



Adrians Gänsebraten

Zutaten

- 1 Gans, bratfertig
- Salz
- 4 Äpfel
- Beifuß oder Majoran
- evtl. Cognac
- 1 EL Stärkemehl

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 40 Min.

Die Gans innen und aussen kalt abwaschen und innen salzen.

In die Gans gewaschenen, von Blüte und Stiel befreiten Äpfel zusammen mit einigen Stängeln Beifuß oder Majoran legen. Die Öffnung mit Baumwollgarn zunähen.

Die Gans mit der Brust nach unten entweder auf den Rost des Backofens mit der Bratpfanne darunter oder in die Bratpfanne legen. Mit 1/4 l kochendem Wasser übergießen und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen braten (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 4 oder 5).

Nach einer Stunde die Gans wenden, das Fett abschöpfen und 1/4 l heisses Wasser zugießen. In Abständen mit dem Bratfond begiessen.

In der letzten Viertelstunde der insgesamt (je nach Grösse der Gans) bis zu 3 Stunden dauernden Bratzeit nicht mehr begiessen. Dafür die Haut mit kaltem Salzwasser oder Cognac bestreichen, damit sie knusprig wird.

Anschliessend die fertig gebratene Gans herausnehmen und warm stellen.

Das Fett von der Sauce abschöpfen, den Bratfond durch ein Sieb giessen, etwas Wasser mit dem Stärkemehl verrühren, die Sauce damit binden und abschmecken.





Mikes Advent-Likör

Zutaten

400 ml	Holunderbeerensaft, gesüßt
250 ml	Apfelsaft, naturtrüb, gesüßt
350 ml	Rum, weiß, mind. 40 Vol. %
1 TL	Zimtpulver
1 Prise	Nelkenpulver
1-2 EL	Kakaopulver
3 Beutel	Vanillezucker (Bourbon-), oder eine Vanilleschote
300 g	Zucker, braun, oder Kandiszucker

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 10 Min.

Für den Ansatz braucht man eine Flasche von mindestens 1 Liter und mehr. Zuerst die Säfte und den Alkohol in das Ansatzgefäß geben und alle Zutaten der Reihe nach dazu. Den braunen Zucker je nach Geschmack hinzufügen. Durch den braunen Zucker kriegt man etwas Karamellgeschmack.

Den Ansatz kräftig schütteln, bis sich der Kakao aufgelöst hat.



arendi
We are your solution.



Connys Lachs-Crépe-Röllchen

Zutaten

	Lachs, geräuchert
	Crêpes
300g	Frischkäse
1 Stange	Lauch, klein, in feine Streifen geschnitten
1	Karotte, fein geraspelt

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Crêpes in einer Pfanne backen. Frischkäse mit Lauch- und Karottenstreifen vermischen.

Die Crêpes mit der Frischkäse-Mischung bestreichen, mit Räucherlachs belegen und eng aufrollen.

Rolle in ca. 5 cm-Scheiben schneiden und anrichten.

Guten Appetit!





Andreas' Christmas Ale

Zutaten

- 1 Christmas Ale
- 1 Glas, festlich
- 1 Mandarine
- 1 Christbaumkerze, rot
- 1 Feuerzeug

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 2 Min.

Auf der Oberseite der Mandarine ein kleines Loch erstellen.

Die Kerze in das Loch drücken.

Das Bierglas mit kaltem Wasser ausspülen.

Die Bierflasche mit ruhiger Hand öffnen.

Christmas Ale langsam eingiessen.

Mit dem Feuerzeug die Kerze anzünden.

Zurücklehnen, die Kerze anschauen und das Bier geniessen.





Bennos 5ter Advent

Zutaten

4 cl	Rum (Havana Club)
2 cl	Bailey's Irish Cream
3 cl	Sahne
20 cl	Apfelsaft
¼ TL	Zimt
	Orangenzeste und wenig Zimt für die Dekoration

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 2 Min.

Die flüssigen Zutaten mit Zimt auf Eis shaken.

