



Alfons Schuhbeck

Weihnachten

MEIN KOCHBUCH





Inhaltsverzeichnis:

Vorwort

Gewürzschnle

Weihnachtswerkstatt

Vorspeisen & Suppen

Vegetarische Hauptgerichte

Fisch & Meeresfrüchte

Fleisch & Geflügel

Beilagen

Desserts, Kuchen & Gebäck

Getränke

Weihnachtsmenüs

Klassisches Menü

Wildmenü

Fischmenü

Gourmetmenü

Vegetarisches Menü

Veganes Menü

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

einfach etwas Gutes – das wünsche ich mir zu Weihnachten. Ich bin im Alpenraum groß geworden, und als ich ein Bub war, lag um die Weihnachtszeit fast immer Schnee. Draußen mit den Skiern herumsausen, das war für meinen Bruder und mich das Höchste. Und diese einfachen Freuden machten auch das Weihnachtsfest bei uns zu Hause aus.

Dass es bald losgehen würde mit dem schönsten Fest des Jahres, merkten wir immer, wenn unsere Mutter anfing, Plätzchen zu backen: Nuss- und Kokosmakronen, Vanillekipferl und Spritzgebäck. In der Vorweihnachtszeit wurde traditionell geschlachtet, dann kam der Opa vorbei, der eine Landwirtschaft hatte, brachte Geräuchertes, Butter und Wurst. Ich bin in einer Zeit aufgewachsen, als man übers Jahr und unter der Woche generell nicht so viel Fleisch aß – das gab es meist nur an Sonntagen und hohen Festen und war immer etwas Besonderes.

Unser Tannenbaum war eine Fichte. Die Mutter schmückte ihn mit Honigkerzen, Äpfeln, Kugeln und Strohsternen. Unterm Baum lag meist gar nicht unbedingt etwas Neues – sondern etwas Gebrauchtes, frisch hergerichtet: Skier, neu gestrichen und gewachst, oder ein gebrauchtes Radl, tipptopp in Schuss gebracht. Heute würde man das nachhaltig nennen. Damals war es normal. Und bevor es zur Christmette ging, gab es bei uns traditionell eine richtig gute Brätnockerlsuppe – auf die freuten sich mein Bruder und ich den ganzen Tag!

Wenn ich es mir recht überlege, war damals ganz geläufig, was heute wieder an Bedeutung gewinnt: das Natürliche, Einfache. Dinge wiederverwerten und nicht wegschmeißen. Weniger Fleisch essen und gute Qualität umso mehr schätzen. Selber kochen. Zeit für die Familie haben.

Deshalb finden Sie in meinem Weihnachtsbuch nicht nur beliebte Klassiker, sondern auch vegetarische und vegane Rezepte – so

bekommen alle etwas, das ihnen richtig gut schmeckt. Ich habe außerdem sechs dreigängige Menüs nach verschiedenen Mottos zusammengestellt, dazu gibt's Tipps, die Ihnen die Vorbereitungen erleichtern. Und ganz gleich, mit welchen Gerichten Sie sich und Ihren Lieben eine Freude machen: Ich wünsche Ihnen, dass Sie es zum Fest miteinander einfach richtig gut haben!

Frohe Weihnachten!

Ihr Alfons Schuhbeck







Es liegt was in der Luft ...

... und wir machen's uns jetzt gemütlich! Wenn es draußen nach Zimt duftet von den gebrannten Mandeln und nach Gewürznelken vom Glühwein, wenn aus dem Ofen daheim das Aroma von Vanillekipferln dringt und im Kakaobecher heiße Schokolade mit Kardamom dampft – dann wärmen wir uns mit der würzigen Kraft der beliebtesten winterlichen Aromen.

Anis

Die Weihnachtszeit beginnt im Advent. Mit einem „A“ – wie der Anis! Für Lebkuchen, Printen und Pfefferkuchen sind die Früchte der Anispflanze das A und O. Den ganzen Sommer über durften sie in der Sonne reifen und dabei ihr zart süßliches Aroma ausbilden. Es erinnert ein bisschen an Kümmel, kein Wunder, denn Anis und Kümmel sind miteinander verwandt. Doch Anis ist eleganter! Er setzt mit seinem feinen ätherischen Öl süßen wie herzhaften Gerichten aromatische Glanzlichter auf.

