

WEIHNACHTSMENÜ VEGETARISCH

EINKAUFLISTE

Gemüse & Obst

- 400 g gegarte Maronen
- 400-500 g Pilze z. B. Champions (je nach Saison)
- 4 Zwiebel
- ½ Stange Lauch
- 1/2 Bund Petersilie
- ¼ Bund Schnittlauch
- 2 reife Birnen
- 1 saurer Apfel
- 1 Bio-Zitrone

Getränke

- 100 ml Weißwein

Eier & Milchprodukte

- 300 ml Milch
- 400 ml Sahne
- 400 g Quark
- 2 Eier
- Butter oder Öl zum anbraten

Backwaren

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

Sonstiges

- 2 EL Reissirup oder Honig
- 4 EL Rohrzucker

Gewürze

- 4 EL [Miriquidi-Rub](#)
- 1 TL [Thymian](#)
- 1 TL [Majoran](#)
- 2 ½ TL [Gemüsebrühe](#) (für 700 ml Brühe)
- 1 EL [Italienischer Knoblauch](#)
- 4 EL [Zitronen-Basilikum](#)
- 4 [Nelken](#)
- 2 [Lorbeerblatt](#)
- 6 [Kardamom](#)
- [Ceylon-Zimt](#)
- [Muskatnuss](#)
- [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!

Wir starten mit dem Dessert:

1. Birne vierteln, Kerngehäuse entfernen und in mundgerechte Würfel schneiden.
2. Die Haferkekse in kleine Stückchen zerbrechen.
3. Den Quark in eine Schüssel geben und mit dem [Zitronen-Basilikum](#), dem Zitronenschalenabrieb und -saft abschmecken.
4. 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.

5. 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.
6. Anschließend im Kühlschrank bis zum Verzehr kaltstellen.

Weiter geht es mit den Vorbereitungen für Hauptgericht und Vorspeise:

7. Das Laugengebäck in grobe Würfel und den Schnittlauch in kleine Ringe schneiden. Die Zwiebeln würfeln, die Petersilie hacken und die Pilze vierteln oder ggf. achteln.
8. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig braten.
9. Währenddessen die Eier in eine Schüssel geben, verquirlen und anschließend mit der Milch verrühren.
10. Zwiebeln, Petersilie, Schnittlauch und das Laugengebäck hinzugeben, gut miteinander vermengen und mit [Himalaya-Kristallsalz](#), [Schwarzem Urwaldpfeffer](#) und [Muskatnuss](#) abschmecken. Die Knödelmasse für ca. 20 Minuten ziehen lassen.
11. In der Zwischenzeit 2 Zwiebeln schälen und würfeln, Lauch in Ringe schneiden, die Maronen grob hacken.
12. 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.
13. In einem Topf die Butter zum Schmelzen bringen und die Zwiebeln darin scharf anbraten. Lauch und die Maronen dazu geben mit [Miriquidi-Rub](#) und [Italienischen](#)

- Knoblauch würzen und kurz mit anschwitzen. Anschließend mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen.
14. Mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen und bei mittlerer Hitze für 15–20 Minuten köcheln lassen.
 15. In einem weiteren großen Topf reichlich Salzwasser erhitzen.
 16. 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 leichtsiedenden Wasser ziehen lassen.
 17. In der Zwischenzeit die Gemüsebrühe in 100 ml kochendes Wasser einrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin gut anschwitzen. Wenn die Pilze leicht braun sind die Zwiebeln hinzugeben und mit Schwarzem Urwaldpfeffer würzen.
 18. Wenn die Zwiebeln glasig sind alles mit der Gemüsebrühe und Sahne aufgießen und für ca. 10 Minuten einkochen lassen.
 19. Währenddessen den sauren Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und grob würfeln. Ca. 5 Minuten vor Ablauf der Zeit mit zur Suppe geben.
 20. Zum Schluss alles mit einem Stabmixer pürieren und mit frisch geriebener Muskatnuss, Himalaya-Kristallsalz und Schwarzem Urwaldpfeffer abschmecken.
 21. Zum Schluss das Pilzragout mit Himalaya-Kristallsalz, Schwarzem Urwaldpfeffer, Miriquidi-Rub, Thymian, Majoran und Petersilie abschmecken und warmstellen.
 22. Den Knödel nach der Garzeit aus dem Wasser holen, auspacken und etwas abkühlen lassen, damit er sich leicht in Scheiben schneiden lässt. Ebenfalls warmstellen.

23. Die Suppe als Vorspeise servieren und für das Hauptgericht den Knödel in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Pilzragout auf einem Teller anrichten und servieren.
24. Nach dem Hauptgang das Dessert aus dem Kühlschrank holen und ebenfalls servieren.