In ein Cocktailglas ab sieben.

Mit etwas Zimt on the Top und einer Orangenzeste dekorieren.





Rogers Weihnachtsgeschichte

Der Anfang der Geschichte liegt an einem verschneiten und kalten Morgen, einen Tag vor dem Weihnachtsfest. Im Büro des Geschäftsmanns Ebenezer Scrooge war es eisigkalt, weil er das Heizen für Verschwendung hielt. Der einzige Angestellte von Scrooge - ein gewisser Bob Cratchit - fror so dermaßen, dass er kaum in der Lage war mit seinen steifen Fingern den Federhalter zu greifen. Endlich kam die Stunde des Feierabends.

"Natürlich wollen Sie am morgigen Tag freihaben", brummte Scrooge, "und das nur wegen Weihnachten, pah!" Bob Cratchit brachte keinen Widerspruch heraus. "Es ist mir tatsächlich nicht recht", wettete Scrooge weiter, "denn an jedem fünfundzwanzigsten Dezember im Jahr muss ich Ihnen den Lohn für einen Tag Faulenzen bezahlen. Wie viel mich das in den ganzen Jahren kostet!" Bob Cratchit suchte schnell das Weite.

...



Marley was dead: to begin with. There is no doubt whatever about that. The register of his burial was signed by the clergyman, the clerk, the undertaker, and the chief mourner. Scrooge signed it: and Scrooge's name was good upon 'Change, for anything he chose to put his hand to. Old Marley was as dead as a door-nail.

Mind! I don't mean to say that I know, of my own knowledge, what there is particularly dead about a door-nail. I might have been inclined, myself, to regard a coffin-nail as the deadest piece of ironmongery in the trade. But the wisdom of our ancestors is in the simile; and my unhallowed hands shall not disturb it, or the Country's done for. You will therefore permit me to repeat, emphatically, that Marley was as dead as a door-nail.

Scrooge knew he was dead? Of course he did. How could it be otherwise? Scrooge and he were partners for I don't know how many years. Scrooge was his sole executor, his sole administrator, his sole assign, his sole residuary legatee, his sole friend and sole mourner. And even Scrooge was not so dreadfully cut up by the sad event, but that he was an excellent man of business on the very day of the funeral, and solemnised it with an undoubted bargain.

...



Rashids Elisenlebkuchen

Zutaten

5	Eier
500 g	Zucker
2 TL	Zimt
3/4 TL	Nelken, gemahlen
1 Prise	Muskat - Blüte
1 Prise	Kardamom
2	Zitronen, nur die Schalen
1/2	Zitrone, nur den Saft
100 g	Zitronat
100 g	Orangeat
500-650 g	Mandeln, gemahlene Oblaten

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Eier mit dem Zucker schaumig rühren, die Gewürze zugeben, gut vermischen.

Das Orangeat und Zitronat fein hacken, anschließend unterrühren. 500 - 650 g Mandeln (oder die Hälfte Nüsse) unterrühren (muss eine streichfähige, nicht zu flüssige, Masse geben).

Ungefähr 1 cm dick auf die Oblaten streichen und einige Stunden ruhen lassen.

Bei 150-160 Grad während 20-25 Minuten backen. Nicht länger, sonst werden die Lebkuchen hart.

Nach dem Erkalten mit Schokolade bestreichen.

Bitte nicht zu lange backen, müssen beim rausnehmen noch sehr weich sein!!!! Einfach Vertrauen haben zu der Backzeit, die Lebkuchen werden sonst hart!!!!



arendi
We are your solution.



Thomas' Himbeere Tiramisu mit Spekulatius

Zutaten

330 ml	Schlagsahne
250 g	Mascarpone
250 g	Quark
90 g	Zucker, braun
1 TL	Vanillezucker
Ca. 400 g	Spekulatius
500 g	Himbeeren, aufgetaut und abgetropft
	Kakaopulver

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Schlagsahne fest schlagen - Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillezucker einrühren.

