



Carolin Jahn

WUNDERSCHÖNE VEGETARISCHE WINTERZEIT

Vom Kochen, Backen und Schenken in der festlichen Zeit



Jan Thorbecke Verlag

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

FÜR MEINEN MANN UND MEINE ZWEI MÄDELS

Die Verlagsgruppe Patmos ist sich ihrer Verantwortung gegenüber unserer Umwelt bewusst. Wir folgen dem Prinzip der Nachhaltigkeit und streben den Einklang von wirtschaftlicher Entwicklung, sozialer Sicherheit und Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen an. Näheres zur Nachhaltigkeitsstrategie der Verlagsgruppe Patmos auf unserer Website www.verlagsgruppe-patmos.de/nachhaltig-gut-leben

Alle Rechte vorbehalten

© 2024 Jan Thorbecke Verlag

Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Fotos: Carolin Jahn

Druck: PNB Print Ltd, Silakrogs

Hergestellt in Lettland

ISBN 978-3-7995-2062-1

INHALT



Die schönste Zeit im Jahr
- 7 -

Meine Zutaten
- 9 -

Grundrezepte für die süße Weihnachtszeit
- 13 -

Frühstücksideen für deinen Adventsbrunch
- 29 -

Gaumenschmaus für die Festtage und alle Tage drum herum
- 51 -

Kuchen, Kekse und allerlei Süßkram
- 85 -

Köstliches zum Mitbringen für die Festtage und Silvester
- 109 -

Weihnachtliche Geschenkideen aus der Küche
- 125 -

Cocktails, Aperitive und kleine Auszeiten aus Glas und Tasse
- 153 -

Register
- 166 -

Danksagung
- 168 -

Über die Autorin
- 168 -



PORRIDGE

mit karamellisierten Birnen



Ein leckeres Porridge mit wärmender Vanille
und fruchtig-süßer Birne.

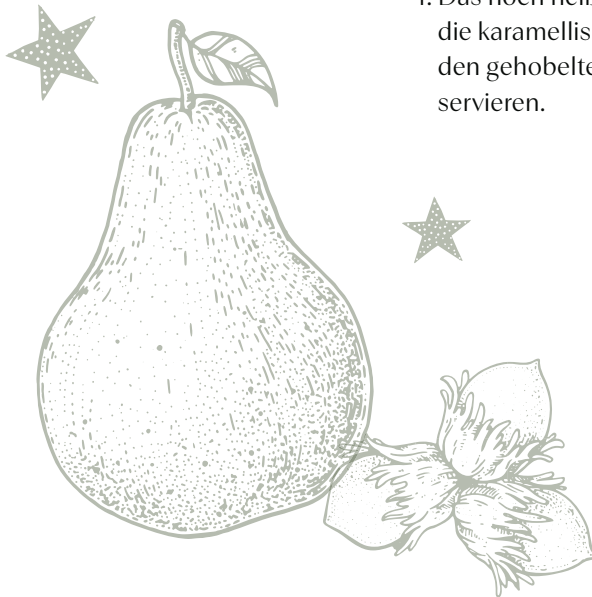
ZUTATEN

FÜR 1-2 GROBE PORTIONEN

1 Birne
2 EL Butter
2 EL brauner Zucker
1 TL Zimt
1 Vanilleschote
75 g kernige Haferflocken
300 ml Milch
1 EL Backkakao
1 Prise Salz
1-2 EL gehobelte Haselnüsse

ZUBEREITUNG

1. Die Birne gründlich waschen, halbieren und entkernen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die halbierten Birnen, den braunen Zucker und ½ TL Zimt zugeben und einige Minuten bei mittlerer Hitze dünsten, bis die Birne beginnt weich zu werden und der Zucker etwas karamellisiert.
2. Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen und zusammen mit den Haferflocken, der Milch, ½ TL Zimt, dem Backkakao und dem Salz in einen mittelgroßen Topf geben und kurz aufkochen lassen.
3. Das Porridge ca. 8-10 Minuten bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel ziehen lassen und dabei gelegentlich umrühren.
4. Das noch heiße Porridge auf zwei Schüsseln verteilen, die karamellisierten Birnenhälften daraufgeben, mit den gehobelten Haselnüssen garnieren und sofort servieren.



