



Hausengel
rundum versorgt

Internationales

Weihnachtsmenü



Ein gutes Essen bringt Leute zusammen –
egal wo sie herkommen –
und gehört an Weihnachten einfach dazu.
Eine Inspiration fürs Weihnachtsmenü bietet
die kulinarische Vorstellung
aller Hausengel-Nationalitäten.
Individuell zusammengestellte,
ländertypische Rezepte aus
Polen, Litauen, Kroatien, Bulgarien, Ungarn,
Rumänien und Deutschland
zum Nachkochen und Ausprobieren.

Weil Vielfalt bereichert
und richtig gut schmecken kann!



Shopska Salata
Bulgarien

Borschtsch
Polen

Gebratener Hecht
Litauen

mit Hackfleisch gefüllte Sauerkrautwickel
Kroatien

Gebratene Ente mit Blaukraut
Ungarn

Nürnberger Lebkuchen
Deutschland

Sauerkirschlikör
Rumänien





Shopska Salata

Bulgarien

- 4 Tomaten
- 1 Salatgurke
- 3 frische grüne oder rote Paprika
- 1 Zwiebel
- ½ Bund Petersilie
- 1 Packung Fetakäse vom Schaf o. Ziege
- 8 Stück Oliven
- Weißweinessig und Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Gemüse waschen und Tomaten, Gurke und frische Paprika nach Belieben direkt in die Salatschüssel schneiden.

Danach die Zwiebeln sehr dünn und in halbkreisförmige Scheiben schneiden und auf das vorher geschnittene Gemüse auflegen. Oliven in Scheiben schneiden und fein gehackte Petersilie gleichmäßig auf den Salat verteilen, und mit ein wenig Salz, Weißweinessig und Sonnenblumenöl würzen und gut umrühren.

Zum Schluss dann noch reichlich Feta darüber reiben und genießen.



Borschtsch

Polen

Rindfleisch-Brühe:

250 g Rinderbrust
50 g Speck durchwachsen
1 Stange Lauch
1 Petersilienwurzel
1 Lorbeerblatt
2 Pimentkörner
1 TL Pfeffer schwarz
1 Prise Salz

Rote Beete Brühe:

300 g Rote Beete frisch
2 EL Apfelessig
1/2 TL Salz
2 EL Zitronensaft
1/2 TL Zucker
1 Knoblauchzehe
1/2 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Die Rindfleisch-Brühe und die Rote Beete Brühe bitte getrennt zubereiten.
Später werden die beiden Brühen gemischt.

Das Rindfleisch und den Speck in einen Topf geben und in grobe Stücke geschnittene Karotte, Lauch und Petersilienwurzel dazu geben. Mit dem Lorbeerblatt, den Pimentkörnern, Pfeffer und Salz würzen. Mit einem Liter Wasser aufgießen, kochen, abschäumen und bei schwacher Hitze ca. 90 Minuten weiter köcheln lassen. Fleisch dann herausnehmen und die Brühe durch ein Sieb abgießen. Zum Schluss das Gemüse und den Speck mit einem Löffel ausdrücken, danach wegwerfen.

Für die Rote-Beete-Brühe zuerst die Rote Beete schälen und dann in schmale Streifen schneiden. Mit 0,75 Liter Wasser aufkochen und 10 Minuten garen.
1/2 TL Salz und Essig unterrühren und noch 20 Minuten ziehen lassen.

Die Rote-Beete-Streifen verbleiben als Einlage in der Suppe.

Sind beide Brühen fertig, werden diese gemischt. Die Suppe mit Salz, Zitrone und Zucker abschmecken. Zum Schluss nochmals erhitzen.

Kurz vor dem Servieren fein gehakten Knoblauch in die Suppe geben, aber nicht mitkochen und mit kleingeschnittenen Schnittlauch bestreuen und genießen.





Gebratener Hecht

Litauen

1 kg Hechtfilet
100 g Mehl
2 Eier
100 ml Milch
Semmelbrösel
Zitronensaft
Salz
Pflanzenöl

Meerrettichsoße:

100 g Meerrettich, 100 ml Sahne, Salz, Zucker

Zubereitung:

Die Fischfilets putzen und abtrocknen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und kurz ziehen lassen. Die Eier schlagen. Fischstreifen in Milch tauchen und dann nacheinander in Mehl, den geschlagenen Eiern und den Semmelbröseln wälzen. Anschließend in Öl frittieren.

Die frittierten Fischstreifen auf Küchenpapier legen, damit das Fett abtropft. Als Beilage eignen sich frittierte oder gekochte Kartoffeln.

Für die Soße:

100 g Meerrettich raspeln, mit der Sahne, etwas Salz und einer Prise Zucker mischen und gemeinsam mit dem Fisch servieren.



