

# Weihnachtsmenü

von *Andrea Kernreiter*

## KAROTTENCREMESUPPE



- 2 ZWIEBEL**
- 5 KAROTTEN**
- 1 APFEL**
- 1 CM INGWER**
- 125 ML KOKOSMILCH**
- 1 EL ÖL ZUM ANRÖSTEN**
- 1 EL GEMÜSEBOULLION (BIO)**

Zwiebel, Karotten, Apfel, Ingwer klein schneiden und dann im Topf anrösten, dann mit Wasser aufgießen und den Eßlöffel Gemüsebouillon dazugeben. Einfach köcheln lassen.

Wenn alle Zutaten weich sind mit dem Stabmixer pürieren und auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Zum Abschluss dann die Kokosmilch hinzufügen, pürieren und ein kleines bisschen Chili hinzufügen. Fertig.

## ENTENBRUST MIT ROTKRAUT UND BRATKARTOFFELN



- 2 ENTENBRÜSTE**
- 125 GRAMM KASTANIEN**
- 2 ÄPFEL**
- 1 ZWIEBEL**
- 0,25 LT. ROTWEIN**
- 1 EL TOMATENMARK**
- 1 KL LÖFFEL SENF**
- PREISELBEERMARMELADE**
- FRISCHER ORANGENSAFT**

Die Zwiebel und die Äpfel schälen und vierteln. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen und die Zwiebel und Äpfel in einem Bräter schon ins Rohr geben. Die Entenbrüste salzen und pfeffern. Danach schön braun links und rechts anbraten. Danach für 10 bis 15 min (abhängig von der Entenbrustgröße) zu Zwiebel und Apfel dazugeben. Die Kastanien können auch schon mit ins Rohr. Jetzt kommt der Bratensaft: 1 Eßlöffel Preiselbeermarmelade ankaramelisieren lassen, dann mit Rotwein aufgießen, dazu kommt jetzt das Tomatenmark und der Senf und ein bisschen O-Saft, verrühren und einreduzieren lassen.

Rotkraut (TK) mit Preisbeeren ein bisschen verfeinern.

Als Beilage serviere ich Bratkartoffeln 2 Stück pro Person. Kartoffeln kochen schälen und in dicke Scheiben schneiden, diese dann in Öl rausbraten.

## HEIDELBEERKÄSEKUCHEN



**60 G WEICHE BUTTER**  
**200 G ZUCKER**  
**1 PRISE SALZ**  
**3 EIER**  
**40 G MEHL**  
**6 EL KAKAO**  
**50 G GROB GEHACKTE**  
**MACADAMIANÜSSE**  
**250 G MAGERQUARK**  
**1 TL SPEISESTÄRKE**  
**200 G FRISCHE BLAUBEEREN**  
**(ERSATZWEISE TK)**

Butter, 100 g Zucker und 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät 5 Minuten schaumig rühren. 2 Eier nacheinander zugeben unditerrühren. Tipp: Die Eier sollten Zimmertemperatur haben, sonst gerinnt die Buttercreme!

Mehl und Kakao in eine Schüssel sieben und unter die Buttercreme mischen. 2 EL der Masse beiseite stellen, die Macadamianüsse unter die restliche Masse mischen.

Für die Käsecreme den Quark, 1 Ei, den restlichen Zucker und die Speisestärke mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Die Blaubeeren vorsichtig unterheben.

Die Nussmasse in eine gebutterte, mit Backpapier ausgelegte Springform geben und glatt streichen. Die Käsecreme darauf verteilen, die restliche Browniemasse in kleinen Klecksen daraufsetzen und mit einer Gabel ein Marmormuster ziehen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) 35-40 Minuten backen. Die Käsekuchen-Brownies herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

**Zum Weihnachtsfest wünschen wir Ihnen und Ihrer Familie stressfreie & besinnliche Tage!**  
**Genießen Sie die gemeinsame Zeit bei feinem Essen mit Ihren Lieben!**

**Andrea & Andreas Kernreiter**  
**CEOs [seminargo.com](https://www.seminargo.com)**