*Für eine festliche
Note das Risotto
mit Hilfe eines
Desserttringes
anrichten.*





ROTWEINRISOTTO

mit Birne und Ziegenweichkäsetalern



Seine perfekte rote Farbe erhält dieses cremige Risotto durch die Zugabe von Rotwein und Rote-Bete-Saft. Getoppt mit Knoblauchbirnen und in Honig geschwenktem Ziegenkäse gehört es zu meinen liebsten Wintergerichten.

ZUTATEN

FÜR 3-4 PORTIONEN

2 Schalotten
3 Knoblauchzehen
etwas neutrales Öl
300 g Risottoreis
200 ml Rotwein
50 ml Rote-Bete-Saft
700 ml Gemüsebrühe
1 reife Birne
1-2 EL flüssiger, milder Honig
1 TL Butter
8-10 Scheiben milder Ziegenweichkäse von der Rolle
100 g Parmesan
60 ml Sahne
3-4 Butterflöckchen
Walnüsse oder Pistazien (optional)

ZUBEREITUNG

1. Zuerst die Schalotten und 1 Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. Etwas Öl in einem mittelgroßen Topf erhitzen und beides darin kurz andünsten. Den Risottoreis zugeben, kurz scharf anbraten und sofort mit dem Rotwein ablöschen. Diesen unter Rühren vollständig einkochen lassen und den Rote-Bete-Saft zugießen.
2. Die Gemüsebrühe erhitzen und schluckweise immer so weit zugießen, dass der Risottoreis gerade so mit Flüssigkeit bedeckt ist. Dabei häufiger umrühren. Das Risotto ohne Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis gar und die Flüssigkeit eingezogen ist.
3. Währenddessen die Birne schälen und in sehr feine, fast durchscheinende Scheiben schneiden und kurz beiseitestellen. 2 Knoblauchzehen schälen. Den Honig zusammen mit der Butter in einer beschichteten Pfanne vorsichtig erwärmen. Die Knoblauchzehen durch eine Knoblauchpresse drücken, zugeben und kurz unterrühren. Die Birnenscheiben sowie die Weichkäsetaler darin schwenken.
4. Den Parmesan reiben. Das Risotto mit Parmesan, Sahne und Butterflöckchen abschmecken, auf Teller verteilen und sofort mit den noch warmen Birnenscheiben und Frischkäsetalern servieren. Optional mit grob gehackten Walnüssen oder Pistazien bestreuen.



Tipps

Die Gemüsebrühe im Risotto muss immer sehr heiß sein. Kalte Gemüsebrühe unterbricht den kontinuierlichen Kochvorgang des Risottos, wodurch sich dessen Kochzeit verlängert.

ZIMTIGER FRÜCHTEKUCHEN



vom Blech

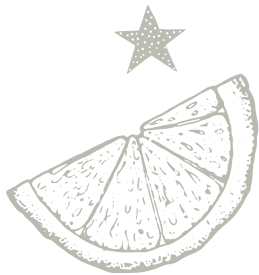
Dieser unscheinbare kleine Kuchen hat es richtig in sich. In der Weihnachtszeit wird er bei uns regelmäßig alle paar Tage nachgebacken. Gut verpackt ist er mehrere Tage haltbar und nimmt sogar noch an Aroma zu.