Mit Hackfleisch gefüllte Sauerkrautwickel

Kroatien

2 kg Sauerkraut-Kopf	100 g geräucherten Speck
150 g gehacktes Schweinefleisch	200 g getrocknete Rippe
350 g gehacktes Rindfleisch	1-2 EL Mehl
50 g Reis	2 EL Vegeta
Salz, Pfeffer, etwas Tomatenmark, süßes Paprikapulver	

Zubereitung:

Nehmen Sie den Krautkopf und schneiden Sie die Blattstiele heraus. (Wer kein eingelegtes Kraut bekommt, kann sich damit behelfen, ein normales in Essig-Salzwasser fast gar zu kochen.) Verwenden Sie nur ganze Blätter und waschen Sie sie gut ab.

Den Rest des Sauerkrauts schneiden Sie in Streifen.

Den Speck in Würfel schneiden und braun anbraten.

Den Reis bissfest kochen. Die getrocknete Rippe in Stücke schneiden.

In einer Schüssel Hackfleisch, Salz, Pfeffer, süßes Paprikapulver mischen.

Danach fügen Sie den angebratenen Speck zusammen mit dem Reis hinzu.

Achten Sie darauf, dass Sie alles gut vermischen.

Dann füllen Sie das Sauerkraut mit der Füllung und rollen die Blätter zusammen. Die Enden der Blätter sollten eingepresst werden, um zu verhindern, dass Sarma zerfällt.

Etwas Fett und Sauerkrautstreifen in einen Topf geben. Darauf stellen Sie die Sarma und legen in die Mitte die Rippe, die Sie in Stücken geschnitten haben.

Mit Wasser aufgießen, bis die Sarma bedeckt sind.

Tomatenmark und das Vegeta einrühren. Über die Sarma geben Sie den Rest des Kohls.

Bedecken Sie den Topf und bringen Sie die Sarma bei mäßiger Hitze zum Kochen.

Danach sollen Sie Hitze reduzieren und ca. 2- 2,5 Stunden kochen.

Bei Bedarf können Sie etwas Wasser dazu gießen.

Sie können den Topf ab und zu schütteln, um die Krautwickel durch das Rühren mit einem Kochlöffel nicht zu beschädigen.

Aus etwas Öl und Mehl eine Mehrschwitze herstellen und die Soße damit binden.

Dazu passt Kartoffelpüree.



Sült kacsza, párolt lilakáposztával

Gebratene Ente mit Blaukraut

Ungarn

Entenbrust-und Keule

(nach Bedarf)

1 größerer Rotkohl

2 Äpfel

1,5 kg Kartoffel

Gänseschmalz

Salz

Pfeffer

Rohrzucker

Gewürzsalz für Ente (Bio)

Kümmel (optional)

Balsamico Bianco (mild-süß)

Zubereitung:

Das **Fleisch** am Vortag vorbereiten: mit Gewürzsalz einmassieren und zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag das Fleisch auf ein großes Backblech setzen und mit reichlich Gänseschmalz im vorgeheizten Backofen 150-180 °C (Umluft) 40 Minuten lang mit Alufolie abgedeckt garen.

Danach ohne Folie von beiden Seiten schön knusprig werden lassen.

Währenddessen ab und zu mit dem Bratfett beträufeln.

Wenn das Fleisch schön braun ist, die Ente aus dem Ofen nehmen und den kostbaren Bratensaft auffangen (ohne Backfett!)

Quetschkartoffeln

Zwischenzeitlich Kartoffeln schälen und mit Salz fertig kochen. Die gekochte Kartoffel mit Kartoffelpresse zerquetschen und mit dem Bratensaft mischen.

