

Christina Heß



Weihnachten

VEGETARISCH



VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für Helene, Bernd und Dieter – ihr fehlt mir jedes Weihnachten mehr.

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten

© 2017 Jan Thorbecke Verlag, ein Unternehmen der Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Druck: Drogowiec, Kielce

Hergestellt in Polen

ISBN 978-3-7995-1216-9



Inhalt

6 Vorwort

DIE REZEPTE

8 Vorweihnachtszeit

50 Weihnachten

104 Post Foodcoma

134 Register

136 Die Autorin



Vorwort



Meine lieben Leser,
Herzlich willkommen in meinem zweiten Buch! Unglaublich, dass ich diese Worte schreiben darf ... Aber fangen wir doch erstmal ganz vorne an.

Weihnachten war in meiner Familie seit meiner Kindheit immer ein besonderes Fest. Meine Mutter verwandelte die Wohnung im November schon in ein Weihnachtswunderland (ich frage mich immer noch, wie so viel Deko in eine 3-Zimmer-Wohnung passt), wir buken Plätzchen bis zum Umfallen und an Geschenken wurde auch nicht gespart. Als der Heiligabend dann gekommen war, wurde ein Festessen vorbereitet, das Wohnzimmer zugesperrt und nachmittags ging's ab in die Kirche (bis auf meinen Vater, der hat sich hinter seiner Alibi-Gans immer sehr gut versteckt). Danach wurde das Festessen serviert und mein Vater konnte plötzlich über Stuuuunden essen. Wirklich. Stunden. Nach dem Abräumen gab es dann endlich die Bescherung, und ich war selig. Wie gerne würde ich Weihnachten noch einmal als Kind erleben ...

Mittlerweile sind alle Beteiligten erwachsen und unser Weihnachten hat sich gewandelt. Das fiel mir in den ersten Jahren ziemlich schwer, aber mittlerweile haben wir ein System gefunden, welches funktioniert und jeden glücklich macht. Denn nun koche ich das Heiligabend-Festessen, und meine Eltern und ich lassen es ganz gemütlich angehen. Wer in die Kirche will, der geht. Wer gerne einen Cocktail vor dem Essen trinken will, der bekommt einen. Keine Zwänge mehr, kein unruhiges Sitzen auf dem Stuhl, und vor allem eines nicht mehr: Fleisch.

Was für manche einen riesigen Einschnitt darstellt, ist für mich seit 13 Jahren Alltag. Ich wurde mitten in der Pubertät Vegetarierin und bin es bis heute geblieben. Weihnachten stellt natürlich eine Ausnahmesituation dar – der Gänsebraten oder die Würstchen sind vielen heilig, und Fleischesser davon zu überzeugen, dass ein Fest auch fleischlos ein Fest bleibt, ist nicht einfach. Das weiß ich auch. Aber ich habe hier in diesem Buch massenweise leckere Rezepte rund ums Weihnachtsfest zusammengetragen, die ihr wild kombinieren könnt, um eure Festtafel mit leckerem Essen zu überfüllen. Viele Beilagen und Kleinigkeiten retten eure Gäste vor dem sicheren Hungertod, wenn's keine Weihnachtsgans gibt (die können sie an den anderen Festtagen ja immer noch essen).

Auch in dieses Buch habe ich wieder literweise Herzblut investiert und im Hochsommer damit begonnen, weihnachtliche Menüs zu kochen. Ich hoffe, es macht euch genauso viel Spaß, dieses Buch durchzusehen, wie ich hatte, als ich die Gerichte kochte und fotografierte – denn auch hier sind wieder alle Bilder von mir selbst gemacht.

Nun lasst euch nun nicht weiter von mir aufhalten, sondern blättert einfach mal ein bisschen. Viel Spaß, guten Hunger, schöne Festtage und besucht mich doch mal auf meinem Blog www.christinamachtwas.de!