ZUTATEN

FÜR 1 KUCHEN (20 × 30 CM)

100 g Haselnüsse
100 g Mandeln
50 g Datteln
75 g Orangeat
75 g Rosinen
75 g Pistazien
150 g Mehl
½ TL Zimt
150 g Zucker
150 g heller Honig
Puderzucker zum Bestreuen



ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein tiefes Backblech mit den Maßen 20 × 30 cm mit Backpapier ausschlagen.
2. Die Haselnüsse zusammen mit den Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett vorsichtig anrösten und anschließend etwas auskühlen lassen.
3. Die Datteln in kleine Würfel schneiden und mit dem Orangeat und den Rosinen in eine Schüssel geben. Die Haselnüsse, die Mandeln und die Pistazien zugeben und kurz durchrühren. Das Mehl und den Zimt zugeben und nochmals gut vermengen.
4. Den Zucker und den Honig in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Noch etwas leicht köcheln lassen, dann zügig zum Rest in die Schüssel geben und vermischen.
5. Die Früchte-Nussmischung gleichmäßig im Backblech verteilen und glattstreichen. Im Backofen für 30–35 Minuten backen, herausnehmen und vollständig auskühlen lassen. Mit etwas Puderzucker bestreuen, aus der Form lösen und in Stücke schneiden.

Tipps



ORANGEAT SELBST MACHEN:

Orangeat lässt sich ganz einfach selbst herstellen. Hierfür 8–10 Bio-Orangen heiß abwaschen, halbieren und den Saft auspressen. Den Saft anderweitig verwenden. Das Fruchtfleisch sowie die weiße innere Haut entfernen und die restliche Schale in kleine Würfel schneiden. Einen mittelgroßen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen und die Schalwürfel zugeben. Diese für 4–5 Minuten kochen, das Wasser wechseln, den Vorgang wiederholen und das Wasser danach abschütten.

Die Orangenschalenwürfel gut abtropfen lassen, wiegen und in einer Schüssel mit der gleichen Menge an Zucker mischen. Die Würfel zurück in den Topf geben und soviel Wasser aufgießen, bis diese gerade so bedeckt sind. Das Wasser zum Kochen bringen und für ca. 1 ½ Stunden bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Das Wasser erneut abgießen und die Schalen abtropfen lassen. Diese auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und einige Stunden vollständig trocknen lassen.

Mit Puderzucker bestäubt ist Orangeat in kleinen, gut verschließbaren Gläschen mehrere Wochen haltbar. Voraussetzung dafür ist, dass die Würfel komplett durchgetrocknet sind. Der Puderzucker verhindert das Zusammenkleben der einzelnen Würfel.



Creemige

KÜRBISKERNBUTTER



Die Kürbiskernbutter wird durch die Zugabe von Frischkäse und Öl besonders cremig. Die leichte Bitternote der Kürbiskerne harmoniert perfekt mit der feinen Schärfe der Schalotten und des Knoblauchs.

ZUTATEN

FÜR 5-6 PORTIONEN

100 g Kürbiskerne
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
etwas Öl zum Anbraten
½ Bund glatte Petersilie
40 ml Kürbiskernöl
50 g Frischkäse
100 g weiche Butter
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Kürbiskerne ohne Zugabe von Öl in einer beschichteten Pfanne rösten und anschließend auskühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Schalotte und die Knoblauchzehen schälen, in feine Würfel schneiden, in etwas Öl glasig andünsten und ebenfalls auskühlen lassen.
3. Die abgekühlten Kürbiskerne in einem leistungsstarken Mixer fein mahlen und zusammen mit den Knoblauch- und Schalottenwürfeln in eine Schüssel geben. Die Petersilie fein hacken und hinzugeben. Alle weiteren Zutaten zugeben und alles gut miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.



TRÜFFEL-ZITRONENBUTTER



Die Trüffelbutter passt perfekt zu hellem, knusprigen Brot, aromatischem Käse und einem Glas Wein.

ZUTATEN

FÜR 5-6 PORTIONEN

40 g schwarzer Trüffel, in Öl
eingelegt oder frisch
200 g sehr weiche Butter
1-2 TL grobes Salz
½ TL Zitronensaft
Abrieb einer halben Bio-Zitrone

ZUBEREITUNG

Den schwarzen Trüffel fein hobeln, anschließend in kleine Stücke schneiden und in eine mittelgroße Schüssel geben. Alle weiteren Zutaten zugeben und alles gut miteinander vermengen. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.