Gewürznelken

Man nehme Anis, ein paar intensiv duftende Gewürznelken – schon sind zwei der traditionellen Glühweingewürze beieinander! Nelken, die aussehen wie handgeschmiedete Nägel – daher der Name! –, sind so unverzichtbar für die Weihnachtszeit wie der Kerzenschimmer am Baum. Das Highlight für wärmend würzige Leib- und Seelenrezepte, vom Blaukraut bis zum Zwetschgenkompott, vom Apfelmus bis zum Wildragout. Und weil Weihnachten ein Fest des Miteinanders ist, gehört die Nelke unbedingt dazu: In Gesellschaft anderer Aromen blüht sie förmlich auf. Besonders gut harmoniert sie mit allem, was eine feine Säure mitbringt, Früchte, edler Essig, Wein. Perfekte Partner auch: Orangen, Dörrobst, Lorbeer, Pfeffer, Kakao und Kardamom!

Kardamom

Auch hier spielt familiäres Beisammensein eine Rolle: Kardamom ist ein entfernter Verwandter von Ingwer und Kurkuma. Vielleicht mag ich ihn deshalb so gern! Er entstammt einer Welt, deren Zauber mit unserem Weihnachten viel zu tun hat: Balsam, Gold und Weihrauchduft. Der Orient ist seine ursprüngliche Heimat. Kardamom hat ein balsamisches, tiefwürziges Aroma. Es gibt verschiedene Arten: Grüner Kardamom ist hierzulande die bei weitem häufigste, beliebteste Sorte – nicht nur für Süßspeisen, auch für Fleischgerichte wie Würste oder Lamm. Wenn die geschlossenen Samenkapseln eine limettengrüne Farbe aufweisen, ist das ein Zeichen bester Qualität.

Sternanis

Wie ein achtzackiger Stern sehen die getrockneten Fruchtkapseln des Sternanis-Baums aus. Nicht nur von der Form, auch vom Aroma her ist das ursprünglich aus China stammende Gewürz ein Weihnachtsklassiker – es verleiht Punsch und Likören, Meeresfrüchten, Fisch, Saucen und Gebäck das gewisse Etwas, vorausgesetzt, man dosiert es mit einem Kniff, den Viele gern auch auf die Kunst des Schenkens anwenden: Weniger ist mehr! Ich knipse manchmal nur ein Bröckchen von einem Zacken ab und würze damit das eine oder andere Gericht – so kommt ein Hauch fernöstliche Exotik ans weihnachtliche Festessen.

Vanille

Kipferl, Schlagsahne, Kaiserschmarren: Ob im Plätzchenteig, in Dessertsaucen oder im leise rieselnden Puderzucker obendrauf – Vanille ist die Königin der weihnachtlichen Gewürze, der Star der winterlichen Leibspeisenküche! Und weil an Weihnachten alles ein bisschen erlesener ist, kommt jetzt die edelste Form der tropischen Kletterorchideenfrucht zum Einsatz: die ganze getrocknete Schote. Ob Bourbon-, Tahiti- oder Mexiko-Vanille: Alle drei bei uns erhältlichen Sorten haben den großen Vorteil, dass man sie mehrfach einsetzen kann – erst die winzigen Samen aus dem Inneren zum Würzen, dann

die Schale zum Aromatisieren von Saucen oder selbst gemachtem Gewürzzucker und: Gewürzsalz!

Zimt

Weihnachtsfreude von A bis Z: Nur mit den Stangen und dem fein gemahlten Pulver von Zimt ist die weihnachtliche Gewürzfamilie komplett. Gewonnen wird er aus der Rinde des Zimtbaumes. Zwei Sorten sind bei uns auf dem Markt: Kassia- und Ceylon-Zimt. Letzterer hat das facettenreichere Aroma, ein ganzes Spektrum eleganter Nuancen – perfekt für süße und pikante Spezialitäten, für Gebäck und Saucen, Wild, Geflügel, Cremes und Desserts. Wenn Sie wie ich das Aroma von Zimt voll und ganz auskosten möchten, halten Sie am besten Pulver und Stangen zur Hand – letztere lassen sich im Ganzen oder stückchenweise verwenden.

