie
- ¼ Bund Schnittlauch
- 2 reife Birnen
- 1 saurer Apfel
- 2 süß-saure Äpfel
- 1 Bio-Zitrone (Schale und Saft)

Eier & Milchprodukte

- 2 Eier
- 300 ml Milch
- 400 g Quark
- 200 ml Sahne
- 50 g Butter
- Butter oder Öl zum Braten

Getränke

- 300 ml Apfelsaft
- 900 ml Flasche Rotwein (halbtrocken)
- 100 ml Weißwein

Fleisch

- 1 Rehkeule am Knochen (ca. 1,5 kg)

Backwaren

- 450 g Laugengebäck vom Vortag
- 8-12 Haferkekse oder Spekulatius

Sonstiges

- 2 EL Reissirup oder Honig
- 4 EL Rohrzucker

Gewürze

- 2 EL [Paprika Tap de Cortí](#)
- 7 EL [Miriquidi](#)
- 1 EL [Italienischer Knoblauch](#)
- 4 EL [Gemüsebrühe](#) (für 1100 ml Brühe)
- 2 EL [Zitronen-Basilikum](#)
- [Muskatnuss](#)
- [Ceylon-Zimt](#)
- [Nelken](#)
- [Lorbeerblatt](#)
- [Kardamom](#)
- [Himalaya-Kristallsalz & Schwarzer Urwaldpfeffer](#)

MENÜ-KOCH-ABLAUFPLAN

Hier findest du den kompletten Zubereitungsplan für das gesamte Menü. Wir haben versucht dir einen möglichst praktischen und stressfreien Ablauf an die Handzugeben. Lis es dir am besten vorher einmal komplett durch und schaue, ob du noch etwas für dich vereinfachen kannst.

ZUBEREITUNG

Tipp: *Um den Stress für den Weihnachtsabend noch mehr zu reduzieren, kannst du die Suppe und das Dessert am Abend vorher vorbereiten und dann nur noch aufwärmen bzw. kühl stellen bis zum Verzehr.*

Wenn du gerne alles jedoch frisch zubereiten möchtest, geben wir die eine komplette Schritt für Schritt Anleitung mit an die Hand. An die Töpfe fertig los!

Zu Beginn das Fleisch vorbereiten und in den Ofen geben:

1. Die Rehkeule sorgfältig abspülen und trockentupfen.
2. Etwas Butter oder Öl in einem Bräter erhitzen und die Rehkeule von allen Seiten kräftig anbraten, bis sie eine schöne goldbraune Farbe hat.
3. In der Zwischenzeit das [Miriquidi-Rub](#) Bei größeren Mengen eignet sich auch super eine elektrische Gewürzmühle. Das [Miriquidi-Rub](#) gleichmäßig auf der Keule verteilen und leicht einmassieren, um die Aromen zu intensivieren.
4. Das Gemüse säubern und in grobe Stücke schneiden.
5. Etwas Butter oder Öl im Bräter erhitzen und das Gemüse scharf anbraten – so entstehen schöne Röstaromen. Anschließend die Rehkeule auf das Gemüse legen.

6. Alles mit Rotwein und Wasser ablöschen, sodass die Keule zur Hälfte bedeckt ist. [Gemüsebrühe](#) einrühren und mit [Himalaya-Kristallsalz](#) würzen.
7. Den Bräter mit einem Deckel verschließen und die Rehkeule bei niedriger Hitze (etwa 120 °C) etwa 2–3 Stunden schmoren lassen. Gelegentlich den Braten drehen und prüfen, ob noch ausreichend Flüssigkeit vorhanden ist. Bei Bedarf etwas Wasser nachgießen.

In der Zwischenzeit das Dessert vorbereiten und kaltstellen

8. Birne vierteln, Kerngehäuse entfernen und in mundgerechte Würfel schneiden.
9. Die Haferkekse in kleine Stückchen zerbrechen.
10. Den Quark in eine Schüssel geben und mit dem [Zitronen-Basilikum](#), dem Zitronenschalenabrieb und -saft abschmecken.
11. In einer Pfanne die Birnenwürfel mit etwas Wasser oder Öl leicht anschwitzen. Den Rohrzucker gleichmäßig über die Birne verteilen, alles miteinander vermengen und unter regelmäßigem Rühren karamellisieren lassen. Anschließend mit [Schwarzem Urwaldpfeffer](#) würzen, die Pfanne vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen.
12. Die Schichtung: In Gläser oder Dessertschalen zuerst eine Schicht karamellierte Birne, gefolgt von Haferkekse und dann Quark. Wiederhole den Vorgang je nach Glashöhe für eine zweite Schicht, bis die Gläser gefüllt sind.
13. Anschließend im Kühlschrank bis zum Verzehr kaltstellen.