*
Eure Christina



M E R R Y



X M A S



Burgenländer Kipferl

FÜR CA. 60 PLÄTZCHEN

ZUTATEN

60 ml Milch
2 TL Zucker
1 TL Vanillepulver
30 g Hefe
400 g Weizenmehl Type 405
1 Prise Salz
250 g weiche Butter/Margarine
3 Eigelb
3 Eiweiß
250 g Zucker
300 g gemahlene Walnüsse

ZUBEREITUNG

Zuerst die Milch mit dem Zucker und der Vanille vermengen und etwas erwärmen. Dann die Hefe hineinbröseln und verrühren. Mehl, Salz und Butter vermengen und die Butter dabei in kleine Flöckchen zerdrücken. Die Eigelbe und die Hefe-Mischung untermengen. Zu einem glatten Teig verkneten. Das Eiweiß mit 250 g Zucker sehr steif schlagen. Den Teig in 6 Teile teilen und ca. 0,5 cm dick ausrollen. Den Eischnee großzügig auf die Teigplatten streichen, am Rand ca. 2 cm freilassen. Den Eischnee nun mit den Nüssen bestreuen und wie einen Strudel aufrollen. Nun mit einem Kipferlausstecher von einem Ende her Halbmonde abstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Bei 200 °C ca. 15 Minuten backen. Wenn gewünscht, mit geschmolzener Zartbitterkuvertüre verzieren.

Erdnuss- träumchen

FÜR CA. 45 PLÄTZCHEN

ZUTATEN

Teig
180 g Weizenmehl Type 405
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
100 g weiche Butter/Margarine
150 g brauner Zucker
70 g weißer Zucker
1 Ei
etwas Vanillepulver
70–100 g cremige Erdnussbutter

Füllung

4 TL weiche Butter/Margarine
115 g cremige Erdnussbutter
100 g Puderzucker
2 TL Milch
etwas Vanillepulver

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Danach haselnussgroße Kügelchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Dann mit einer Gabel vorsichtig platt drücken. Bei 180 °C ca. 8–10 Minuten backen. Komplett auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten: Dafür alle Zutaten vermengen, bis eine cremige Masse entsteht. Jeweils eine Kekshälfte damit bestreichen und zusammensetzen.

Kakaonib- Cookies

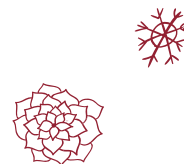
FÜR CA. 50 PLÄTZCHEN

ZUTATEN

230 g Weizenmehl Type 405
150 g Backkakao
2 EL Instant-Espressopulver
1 Msp. Zimt
180 g weiche Butter/Margarine
220 g Zucker + etwas Zucker, um die Plätzchen darin zu wälzen
1 Ei
1 TL Vanillepulver
80 g Kakaonibs

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten vermengen und den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 5 cm-dicken Rolle ausrollen und in Klarsichtfolie gehüllt für 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und die Teigrolle in Zucker rollen, bis sie komplett ummantelt ist. Jetzt ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Cookies ca. 10 Minuten backen und auf einem Gitter auskühlen lassen.





SCHWARZ- WURZEL-

Charlotte mit Kürbis-Füllung



Ja, ich weiß: eine Charlotte ist eigentlich eine Süßspeise und hat mit dieser Beilage mit Ausnahme der Optik wenig zu tun. Aber gebt ihr trotzdem eine Chance; sie wird euch mit einer Geschmacksexplosion überraschen!

FÜR 6 PERSONEN ALS BEILAGE

ZUTATEN

ca. 700 g frische Schwarzwurzeln
Salzwasser oder Gemüsebrühe

Füllung

1 kleiner Hokkaido-Kürbis
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Olivenöl
Salz und Pfeffer
250 g bunte Quinoa
250 g grüne halbe Erbsen
200 g Feta
je 1 EL frische Petersilie und
Rosmarin
1 TL Tabasco

Topping

100 g Kürbiskerne
100 g Mandelstifte
½ TL geräuchertes Paprikapulver
2 Spritzer Tabasco

ZUBEREITUNG

- 1 Zuerst die Schwarzwurzeln mit behandschuhten Händen schälen, in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser/Gemüsebrühe ca. 15 Minuten gar kochen. Abgießen und beiseitestellen.
- 2 Den Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in ca. 2 × 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, grob zerteilen und alles zusammen auf ein mit etwas Olivenöl bestrichenes Blech legen und durchmischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei 180 °C ca. 20–25 Minuten backen. Der Kürbis sollte weich sein.
- 3 Währenddessen die Quinoa und die Erbsen gar kochen. Feta zerkrümeln, Petersilie und Rosmarin hacken. Die Quinoa, die Erbsen und die restlichen Zutaten vermengen (bis auf die Schwarzwurzeln), kräftig abschmecken und in einer runden Form (z.B. einem Tortenring) auf einen Teller oder eine Servierplatte geben (ca. 20 cm Durchmesser). Die Schwarzwurzeln um die Füllung mit dem Ring herum aufstellen.
- 4 Die Kürbiskerne zusammen mit den Mandeln in einer Pfanne ohne Öl anbraten und mit Paprikapulver und Tabasco würzen. Diese Masse nun auf die Füllung geben und für die Optik und zum Servieren eine Schleife darum binden. Warm servieren.