Das richtige Händchen ...

... beim Einkaufen, Aufbewahren und Kochen mit Gewürzen ergibt sich mit diesen Tipps ganz wie von selbst! Ein bisschen Erfahrung, Fingerspitzengefühl und Gewusst-wie – mehr braucht es nicht, um gerade zu den Festtagen aus Gewürzen das Beste herauszuholen, was in ihnen steckt: unvergessliche weihnachtliche Geschmackserinnerungen – für die ganze Familie.

Meine Tipps für den richtigen Gewürzeinkauf

- Gewürzkauf ist Vertrauenssache: Kaufen Sie Gewürze immer nur dort, wo Sie wissen, dass die Qualität stets gleichbleibend gut ist und die Ware nicht lange im Regal steht.
- Tun Sie sich einen Gefallen und lassen Sie die Finger von billigen Produkten (z.B. aus Souvenirshops): Qualitativ hochwertige Gewürze sind etwas Kostbares und haben einfach ihren Preis.
- Auch getrocknete Gewürze kaufen Sie im Idealfall immer frisch. Am besten sind in jedem Fall kleine Mengen, die zügig verbraucht werden. Gewürze enthalten hochwertige ätherische Öle, die sich beim Kontakt mit Sauerstoff schnell verflüchtigen.



So bewahren Sie Gewürze optimal auf

- Ganze Gewürze sind grundsätzlich länger haltbar und aromatischer als gemahlene. Letztere sind natürlich praktisch, wenn man mal eine richtig große Menge zum schnellen Verbrauch – zum Beispiel beim Plätzchenbacken – benötigt. Generell greife ich lieber zu ganzen Gewürzen, die ich kurz vor der Verwendung entweder reibe (z.B. Muskatnuss), im Mörser zerkleinere oder in der Gewürzmühle frisch mahle (z.B. Kardamom, Pfefferkörner, Wacholderbeeren) oder die ich im Ganzen oder in Stückchen einfach in das Gericht gebe und mitkochen lasse (z.B. Sternanis, ausgekratzte Vanilleschote, Zimtrinde).
- Das Aroma von Gewürzen erhält sich auf optimale Weise, wenn sie dunkel, trocken (das heißt: gut verschlossen) und kühl aufbewahrt werden. Dunkle Gläser mit fest sitzendem Deckel oder gut verschließbare Dosen, in die kein Licht fällt, sind der perfekte Aromaschutz.
- Angebrochene Gewürztütchen falte ich nach Gebrauch fest zusammen und gebe sie sofort in ein Glas mit Schraubverschluss oder in eine gut verschließbare Dose.
- Der beste Ort zum Lagern von Gewürzdosen ist kühl, dunkel und luftig. Im Regal über dem Herd, der Dunstabzugshaube oder der Spüle wäre die Luft dafür viel zu feucht! Besser geeignete Orte sind

die Speisekammer, ein Gewürzregal oder eine Gewürzschublade etwas entfernt von Herd und Spüle.