Weiter geht es mit den Beilagen und der Vorspeise:

14. Zuerst die restlichen Zwiebeln und das Laugengebäck fein würfeln. Lauch in Ringe schneiden, die Maronen grob

- hacken, das Rotkraut in dünne Streifen schneiden oder grob raspeln und die frischen Kräuter fein hacken.
15. Die Eier in eine Schüssel geben, verquirlen und anschließend mit der Milch verrühren.
 16. Ein Drittel der Zwiebeln in Butter oder Öl anschwitzen, bis sie goldbraun sind und zusammen mit dem Laugengebäck und den gehackten Kräutern zu der Eier-Milch-Mischung geben und gut durchkneten. Für ca. 20 Minuten ziehen lassen.
 17. Ein weiteres Drittel der Zwiebeln in einem Topf mit Butter oder Öl anschwitzen, bis sie goldbraun sind. Den Rotkohl hinzugeben und kurz mit anbraten.
 18. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zum Rotkraut geben und alles vermengen.
 19. Mit Apfelsaft und Rotwein ablöschen, bis das Kraut bedeckt ist.
 20. Mit [Ceylon-Zimt](#), [Nelken](#), dem [Lorbeerblatt](#), [Kardamom](#), [Himalaya-Kristallsalz](#) und [Schwarzem Urwaldpfeffer](#) würzen.
 21. Alles auf niedriger Hitze zugedeckt köcheln lassen, bis das Rotkraut weich ist.
 22. In einem großen Topf reichlich Salzwasser erhitzen.
 23. Die Knödelmasse noch einmal gut durchkneten und anschließend längst auf einem sauberen Küchentuch oder einer hitzebeständigen Folie verteilen und zu einem Schlauch zusammenrollen. Die Enden mit Küchengarn verschließen und alles für ca. 20 Minuten im leicht siedenden Wasser ziehen lassen.
 24. Während alle anderen Gerichte vor sich hin köcheln in einem Topf die restlichen Zwiebeln mit etwas Öl oder Butter anschwitzen und die gehackten Maronen dazugeben.
 25. Die [Gemüsebrühe](#) in 600 ml kochendes Wasser einrühren. Das [Miriquidi-Rub](#) im Mörser oder Gewürzschneider

- zerkleinern. Für einen noch intensiveren Geschmack das [Miriquidi-Rub](#) vorher in einer Pfanne ohne Öl anrösten.
26. Den Lauch in den Topf geben mit [Miriquidi-Rub](#) und [Italienischen Knoblauch](#) würzen und kurz mit anschwitzen. Anschließend mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen.
 27. Mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen und bei mittlerer Hitze für 15–20 Minuten köcheln lassen.
 28. In der Zwischenzeit den Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und grob würfeln. Ca. 5 Minuten vor Ablauf der Zeit mit zur Suppe geben.
 29. Zum Schluss alles mit einem Stabmixer pürieren und mit frisch geriebener [Muskatnuss](#), [Himalaya-Kristallsalz](#) und [Schwarzem Urwaldpfeffer](#) abschmecken.

Jetzt geht es ans Anrichten:

30. Wenn das Rotkraut weich ist Reissirup oder Honig hinzufügen und abschmecken. Ggf. warmstellen.
31. Den Knödel nach der Garzeit aus dem Wasser holen, auspacken und etwas abkühlen lassen, damit er sich leicht in Scheiben schneiden lässt. Ebenfalls nach Bedarf warmstellen.
32. In der Zwischenzeit kann die Maronensuppe schon als Vorspeise serviert werden (*wem das zu stressig ist, wartet, bis alles fertig ist und hält das Hauptgericht bis zum Servieren warm*)
33. Sobald das Fleisch zart ist und sich leicht vom Knochen lösen lässt, ist die geschmorte Rehkeule fertig.
34. Die Keule aus dem Bräter nehmen und in Scheiben schneiden.
35. Das Gemüse und die Brühe im Bräter pürieren und abschmecken. **Tipp:** ein Stück Schokolade und eine gute

Prise Paprika Tap de Cortí machen die Soße besonders
lecker.

36. Alles zusammen auf einem Teller anrichten und gemeinsam
mit lieben Menschen genieß.
37. Nach dem Hauptgang das Dessert aus dem
Kühlschrank holen und servieren.