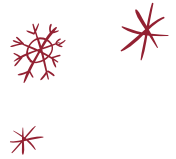






FRUCHT-

Knödel mit karamellisierten Nüssen



Diese Knödel sind der Hammer. Wirklich. Und keine Angst vor dem Brandteig – wir schaffen das zusammen im Handumdrehen.



FÜR 6 PERSONEN

ZUTATEN

500 ml Milch
1 Prise Salz
abgerieben Schale von
½ Bio-Zitrone
60 g Butter
300 g Weizenmehl Type 405
2 Eier

Füllung

ca. 10 Zwetschgen, Pflaumen
oder Aprikosen
2 EL Zucker
1 TL Zimt

Zum Wälzen

2 EL Zucker
1 TL Vanillepulver
100 g Paniermehl

Nüsse

100 g Zucker
100 g gemischte Nüsse nach Wahl
(z.B. Paranüsse, Walnüsse,
Haselnüsse und Mandeln)

Außerdem

Cranberry- und Mandarinensoße
von Seite 82 (optional)

ZUBEREITUNG

- 1 Zuerst die Nüsse zubereiten. Dafür den Zucker in eine Pfanne geben und karamellisieren lassen. Die Nüsse hinzugeben, sehr gut durchmengen und zum Auskühlen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Wenn die Masse kalt und erhärtet ist, mit einem großen Messer klein hacken.
- 2 Für die Knödel dann die Milch mit dem Salz, der Zitronenschale und der Butter in einem Topf zum Kochen bringen. Das Mehl durchsieben und zur Milch geben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zu einem festen Teig kochen lassen, der sich vom Topfrand löst und einen Kloß bildet (Brandteig).
- 3 Den Teig in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Die Eier dann einzeln nacheinander einrühren. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in ca. 5 cm große Quadrate schneiden.
- 4 Die Steinfrüchte gründlich waschen, halbieren und entkernen. Die Hälften nun in Zimt & Zucker wälzen und auf die Quadrate legen. Alles jeweils zu kleinen Knödeln formen. Bis hierhin kann man die Knödel vorbereiten und zur Not ein paar Stunden im Kühlschrank lagern.
- 5 Leicht gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und danach herunterschalten. (Das Wasser sollte sieden, nicht mehr kochen.) Die Knödel ins Wasser setzen und ca. 10 Minuten sieden, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in dem mit Zucker und Vanille vermischten Paniermehl wälzen. Sofort mit den Nüssen zusammen servieren. Wenn gewünscht, die Soßen von Seite 82 dazu servieren.