Meine besten Tipps zum Kochen mit Gewürzen

- Sammeln Sie Erfahrungen: Je mehr Sie würzen, desto mehr bekommen Sie ein Gespür dafür. Ausgefallene Gewürze wie etwa Kardamom, Kreuzkümmel oder Sternanis sollte man zunächst sparsam verwenden – und dann einfach entspannt ausprobieren und kreativ sein. Ein bisschen Vorsicht zu Anfang schadet auch bei scharfen Gewürzen wie Chili oder Pfeffersorten sicher nicht. Letztlich entscheidet aber immer der persönliche Geschmack und natürlich die Vorlieben der Lieben, die Sie bekochen!
- Manche getrockneten Gewürze wie Wacholderbeeren, Anis-, Kümmel- oder Fenchelsamen, Korianderkörner, Piment oder Pfeffer entfalten ihr Aroma noch intensiver, wenn man sie kurz vor Gebrauch leicht röstet. Das können Sie leicht selber machen: einfach die Gewürze in einer Pfanne ohne Fett einige Minuten unter Rühren vorsichtig erhitzen, bis sie zu duften beginnen. Das kann sehr schnell gehen, also bleiben Sie unbedingt dabei. Anschließend die Pfanne gleich vom Herd ziehen, damit die Gewürze nicht verbrennen.
- Beim Kombinieren von Gewürzen ist es ebenfalls ratsam, am Anfang ein bisschen vorsichtig zu sein und nach und nach herauszufinden: Was passt zusammen, was nicht so? Manche Gewürze harmonieren fantastisch miteinander, andere eher nicht, einige überdecken sich oder heben sich gegenseitig im Aroma auf. Hier gilt: einfach mutig sein und experimentieren! Und wenn Sie lieber auf Nummer sicher gehen, probieren Sie doch meine perfekt abgestimmten Gewürzmischungen.
- Zum Schluss noch ein wichtiger Tipp: zum Abschmecken kochender Speisen bitte die Gewürzmühle oder den (Salz-)Streuer nicht direkt über den dampfenden Topf halten – lieber den Topf kurz vom Herd ziehen und warten, bis sich der Dampf legt. Die Feuchtigkeit führt sonst dazu, dass das Gewürz verklumpt und somit den Streuer oder das Mahlwerk der Mühle verstopft.



Gewürze vorbereiten und raffinierte Mischungen selbst machen

An Weihnachten darf es gern ein bisschen mehr sein – gerade auch beim Würzen. Denn Gewürze enthalten die volle Kraft der Sonne. Sie haben beim Ausreifen den Sommer über jede Menge Wärme getankt und geben sie über den Duft und Geschmack ihrer feinen ätherischen Öle wieder ab – das macht gute Laune zur Winterszeit und wärmt von innen!

Würzen mit Kardamom und Vanille: Schritt für Schritt

Kardamom

Kardamom im Ganzen lässt sich auf zwei Arten verwenden: Für ein dezentes Aroma lässt man die Kapsel ganz und aromatisiert damit die Speisen. Für ein intensiveres Aroma bricht man sie auf. Das geht so:

- Mit der Messerklinge leicht auf eine Kardamomkapsel drücken, bis sie aufplatzt.
- Die Kardamomkapsel aufbrechen und die Samen mit der Messerspitze herausholen.
- Die Samen entweder im Mörser zerkleinern oder in die Gewürzmühle geben und frisch mahlen.



Vanille

Vanilleschoten können nur von Hand geerntet werden und sind daher nicht billig. Aber sie lassen sich mehrfach verwenden: einmal das Vanillemark, einmal die ausgekratzte Schote. Und so geht's:

- Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach halbieren.
- Das Vanillemark mit dem Messerrücken aus den beiden Schotenhälften schaben.
- Die ausgekratzte Vanilleschote kann zum Aromatisieren eines Gerichts mitgegart werden. Danach spült man sie heiß ab und lässt sie auf Küchenpapier für den nächsten Gebrauch gut trocknen.
- Oder Sie machen Vanillezucker selbst: einfach die ausgekratzte Schote mit Zucker in ein Einmachglas füllen und einige Tage ziehen lassen.
- Für ein Vanillegewürzsalz geben Sie die Schote mit Salz in ein Einmachglas und lassen alles einige Tage ziehen. Sehr fein zum raffinierten Aromatisieren von Meeresfrüchten, Sellerie-, Karotten- oder Süßkartoffelpüree, Spinat, Mangold, Wildsauces.

Ein Gewürzsalz für jede Gelegenheit

Eines meiner liebsten und am meisten verwendeten Gewürze seit einigen Jahren ist das milde Chilisalz. Sie können es zu Hause ganz

leicht selbst herstellen. Dazu vermischt man einfach 1 EL feines Meersalz mit 1 gestrichenen TL milder Chiliflocken (ohne Kerne). Es kann zum Würzen und Verveinern von Gerichten jeglicher Art benutzt werden.

