

Weihnachtsessen-Duell – Rezepte

Rezept 1: Klassischer Kartoffelsalat mit Würstchen (4 P.)

Warum dieses Rezept überzeugt

- Schnell vorbereitet
- Ideal für Heiligabend
- Schmeckt auch am nächsten Tag
- Lässt sich gut vorbereiten und durchziehen

Zutaten

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 kleine Zwiebel (sehr fein gewürfelt)
- 3–4 Gewürzgurken
- 3 EL Gurkenwasser
- 200 g Mayonnaise 2 EL mittelscharfer Senf
- Salz, Pfeffer
- Optional: 1 TL Zucker oder Honig
- Frische Petersilie (optional)
- 6–8 Wiener Würstchen oder Bockwürste

Zubereitung

- Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen, abgießen und noch warm pellen.
- Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben.
- Zwiebel und Gurken fein würfeln, zusammen mit dem Gurkenwasser unterheben.
- Mayonnaise und Senf hinzufügen, vorsichtig vermengen.
- Mit Salz, Pfeffer und optional Zucker abschmecken.
- Mindestens 2 Stunden durchziehen lassen, idealerweise über Nacht.
- Würstchen in heißem Wasser erwärmen (nicht kochen) und zum Salat servieren.

Weihnachtsessen-Duell – Rezepte

Rezept 2: Festlicher Gänsebraten mit Rotkohl & Kartoffelklößen (4-6 P.)

🎄 Warum dieses Gericht besonders ist

- Klassisches Weihnachtsfestmahl
- Intensiver GeschmackBeeindruckend, aber gut planbar
- Perfekt für den 1. Weihnachtstag

🛒 Zutaten

Für die Gans

- 1 küchenfertige Gans (ca. 4-5 kg)
- Salz, Pfeffer
- 2 Äpfel
- 2 Zwiebeln
- 1 Bund Beifuß oder Majoran
- 500 ml Geflügelfond

Für den Rotkohl

- 1 kg Rotkohl (frisch oder aus dem Glas)
- 1 Apfel
- 1 Zwiebel
- 2 EL Gänseschmalz oder Butter
- 2 EL Apfelessig
- 2 EL Zucker
- 2 Lorbeerblätter
- Salz, Pfeffer, Nelken

Für die Klöße

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 EL Kartoffelstärke

Weihnachtsessen-Duell – Rezepte

- Salz, Muskat

Zubereitung

Gans

- Gans innen und außen waschen, trocken tupfen und kräftig salzen und pfeffern.
- Äpfel und Zwiebeln grob würfeln, mit Kräutern mischen und die Gans füllen.
- Gans auf den Rost legen, Fettpfanne darunterstellen.
- Bei 160 °C Umluft ca. 4 Stunden garen, dabei regelmäßig mit Fond begießen.
- In den letzten 20 Minuten Temperatur auf 220 °C erhöhen, damit die Haut knusprig wird.
- Bratenfond entfetten und als Soße aufkochen.

Rotkohl

- Rotkohl fein hobeln, Apfel raspeln, Zwiebel würfeln.
- Fett erhitzen, Zwiebel glasig dünsten, Kohl und Apfel zugeben.
- Essig, Zucker und Gewürze einrühren.
- Zugedeckt mindestens 45 Minuten sanft schmoren lassen.

Klöße

- Kartoffeln kochen, pellen und heiß durchpressen.
- Mit Stärke, Salz und Muskat vermengen.
- Klöße formen und in leicht siedendem Wasser ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Tipp

Der Rotkohl schmeckt am nächsten Tag sogar noch besser – ideal also zum Vorbereiten.

Fazit

Egal ob einfacher Klassiker oder großes Festessen: Beide Rezepte stehen für echte Weihnachtstradition, lassen sich gut planen und sorgen für zufriedene Gesichter am Tisch.

Guten Appetit!

Zum Blogbeitrag: forum-koepenick.de/weihnachtsessen-duell