*Für eine leicht saure Note
beim Anrichten frische
Cranberrys auf die
Gläser verteilen.*





FEUERZANGENBOWLE



Eine gute Feuerzangenbowle ist der Inbegriff eines gelungenen Abends auf dem örtlichen Weihnachtsmarkt. Mit nur wenig Aufwand, guten Zutaten und etwas Übung gelingt das leckere Heißgetränk jedoch auch ohne Probleme zu Hause.



ZUTATEN

FÜR CA. 5-6 PORTIONEN

1 Vanilleschote
1,5 l trockener Rotwein
500 ml Orangensaft
2 Gewürznelken
2 Zimtstangen
2 Beutel Früchtetee
200 ml brauner Rum
1 Bio-Orange
1 Zuckerhut

ZUBEREITUNG

1. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und zusammen mit dem Rotwein, dem Orangensaft, den Nelken, den Zimtstangen und den Früchteteebeuteln in einen mittelgroßen Topf geben, vorsichtig erhitzen, jedoch nicht kochen, und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Den Rum in einem separaten, kleinen Topf erhitzen.
2. Die Teebeutel sowie die Nelken aus der Bowle entfernen und diese noch heiß in ein hitzebeständiges Gefäß umfüllen. Die Orange in Scheiben schneiden, zugeben und eine Feuerzange und einen Zuckerhut oben auf das Gefäß auflegen.
3. Den Rum in eine kleine Schüssel umfüllen und mit Hilfe einer Schöpfkelle nach und nach auf den Zuckerhut geben. Den Zuckerhut anzünden und den Rum nun portionsweise weiterzugeben, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist. Die fertige Feuerzangenbowle auf 5-6 Gläser verteilen und sofort servieren.



REGISTER

- Amaretto-Spritz 162
Apfel-Glühgin, wärmender 154
Apfel-Milchreistarte 102
- Baiser, das beste 27
Birchermüsli, weihnachtliches 48
Birne mit Vanille und Krokant, pochierte 100
Birnen mit Gorgonzolacreme und Walnüssen 58
Birnenchutney mit Kardamom 132
Birnen-Rosmarin-Spritz 162
Biskuitteig, der beste 23
Blutorangensirup mit Aperol 145
Bruschetta mit Ricotta, Weintrauben
und Trüffelöl 82
- Charlotte mit Birne und
Zimt-Mascarponecreme 98
Ciabattabrot mit Walnüssen, rustikales 117
Cranberry-Gin 146
Cranberry-Rosmarin-Sirup 149
Cranberry-Sauce mit Orange 18
Cremige Kürbiskernbutter 118
Cremige Marzipansauce mit Schuss 18
Cremige Zimtsauce 19
Cremiger Orangen-Balsamico 136
Cremiger Rotkohlsalat mit Apfel und Sesam 110
- Das beste Baiser 27
Der beste Biskuitteig – perfekt für Tortenböden
und Biskuitrollen 23
Der beste Hefeteig – perfekt für Hefezopf,
Babka und Co. 20
Der beste Mürbteig – perfekt für Tartelettes,
Tartes und Co. 24
Dessertsaucen, die besten 17
Die besten Dessertsaucen 17
- Einfache Schokosauce 17
Einfache Vanillesauce 17
Einfacher weißer Zuckerguss 15
- Feigen in Portwein-Gewürzsud 19
Feigensenf 135
Festliche Selleriesuppe mit Apfel 70
Feuerzangenbowle 165
Frischkäsekugeln mit Pistazien und Cranberrys 121
Früchtekuchen vom Blech, zimtiger 88
Frühstückskekse mit Cranberrys und Kernen,
weihnachtliche 36
- Galette mit Mandelcreme und Gewürzbirnen,
weihnachtliche 105
Gebakener Ricotta-Dip mit karamellisierten
Zwiebeln und Pinienkernen 81
Gebrannte-Mandel-Creme 47
Gedrehte Grissini mit Parmesan 122
Geröstete Laugenknödel in Pilzragout 53
Gewürzorangengelee 126
Gin Bells 154
Gingerbread White Russian 157
Glasurvariationen, meine liebsten 15
Glögg 158
Grießknödel mit Rumzwetschgen 93
Grissini mit Parmesan, gedrehte 122
Grünkohlrisotto mit Vanillebutter 74
Gussvariationen, meine liebsten 15
- Haselnusscreme 47
Hefeteig, der beste 20
Hefezopf mit Kardamom 31
Hefezopf-Auflauf mit Zimtmilch 32
- Kandierte Orangenscheiben 129
Karamellierte Zwiebelsuppe mit Prosecco
und Crostini 78
Käsefondue aus dem Ofen mit gebackenen
Trauben und Honigwalnüssen, kleines 73
Käseknödel mit Salbeibutter 61
Kleines Käsefondue aus dem Ofen mit
gebackenen Trauben und Honigwalnüssen 73