Register



A

95 Apple Butter

B

26 Baiser-Weihnachtsbäume (und mehr)

40 Baumkuchenwürfel

115 Besondere Wintersalate

57 Blätterteighörnchen mit Gemüsefüllung
auf Hummusspiegel

82 Bratapfel mit Cranberry- oder Mandarinensoße

101 Brötchenrezept, das eine

63 Bulgurklößchen in Paprika-Tomatensoße

16 Bunte Zuckerplätzchen

12 Burgenländer Kipferl

30 Buttercreme

C

88 Churros con Chocolate

D

101 Das eine Brötchenrezept

126 Das famose Paprikabaguette

E

48 Eggnog

22 Eggnog-Fudge

48 Eierpunsch

76 Einfaches irisches Sodabrot

91 Engelsspeise mit Apfel-Mandel-Honig-Kompott

29 Erdbeer-Joghurt-Mandeln

12 Erdnussträumchen

34 Espressokuchen mit Mascarpone-Füllung
und Preiselbeeren

F

63 Fella Koftesi (Bulgurklößchen in
Paprika-Tomatensoße)

66 Feta auf Safranreis mit Paprikachutney,
gebackener

129 Fladenbrot, frisches

75 Focaccia mit Kräuterseitlingen, Rosmarin
& Honig

97 French-Toast, gewaffelter

129 Frisches Fladenbrot

70 Frittierte Risottobällchen auf cremigen Grünkohl

85 Fruchtknödel mit karamellisierten Nüssen

21 Fudge

G

66 Gebackener Feta auf Safranreis mit Paprikachutney

29 Gebrannte Mandeln mal anders

18 Gefüllte Makronen

11 Gefüllte Mandelstangen

43 Gefüllte Weihnachtsquarkbällchen

78 Gemüse!-Beilagen

97 Gewaffelter French-Toast

39 Gewürz-Gugelhupf mit perfekter Schoko-
ladenglasur

78 Grüne Bohnen mit Dijon-Senf-Dressing und
Mandeln

H

18 Haselnussmakronen mit Nugatfüllung

130 Hausgemachte Piroggen

112 Hefebrötchen, herzhaft gedämpfte

112 Herzhafte gedämpfte Hefebrötchen

92 Honigbutter

54 Honig-Senf-Soße

K

12 Kakaonib-Cookies

78 Kartoffelpüree mit Knoblauch

12 Kipferl, Burgenländer

18 Kokosmakronen mit Orangenfüllung

29 Kokos-Mandeln

116 Kumpir

L

- 45 Lebkuchenhaus
- 61 Linsenbraten mit Geheimwaffensoße

M

- 18 Makronen, gefüllte
- 11 Mandelstangen, gefüllte
- 25 Marshmallows ohne Gelatine

N

- 102 No-Knead-Bread (Topfbrot)

O

- 133 Onigiri
- 95 Orange Curd
- 92 Orangenbutter
- 86 Orangen-Tiramisu

P

- 97 Pancakes mit Nutella-Füllung
- 53 Panierte Schwarzwurzeln mit dreierlei Dips
- 45 Papas Lebkuchenhaus
- 126 Paprikabaguette, das famose
- 65 Pasta mit Gorgonzola, Walnüssen & gebratenem Chicorée
- 21 Peanutbutter-Swirl-Fudge
- 130 Piroggen, hausgemachte

R

- 70 Risottobällchen auf cremigen Grünkohl, frittierte
- 115 Rote-Bete-Salat

S

- 22 Salzkaramell-Fudge
- 48 Schokoladenlikör
- 36 Schokoladentannenbaum
- 72 Schwarzwurzel-Charlotte mit Kürbis-Füllung
- 53 Schwarzwurzeln mit dreierlei Dips, panierte
- 120 Shakshuka

- 81 Slowcooker Chocolate Lava Cake
- 76 Sodabrot, einfaches irisches
- 54 Spanische Aoli
- 11 Spitzbuben

- 109 Steckrübensuppe 2.0
- 54 Süß-saure Gochugaru-Soße
- 11 Süße-Sahne-Plätzchen
- 97 Süße Sünden
- 30 Swiss-Meringue-Buttercreme

T

- 106 Tomateneintopf mit Okra und grünen Bohnen
- 92 Twisted Bread mit zweierlei Butter

V

- 15 Vanillekipferl ohne „Gefummel“
- 33 Vanillekuchen mit Apple-Butter-Frosting
- 124 Veggie Shepherd's Pie

W

- 69 Wachteleier in Quinoakruste mit Rote-Zwiebel-Chutney
- 115 Waldorfsalat mal anders
- 15 Walnuss-Kandis-Plätzchen
- 98 Weihnachtsgranola
- 43 Weihnachtsquarkbällchen, gefüllte
- 48 Wintercocktails
- 58 Wintergemüse-Bruschetta mit Whipped Feta
- 115 Wintersalate, besondere
- 119 Winter-Wraps
- 111 Wirsing-Käse-Suppe

Z

- 15 Zitronensterne
- 123 Zucchini spaghetti mit veganer „Bolognese“
- 16 Zuckerplätzchen, bunte



Die Autorin



Christina Heß, Jahrgang 1990 aus Kassel, im echten Leben Bürofee bei der Justiz, ist seit 2012 Foodbloggerin aus Leidenschaft. Neben ihrem Blog liebt sie ihre Familie & Heavy Metal Musik und ist ständig unterwegs (sie stand z.B. bei Williams & Kates Hochzeit in der ersten Reihe vor der Westminster Abbey). Auf ihrem Blog *Christina macht was* schreibt und berichtet sie über all die Dinge, die ihr schmecken, und nimmt auch bei heikleren Themen kein Blatt vor den Mund. Seit ihrer Jugend ernährt sie sich vegetarisch. Bei Thorbecke erschien von ihr bereits „Christina macht was – Veggie. Lecker. Anders.“.