Zwei Gewürzsalze für die Winterzeit

Rot-grünes Chili-Vanille-Salz

Zutaten für gut 100 g

- 100 g unbehandeltes Meersalz oder Steinsalz
- 2 TL milde Chiliflocken
- 1 TL grüne Chiliflocken (Jalapeño)
- ¼ TL gemahlene Vanille
- je 1 Prise Knoblauch- und Ingwerpulver

Das Salz mit allen anderen Zutaten in einer Schüssel gründlich mischen. Die Mischung in kleine, gut verschließbare Gläser füllen. Das rot-grüne Chili-Vanille-Salz ist das perfekte Gewürz für herzhaftere Gerichte jeder Art. Und ein Geschenk, das ordentlich einheizt!

Kräutersalz

Zutaten für gut 100 g

- 100 g unbehandeltes Meersalz oder Steinsalz
- je 1 TL getrocknetes Bohnenkraut, Majoran und Oregano
- je 1 TL frische Rosmarinnadeln und frisch abgezapfte Thymianblätter

- je 1 Msp. Knoblauch- und Ingwerpulver und gemahlene Vanille

Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel gründlich mischen. Die Mischung in gut verschließbare Gläser füllen.

Tipp: Gut verschlossen und dunkel gelagert, halten sich die Gewürzsalze etwa ein Jahr. Sie eignen sich für Salatdressings und Ausbackteige, Gemüse, Couscous, Reis- und Nudelgerichte, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte sowie zum Abschmecken von Füllungen, Suppen, Brühen und Saucen.

Zwei Gewürzzucker für die Weihnachtszeit

Arabischer Gewürzzucker

Zutaten für gut 100 g

- 100 g feiner Kristallzucker
- je 1 gestr. TL gemahlener Kardamom und Zimtpulver
- je ¼ TL gemahlene/r Gewürznelken und Piment
- je 1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss und gemahlene Vanille

Den Zucker und alle Gewürze in einer Schüssel mischen und sofort in gut verschließbare Gläser füllen. Der arabische Gewürzzucker ist perfekt zum Abschmecken von Kaffeegetränken wie Cappuccino, Milchkaffee und Espresso, sehr fein zu heißer Schokolade und im Eiskaffee. Auch Schokoladenpudding, Obstsalate, Cremespeisen und Tiramisu bekommen damit einen besonderen Kick!

Orangenzucker

Zutaten für gut 100 g

- 100 g feiner Kristallzucker
- je 1 Prise Ingwer- und Zimtpulver sowie gemahlene Vanille
- 1 Msp. mildes Chilipulver
- 2 TL abgeriebene unbehandelte Orangenschale
- 1 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale

Den Zucker mit den Gewürzen und den abgeriebenen Zitruschalen in einer Schüssel gründlich mischen und sofort in gut verschließbare Gläser füllen. Der Clou zum Würzen von Bayerischer Creme, Eisdesserts oder Pannacotta. Aber auch zu Milchshakes, heißem Kakao und zum Garnieren von Kuchen, Desserts und Schlagsahne eignet sich dieser aromatische Gewürzzucker perfekt!

Tipp: Auch wenn die weihnachtlichen Gewürzzucker sehr dekorativ aussehen, fülle ich sie für den eigenen Gebrauch lieber in dunkle Gläser ab. So bewahren sie ihr feines Aroma noch ein bisschen länger. Zum Verschenken sind durchsichtige Gläser natürlich schöner! Optimal gelagert, also dunkel, trocken und kühl, halten sich die feinen Zuckermischungen etwa ein Jahr, ohne Aroma zu verlieren.



Ein lieber Gruß aus der Weihnachtsküche: Mein selbst gemachter Eierlikör

Schon beim Anblick kriegt man da richtig gute Laune! Das leuchtende Gelb macht locker wett, was uns jetzt, im Winter, an Sonnenstrahlen fehlt. Und die echte Vanille darin adelt den selbst gemachten Likör zum exquisiten Balsam für die Seele: Fröhliche Weihnachten!

Eierlikör mit echter Vanille

Zutaten für 4 Fläschchen (à ca. 250 ml)

- 1 Vanilleschote (Bourbon- oder Tahiti-Vanille)
- 300 g Sahne
- Salz
- 10 frische Eigelb
- 200 g Zucker
- 150 ml Korn, Obstler oder Wodka (38 Vol.-%)

1 Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Sahne mit 1 Prise Salz, dem Vanillemark und der Schote in einem Topf langsam aufkochen, vom Herd nehmen und etwa 10 Minuten ziehen lassen.

