

Gerichte inspiriert von Weihnachtsfilmen

Der süße Duft vom Pudding, der herzhaft Geruch von der Weihnachtsgans, das betörende Aroma von Zimt, ein Hauch Vanille, der sich mit anderen exotischen Gewürzen vermischt... Das alles liegt in der Luft. Das Wasser läuft im Mund zusammen und der Magen beginnt zu knurren. Ein opulentes Highlight nach dem anderen wird aufgetischt, ein köstliches Festessen jagt das andere – und das nicht nur zu Hause, sondern auch auf dem Bildschirm!

Mit den Liebsten den Lieblingsweihnachtsfilm zu schauen, beginnt schon damit, sich gemütlich auf dem Sofa einzumummeln. Wie in der Realität spielt auch in den meisten Weihnachtsfilmen das Essen, das zu Weihnachten zubereitet wird, eine wichtige Rolle. Besinnlichkeit, Freude und gutes Essen! Mehr Zutaten braucht es nicht, um sich perfekt zu entspannen. Hier kommen die schönsten Rezepte aus den schönsten Filmen.

Nr.1

Harry Potters alkoholfreies Butterbier



Butterbier: Das Kultgetränk von Harry und seinen Mitschülern, das in der Weihnachtszeit gerne mal getrunken wird. Hier das zauberhafte, alkoholfreie Rezept.

Zutaten

0,5 TL Kakaopulver

250 ml Malzbier (alkoholfrei)

500 ml Milch

100 ml Sahne

1 Vanilleschote

1 Päckchen Vanillezucker

0,5 TL Zimt

Zubereitung

Zuerst wird die Milch zusammen mit 50 ml Sahne, der Vanilleschote, Zimt, Kakaopulver und dem Vanillezucker in einen Topf gegeben und aufgekocht.

Danach den Topf von der Flamme nehmen und das Malzbier dazugeben.

Noch einmal kurz erwärmen und unterdessen die restliche Sahne steif schlagen.

Das heiße Butterbier in (feuerfeste) Gläser füllen und die steife Sahne darüber

geben.

Nr.2

Grinch-Obstspieße

Was? Weihnachten steht schon wieder vor der Tür?! – „IGITT!“

würde der Grinch jetzt rufen. Um sogar den Grinchs unter euch die Weihnachtszeit etwas zu versüßen, gibt es hier die Grinch-Obstspieße.

Zutaten

grüne Trauben

Erdbeeren

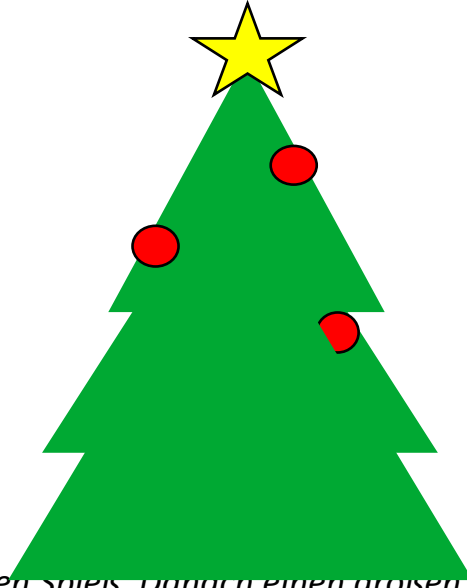
kleine Marshmallows

große Marshmallows

Spieße

Zubereitung

Zuerst fädelt man eine Traube auf einen Speiße. Danach einen großen Marshmallow in drei „Scheiben“ schneiden. Jetzt schiebt man eine Marshmallow-Scheibe auf den Speiße. Nun schneidet man die Blätter einer Erdbeere ab und fädelt sie mit der Oberseite zuerst auf den Speiße. Zum Schluss kommt noch ein Mini-Marshmallow oben drauf und fertig ist der Grinch-Obstspieße.



Nr.3

Nightmare before Christmas-Cookies

Das Leben macht keinen Spaß ohne einen guten Schreck. — Kindertrio

Aber mit einem leckeren Weihnachtscookie ist das Leben dafür umso schöner. Für schaurig schöne Weihnachten gibt es hier die leckeren Zitronenkekse.

Zutaten

Zitronenkekse:

150 g kalte Butter

90 g Puderzucker

250 g Mehl

Schale von einer Bio-Zitrone oder ein Päckchen Citro-Back

etwas Milch

Icing:

1 Eiweiß

1 Prise Salz

250 g Puderzucker

Saft von einer Zitrone

schwarze Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Zitronenkekse:

Zuerst verknetet man alle Zutaten für die Kekse und gibt so viel Mehl dazu, bis ein fester Teig entstanden ist. Jetzt formt man den Teig zu einer Kugel und stellt ihn für 30 Minuten in den Kühlschrank. Nun die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig ausrollen. Anschließend mit einem Glas ausstechen und für 15 Minuten bei 160 Grad im Ofen backen. Zuletzt noch auskühlen lassen.

Icing:

Zunächst das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Puderzucker dazu sieben und unterrühren. So viel Zitronensaft dazu geben bis eine glänzende Masse entsteht. Etwa 3 EL der Eiweißspritzglasur mit der schwarzen Lebensmittelfarbe einfärben. Dann mit Frischhaltefolie bedecken, damit sie nicht aushärtet. Anschließend die restliche Masse, auf den Kekse verteilen und kurz antrocknen lassen. Das schwarze Icing in einen Spritzbeutel geben, alternativ zum Spritzbeutel kann man auch einen kleinen Schlitz in eine Tüte schneiden und dann die Gesichtszüge aufzeichnen.

Nr.4

Who Hash

*Wenn sogar der Weihnachtshasser (Grinch) höchstpersönlich sich die Mühe macht dieses Weihnachtsgericht zu klauen, kann es ja nur schmecken!
Ein schnelles, einfaches Frühstück aus Corned Beef und Kartoffeln.*

ZUTATEN

1 Esslöffel Pflanzenöl

2 Dosen gewürfelte weiße Kartoffeln, abgetropft



1 Dose fertig gekochtes Frühstücksfleisch, gewürfelt

½ Zwiebel, gehackt

Zubereitung

*Zuerst Öl in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen
Anschließend Kartoffeln und Fleisch in einer einzigen Schicht in der Pfanne verteilen. Diese nun braten, bis sie auf der Unterseite gebräunt sind, etwa 5 Minuten. Jetzt die Kartoffeln und das Fleisch drehen, um die andere Seite zu braten, dies ungefähr 5 Minuten, bis sie gebräunt sind. Zuletzt die Zwiebel in die Kartoffelmischung hinzufügen und solange rühren und kochen, bis die Zwiebel weich ist, ungefähr 5 bis 7 Minuten lang.*