

Weihnachtsmenü



VORSPEISE

Gemüsesuppe mit Hackbällchen

2 Pck. Tiefkühlgemüse in Gemüsebrühe kochen und Hackbällchen einlegen und weiterkochen lassen.



HAUPTSPEISE

Schweinekrustenbraten

1 ¼ kg Schweinebauch
3 ¾ Stk. Karotten gewürfelt
1 ¼ Stk. Sellerie frisch
1 ¼ Bund Petersilie
0,625 Liter Weizenbier (Weißbier) obergärig
1 ¼ Stk. Thymian frisch
Beilage: Knödel

Den Schweinebauch rautenförmig grob einschneiden. Das Gemüse grobwürflig scheiden und in den Brättern dazu geben. Den Bräter vorher mit etwas Öl benetzen. Jedoch nicht zu viel. Den Backofen auf 80°C einstellen und den Braten für ca. 2.5 Std. garen. Die letzte 1/2 Std. den Braten mit Weizenbier übergießen und den Thymian dazu geben. Hierbei den Backofen auf 120°C erhöhen. Nun gilt es die Kruste zu beobachten!! Der Braten ist fertig, wenn die Kruste schön kross ist.

Weihnachtsmenü



NACHSPEISE

Herrencreme

- 1 Päckchen Vanillepudding
- 1 Päckchen Sahne
- 200 Gramm Kuvertüre Vollmilch
- 2 Schuss Rum

Ein Päckchen ganz normalen Vanillepudding kochen und kalt werden lassen.

Die Sahne steif schlagen und unter den ausgekühlten Vanillepudding heben.

Die Kuvertüre in kleine Schokostückchen hacken und ebenfalls unter die Puddingsmasse heben. Dazu ein bis drei Schuß Rum hinzugeben (je nach Geschmack mehr oder weniger).

Die Herrencreme

nun für mindestens drei Stunden kalt stellen. Durch die steife Sahne ist sie später etwas Mousse-ähnlich und hat eine schön fluffig leichte Konsistenz.

guten Appetit!