

## Festliches 3-Gänge-Weihnachtsmenü

mit vegetarischer Alternative



### ZUTATEN

#### Champignoncremesuppe

- 400 g frische Champignons
- 3 kleine Zwiebeln
- 75 ml Pflanzenöl
- 40 g Dinkelmehl
- 1 l Gemüsebrühe
- 1/2 TL Brecht Ur-Steinsalz
- 1/2 TL Brecht Pfeffer weiß
- 1 TL Brecht Petersilie gerebelt

#### Gänsebraten

- 1 (3 kg) küchenfertige Bio-Ganz
- 1 TL Brecht Ur-Steinsalz
- 1 TL Brecht Pfeffer schwarz
- 1 Stück Beifuß
- 300 g Äpfel
- 300 g Backpflaumen, eingeweicht, entsteint
- 200 g Zwiebeln
- 30 g Schwarzbrot
- 50 g Speck, gewürfelt
- 2 EL Zucker
- 2 EL Honig
- 250 ml alkoholfreies Bier
- 7-8 ML Brecht Bindino

### ZEIT

ca. 180 Minuten

#### Apfel-Rucola-Tofu-Lasagnette (vegetarische Alternative)

- 5 Äpfel
- 10 Schalotten
- 40 ml Sonnenblumenöl
- 1/2 TL Brecht Ur-Steinsalz
- 1/2 TL Brecht Pfeffer weiß
- 250 g Rucola
- 1/2 TL Brecht Ingwer gemahlen
- 500 g geräucherter Tofu
- 1/2 TL Brecht Apfelgewürz

#### Rotkohl-Kartoffel-Klöße

- 1 kg Kartoffeln
- 15 g Grieß
- 3 Eigelb
- 140 g Dinkelmehl
- 1 Msp. Brecht Ur-Steinsalz
- 300 g Rotkohl, tafelfertig
- 1 Msp. Brecht Lebkuchengewürz
- 1 Msp. Brecht Nelken gemahlen

#### Bratäpfel

- 5 große Äpfel
- 10 Backpflaumen
- je 30 g Mandeln und Pinienkerne
- 2 Eigelb
- 150 g Marzipan
- 40 ml Soja-Sahne
- 1 TL Brecht Apfelgewürz
- 2 EL Pflanzenmargarine
- 130 ml alkoholfreier Weißwein
- 65 ml Orangenlikör oder -saft

## ZUBEREITUNG

**1. Champignoncremesuppe:** Champignons schneiden, geschälte Zwiebeln hacken. Im Topf Öl anschwitzen, Mehl hineingeben und glatt rühren. Abgekühlte Mehlschwitze mit Brühe aufgießen, glatt rühren. Ca. 15 Minuten köcheln. Sahne hinzugeben, kurz aufkochen, dann pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Petersilie bestreut servieren.

**2a. Gänsebraten:** Gans innen und außen mit Salz, Pfeffer und Beifuß einreiben. Äpfel waschen, in Würfel schneiden. Backpflaumen, Äpfel, Zwiebeln, Brot, Speck und Zucker mischen, Ganz damit füllen, anschließend zunähen. 1 Liter Wasser in den Bräter füllen, Gans hineinlegen, im Ofen bei 180 °C ca. 2,5 Stunden braten. Gans ab und zu mit Bratenfond übergießen. Honig und Bier mischen und Gans damit einpinseln. Gans ca. 15 Minuten fertig garen. Gans aus dem Bräter nehmen, den Fond mit Brecht Bindino abbinden. Mit Rotkohl-Kartoffel-Klößen servieren.

**2b. Apfel-Rucola-Tofu-Lasagnette:** Äpfel waschen, in 1 cm dicke Ringe schneiden. Apfelringe mit Schalottenwürfeln in Öl kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen. Apfelringe aus der Pfanne nehmen. Rucola waschen, zu den Schalotten in die Pfanne geben, mit Brecht Ingwer gemahlen erhitzen, dann abkühlen lassen. Tofu in 1 cm dicke Platten schneiden, mit einem runden Glas in Größe der Apfelringe ausstechen. Apfelringe, Rucola und Tofu abwechselnd schichten. Mit Salz, Pfeffer und Apfelgewürz bestäuben und im Ofen bei 180 °C ca. 5 Minuten backen. Mit Rotkohl-Kartoffel-Klößen servieren.

**3. Rotkohl-Kartoffel-Klöße:** Pellkartoffeln kochen, schälen und pressen. Grieß, Eigelb, Mehl und Salz unterrühren und kneten. Fertigen Rotkohl leicht pürieren, mit Brecht Lebkuchengewürz und Brecht Nelken gemahlen abschmecken. Aus Kartoffelmasse Klöße formen, Rotkohl in die Mitte spritzen, entstandenes Loch gut verschließen. Im kochenden Wasser 5 Minuten ziehen lassen.

**4. Bratäpfel:** Äpfel waschen, trockentupfen und Kappe abtrennen. Mit einem Messer das Kerngehäuse ca. 1 cm vom Rand aushöhlen. Backpflaumen schneiden, mit gehackten Mandeln und Pinienkernen, Eigelb, Marzipan, Sahne und etwas Apfelgewürz glattrühren. Füllung in Äpfel geben, Kappe aufsetzen. Äpfel in eine mit Margarine gefettete Form geben. Mit Weißwein und Orangenlikör oder -saft übergießen. Bei 180 °C 15 Minuten im Ofen backen. Mit Apfelgewürz bestäuben.