In einer rechteckigen Form den Boden mit der Crème bestreichen, eine Schicht Spekulatius auflegen und leicht in die Crème drücken, darüber eine Schicht Beeren verteilen, Crème, etc.

Die letzte Schicht soll Crème sein, diese mit Kakaopulver bestreuen.

Für ein paar Stunden kaltstellen.



Carol 497.

An dulet jubilo.

CHRISTMAS.

14th cent. Melody.
Har. by R. L. de Pearsall.

1. In dul - ci iu - bi - lo . . . Now sing we all . i - o . . . He, my
2. O Je - su par - vu - le . . . I yearn for Thee al - way; . . . Lis - ten
3. O Pa - tris Char - i - tas, . . . O Na - ti len - i - tas; . . . All with
4. U - bi sunt gau - di - a . . . If that they be . not there? . . . An - gels

love, my won - der, Li'th in pre - se - pi - o, . . . Like a - ny sun - beam, yon - der Ma
to my dit - ty. O pu - er op - ti me, . . . Have pi - ty on me, pi - ty: O
us was o - ver, Per nos - tra crim - i - na: . . . But then thou didst re - cov - er Ce -
there are sing - ing, No - va can - ti - ca . . . Sweet bells the while are ring - ing In

tris in gre - mi - o: . . . Al - pha es et O, . . . Al - pha es et O.
prin - ceps glo - ri - ae . . . Tra - he me post te, . . . Tra - he me post te.
lo - rum gau - di - a . . . O that we were there! . . . O that we were there!
re - gis cu - ri - a . . . O that we were there! . . . O that we were there!

Andrés Weihnachtslied

<https://youtu.be/zOTMrpbkHdw>



arendi
We are your solution.



Ottillas Mailänderli

Zutaten

250 g	Butter
250 g	Zucker
2	Eier
1	Zitrone, abgeriebene Schale
500 g	Mehl
1	Ei zum Bestreichen
wenig	Öl zum Bestreichen

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die beiden Eier nacheinander einrühren und die Zitronenschale dazu geben. Das Mehl dazu sieben und alles kurz verkneten.

Den Teig eine halbe Stunde kühl stellen.

Den Teig auf wenig Mehl 1 cm dick auswallen und mit verschiedenen Förmchen ausstechen. Die Mailänderli auf Backpapier geben. Das Ei mit wenig Öl verquirlen und die Mailänderli damit bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C 12-15 Minuten backen.





Adrians Eierpunsch-Cocktail mit Vanille

Zutaten

1 Liter	Milch
1/2 Liter	Rahm
100 ml	Weinbrand
100 ml	Grand Marnier oder Cointreau
1	Vanilleschote
4	Eigelb
150 g	Zucker, braun
1 TL	Orangenschale, gerieben

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 10 Min.

Milch, Rahme, Vanilleschote (Mark und Schote) und Orangenschale langsam zum Kochen bringen.

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen.

Den Topf von der Kochstelle nehmen und die Eigelbmischung einrühren.

Orangenlikör und Weinbrand zugeben. Nicht mehr kochen.

Heiß servieren.





Florians Spare Ribs

Zutaten

1 kg	Spare Ribs
2	Zwiebeln
4 EL	Zucker, brauner
400 ml	Tomatenketchup
4 EL	Essig
2 EL	Worcestersauce
	Salz und Pfeffer
	Chiliflocken
	Pflanzenöl

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Ruhezeit: ca. 12 Std

Die Zwiebeln klein hacken und in einem Topf mit Pflanzenöl glasig werden lassen. Den braunen Zucker hinzugeben und alles unter ständigen Rühren karamellisieren. Tomatenketchup, Kräuteressig und die Worcestersauce hinzufügen und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

Die Spare Ribs in Portionen schneiden und in die noch kochende Sauce legen. 30 bis 45 Minuten köcheln lassen. Wenn der Knochen sich vom Fleisch löst, sind die Spare Ribs gut. Vom Herd nehmen, in der Sauce auskühlen lassen und den Topf für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Danach die Spare Ribs ca. 10 Minuten auf beiden Seite grillieren.