2 Inzwischen die Eigelbe mit dem Zucker in einer Metallschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts weißlich schaumig aufschlagen. Die

Vanilleschote aus der Sahne entfernen. Anschließend die heiße Vanillesahne nach und nach unter die Eier-Zucker-Creme rühren.

3 In einen Topf 2 bis 3 cm Wasser einfüllen und zum Kochen bringen. Die Hitze etwas herunterschalten. Die Metallschüssel auf den Topf mit dem köchelnden Wasser setzen – sie soll sich im aufsteigenden Wasserdampf befinden, nicht direkt im Wasser! Die Eiersahne unter Rühren langsam auf 75 bis 78°C erhitzen (die Temperatur mit einem Speisethermometer prüfen).

4 Sobald die Temperatur erreicht ist, Korn, Obstler oder Wodka unterrühren. Die Mischung anschließend durch ein Sieb in sterilisierte Flaschen füllen, gut verschließen und abkühlen lassen.

5 Der Eierlikör hält sich im Kühlschrank etwa 6 Wochen. In den ersten Tagen empfiehlt es sich, die Flaschen immer mal wieder zu schütteln.



Tipp: Zum Sterilisieren der Flaschen Wasser sprudelnd aufkochen, 1 bis 2 Sekunden abkühlen lassen und die Flaschen damit kurz ausspülen. Die Flaschen trocknen lassen.

Beim Erhitzen der Eiercreme im Wasserbad empfiehlt sich ein Speisethermometer. Die Eiermischung darf nicht zu heiß werden, sonst gerinnt sie. Und keine Sorge, wenn die Masse anfangs eher flüssig ist! Sobald der Alkohol hinzukommt, wird die Konsistenz sämiger.



Viel
Fähle
Maronen-
Aufstrich

Brot-
Mist

„Morgen, Kinder, ...

.... wird's was geben!“ Nicht nur zu Nikolaus, auch schon früher im Advent schmecken die feinen Aufstriche Großen wie Kleinen: zum Frühstück, zur Pause, zum Nachmittagskaffee und zum Abendbrot. Und weil geteilte Freude doppelte Freude ist, kommen gleich noch ein paar Glaserl in die Nikolaussäckchen für liebe Freundinnen und Freunde!

Maronenaufstrich

Zutaten für 2 Gläser (à ca. 250 ml)

- 200 g Zucker
- 400 g Maronen (vorgegart und vakuumiert)

- 1** Den Zucker mit 400 ml Wasser in einem Topf aufkochen lassen. Die Maronen mit einem Messer etwas kleiner schneiden, hinzufügen und im Zuckersirup etwa 10 Minuten köcheln. Dabei soll die Flüssigkeit ruhig etwas einkochen.
- 2** Anschließend alles mit dem Standmixer cremig pürieren. Falls die Masse zu dick ist, einfach 50 bis 100 ml kochendes Wasser dazugeben, bis der Aufstrich die gewünschte sahnig-cremige Konsistenz hat.
- 3** Den warmen Aufstrich sofort in sterilisierte Twist-off-Gläser füllen und diese gut verschließen. Anschließend die Gläser umdrehen und auf die Deckel stellen, bis sie lauwarm abgekühlt sind. Dann die Gläser wieder umdrehen und vollständig auskühlen lassen. Im Kühlschrank hält sich der Aufstrich 1 bis 2 Wochen.

Bratapfelmus

Zutaten für 8 Gläser (à ca. 250 ml)

- Butter und Zimtzucker für die Form
- 100 ml brauner Rum
- 100 g Rosinen
- 10 säuerliche Äpfel (z.B. Elstar oder Boskop)
- 200 g Marzipanrohmasse
- 150 g Aprikosenkonfitüre
- 5 cl Orangenlikör (z.B. Grand Marnier)
- 1 EL Zitronensaft
- 150 ml Apfelsaft

1 Den Backofen auf 175°C vorheizen. Eine große Auflaufform mit Butter einfetten und mit Zimtzucker austreuen. Den Rum in einem kleinen Topf leicht erwärmen und mit den Rosinen mischen.