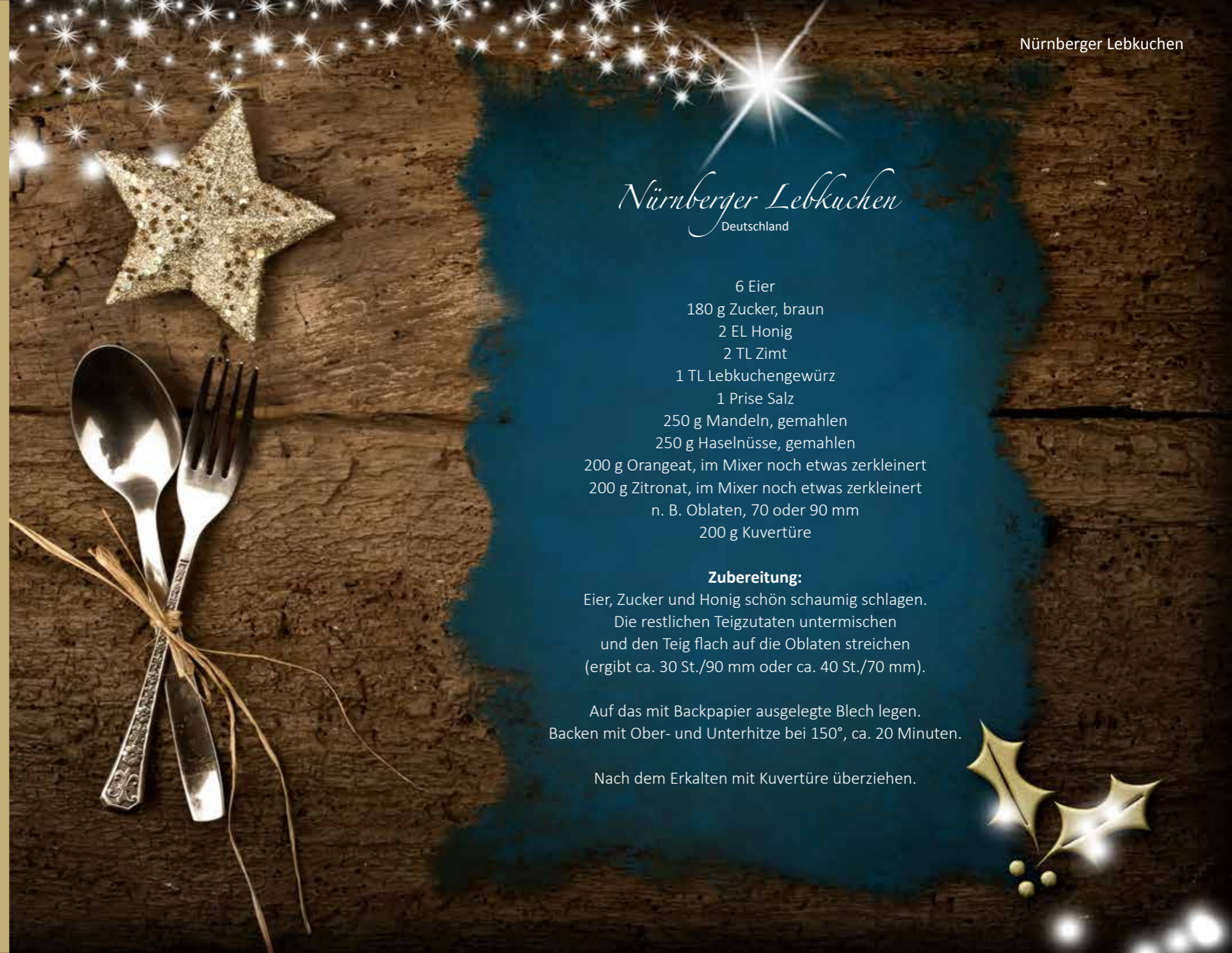
Rotkohl

Den Rotkohl mit einem Messer hacheln, mit wenig Salz 5 Minuten lang ziehen lassen. 2 Äpfel zum Rotkohl einreiben und mit minimal Öl garen

Wenn der Rotkohl fast fertig ist, 2 Esslöffel Rohrzucker dazu geben und fertig garen. 1-2 Esslöffel Balsamico Bianco dazu geben.

Nach Bedarf gut mit Salz abschmecken. Pfeffer (eine Prise) und Kümmel (eine Prise) bitte vorsichtig einsetzen und nur ganz zum Schluss dazu geben!





Nürnberger Lebkuchen Deutschland

6 Eier
180 g Zucker, braun
2 EL Honig
2 TL Zimt
1 TL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz
250 g Mandeln, gemahlen
250 g Haselnüsse, gemahlen
200 g Orangeat, im Mixer noch etwas zerkleinert
200 g Zitronat, im Mixer noch etwas zerkleinert
n. B. Oblaten, 70 oder 90 mm
200 g Kuvertüre

Zubereitung:

Eier, Zucker und Honig schön schaumig schlagen.
Die restlichen Teigzutaten untermischen
und den Teig flach auf die Oblaten streichen
(ergibt ca. 30 St./90 mm oder ca. 40 St./70 mm).

Auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen.
Backen mit Ober- und Unterhitze bei 150°, ca. 20 Minuten.

Nach dem Erkalten mit Kuvertüre überziehen.



Sauerkirschlikör

Rumänien

2 kg Sauerkirschen mit Kernen
2 l doppelt gebrannter Alkohol
2 kg Zucker
2 l Wasser

Zubereitung:

Die Kirschen waschen, Stiel abtrennen und mitsamt den Kernen in einen Glasbehälter (mit engem Hals) mit dem Alkohol mischen und im dunklen Keller 1 Woche bedeckt lagern.

Nach einer Woche wird ein Sirup aus 2 kg Zucker und 2 Litern Wasser hergestellt. 2-3 Minuten kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann abkühlen lassen und schließlich über die Kirschen gießen. Vorsichtig schütteln.

Den Glasbehälter mit einem Stopfen verschließen und für zwei Monate an einem kühlen, dunklen Ort ziehen lassen.

Sonneneinstrahlung unbedingt vermeiden, da der Likör dadurch sein Aroma verliert und seine Farbe ändert.





Добър Апетит

Smacznego

Gero appetito

Dobar tek

Jó étvágyat

Guten Appetit

Poftă bună



Wir wünschen Ihnen

Frohe Weihnachten

und einen

Guten Start ins neue Jahr!

Ihre



Hausengel

rundum versorgt