Dazu passen Folienkartoffel mit Sour Cream und Baguette.



arendi
We are your solution.



Andys Moitié – Moitié Fondue

Zutaten

- 400 g Gruyère gerieben
- 400 g Vacherin gerieben
- 3,5 dl Fondue-Wein
- 4 gehäufte Kaffeelöffel Maizena
- 1 Gläschen Kirsch
- Pfeffer, Muskat, Paprika
- Knoblauch nach Belieben

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 10 Min.

Den Gruyère zusammen mit dem Maizena und dem Wein unter Rühren aufkochen. Die Hitze reduzieren, den Vacherin beifügen und kräftig rühren, bis er geschmolzen ist.

Achtung - das Fondue darf jetzt nicht mehr kochen, sonst wird es zäh.

Am Schluss noch den Kirsch begeben und würzen.

Das Fondue auf dem Rechaud nur noch warm halten.



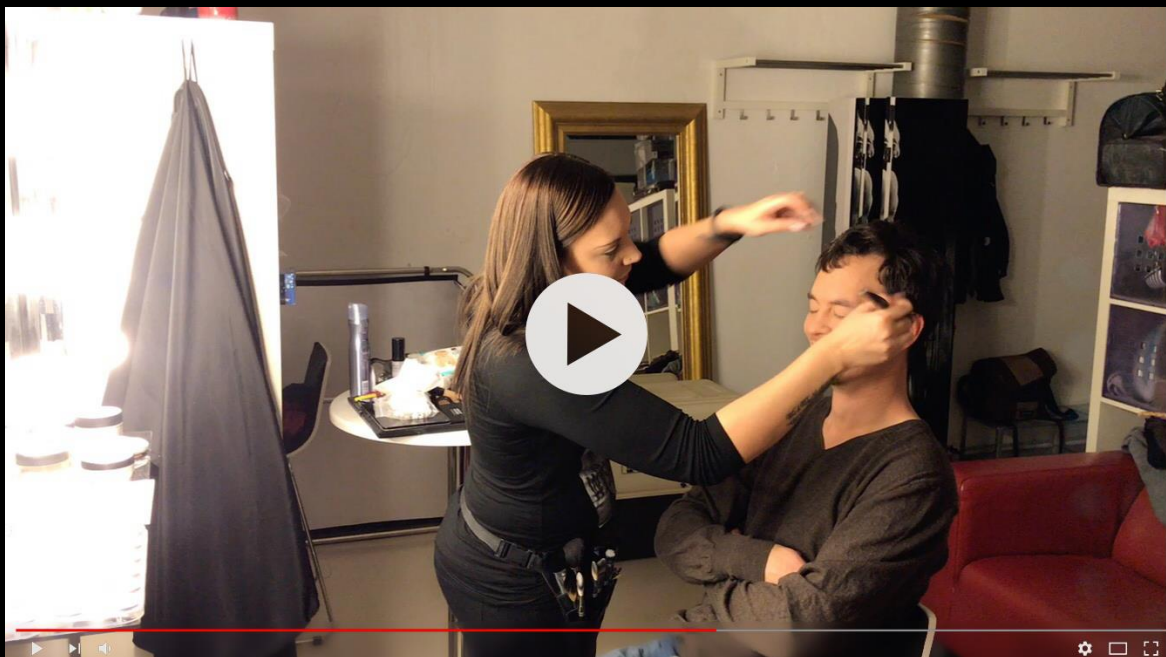
Weihnachtskarte 2016

Für die ungeduldigen: [Alle Rezepte gesammelt](#)

Für die Leute in Übersee: [Die Weihnachtskarte als PDF](#)

Für mehr Besuch auf unserer Webseite: www.arendi.ch/xmas

Für einen Blick hinter die Kulissen: [Making-of](#)



Making-of

Rashid

Idee

Mirco, Florian

Maske

Natascha von www.visagistenschule-facedesign.ch

Fotos

Mirco von www.easypictures.ch