Köstliche Spritz-Kreationen 162
 Kürbiskernbutter, cremige 118

Last-Minute-Apfel-Vanillelikör 150
 Laugenknödel in Pilzragout, geröstete 53
 Lebkuchen-Overnight-Oats mit Orange 40
 Linsenschaumsuppe 69

Mandelpunsch 161
 Marzipanlikör 142
 Marzipansauce mit Schuss, cremige 18
 Maulwurfkuchen mit Glühweinkirschen und
 Zimtsahne, weißer 96
 Meine liebsten Guss- und Glasurvariationen 15
 Mürbteig, der beste 24
 Mürbteigartelestes mit Glühweinbeeren
 und Baiser 106

No-Bake-Cheesecake mit Cranberryspiegel 86

Orangen-Balsamico, cremiger 136
 Orangenscheiben, kandierte 129

Pochierte Birne mit Vanille und Krokant 100
 Porridge mit karamellisierten Birnen 43

Rahmkuchen 90
 Reisbällchen auf Meerrettich-Rahmwirsing 66
 Ricotta-Dip mit karamellisierten Zwiebeln und
 Pinienkernen, gebackener 81
 Risoni in Sahnesauce mit Haferbällchen und
 Mandeln 54
 Rote-Bete-Linsensalat mit Feta 113
 Rotkohlsalat mit Apfel und Sesam, cremiger 110
 Rotweinrisotto mit Birne und Ziegenweickäse-
 talern 77
 Rustikales Ciabattabrot mit Walnüssen 117

Sahne-Kaffeelikör, schneller 141
 Schnelle Zimtbutter 48
 Schneller Sahne-Kaffeelikör 141

Schneller Senfkaviar 139
 Schoko-Babka mit Kaffeesirup 35
 Schokoladenglasur 15
 Schokosauce, einfache 17
 Selleriesuppe mit Apfel, festliche 70
 Senfkaviar, schneller 139

Sesamgalette mit Ricotta-Meerrettichcreme
 und Birnenscheiben 65
 Sesamkringel 114
 Spekulatius-Chai 161
 Spritz-Kreationen, köstliche 162

Tiramisu-Pralinen 130
 Trüffelpasta mit Ziegenfrischkäse 57
 Trüffel-Zitronenbutter 118

Vanillesauce, einfache 17

Wärmender Apfel-Glühgin 154
 Weihnachtliche Frühstücksecke
 mit Cranberrys und Kernen 36
 Weihnachtliche Galette mit Mandelcreme
 und Gewürzbirnen 105
 Weihnachtliches Birchermüsli 48
 Weißer Maulwurfkuchen mit Glühweinkirschen
 und Zimtsahne 96
 Winter-Zabaione mit selbst gemachten
 Löffelbiskuits 94
 Wirsingpäckchen in Cidrecreme 62

Zimtbutter, schnelle 48
 Zimtiger Früchtekuchen vom Blech 88
 Zimtkringel 39
 Zimtsauce, cremige 19
 Zimtschnecken-Pancakes mit schneller
 Apfelsauce 44
 Zuckerguss, einfacher weißer 15
 Zuckerguss mit weihnachtlichen Gewürzen 15
 Zwiebelsuppe mit Prosecco und Crostini,
 karamellierte 78