2 Die Äpfel waschen, quer halbieren und das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen. Die Marzipanrohmasse mit Konfitüre, Likör und Zitronensaft mischen und in die Apfelhälften füllen. Die gefüllten Apfelhälften nebeneinander in die gebutterte Form setzen. Den Apfelsaft dazugießen und die Äpfel im Ofen auf mittlerer Schiene 30 bis 40 Minuten weich garen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Die Backofentemperatur auf 200°C erhöhen.

3 Auf die unterste Schiene des Ofens ein tiefes Backblech schieben, dieses mit zwei Blatt Küchenpapier belegen und ca. 2 cm hoch Wasser einfüllen. Die weichen Bratäpfel fein pürieren, mit den Rumrosinen mischen, sofort in sterilisierte Gläser füllen und diese gut verschließen. Die Gläser in das Blech stellen und etwa 20 Minuten einkochen. Anschließend bei geöffneter Ofentür vollständig abkühlen lassen. Bei kühler Zimmertemperatur hält es sich etwa 6 Monate.



Natürlich mit Liebe

Tannenduft und Honigkerzenschein, Strohsterne und Nikolausäpfel: Der schönste Weihnachtsschmuck ist für mich alles, was aus der Natur kommt. Deshalb verpacke ich meine Weihnachtsmitbringsel am liebsten ganz schlicht, nachhaltig und natürlich.



Zarte Bande

Als Deko für die g'schmackigen Mitbringsel aus der Küche eignen sich Gewürze. Am besten natürlich die, die auch im Geschenk drin sind! Beim **Eierlikör** ist das edle Vanille. Ein paar Schoten mit einem Bändchen um den Flaschenhals gebunden, machen das Geschenk noch edler und sind das perfekte i-Tüpfel: So können die Beschenkten die kostbare Deko gleich noch für andere Rezepte nutzen!

Weihnatskugel aus der Natur

Esskastanien sind sehr dekorativ: Die Schale halb aufgebrochen, die stachelige Form, innen die Frucht – das hat Charme. Es lohnt sich, im Herbst ein paar davon zu sammeln und aufzuheben. Ein Exemplar passt perfekt auf das Geschenkglas obendrauf – und zeigt zugleich, was im **Maronenaufstrich** drin ist. Verpackt in eine durchsichtige Tüte aus kompostierbarem Zellophan oder Zellglas, ein farbiges Wollbändchen drum herum – mehr braucht es nicht!

Zum Naschen

Getrocknete Aprikosen und getrocknete Apfelringe sind schnell aufgereiht auf Küchengarn und halten als essbare Kette das in kompostierbares Zellophan verpackte **Bratapfelmus** im Glas fest. Noch ein Zweig von Tanne oder Fichte dazu, ein paar Zimtrinden – schon zeigt sich das süße Mitbringsel im weihnachtlichen Festgewand!

Nachhaltig verpackt

Wiederverwendbare Dinge sind für mich die beste Verpackung: schöne Küchentücher aus Leinen oder Baumwolle, Garne aus Hanf oder Wolle, als Deko ein Löffel aus Horn, dazu Gewürzstangen – das passt für selbst gemachte Geschenke aus der Küche am allerbesten. Durchsichtige Tüten bringen die dekorative Natürlichkeit am schönsten zur Geltung – gut, dass es inzwischen kompostierbare Beutel aus Zellophan gibt oder aus Zellglas, das aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt wird.

Krokantbällchen

Feine Plätzchen sind sensibel, sie brauchen eine Verpackung, die Halt und Schutz gibt. Und eine, die schön aussieht! Kleine Geschenkschachteln aus nachhaltiger Herstellung gibt es inzwischen in großer Auswahl, ob aus Graspapier oder Naturkarton. Die lassen sich schön beschriften, zum Beispiel in eigener Handschrift, mit Tinte – die Plätzchen sind ja auch handgemacht! Als kleines Zuckerl obendrauf ein kompostierbares Tütchen mit selbst gemachtem Vanille- oder Gewürzzucker, kleine Schleife drum – passt!

