



## Land und Lecker im Advent

### Rezepte von Martina Koch

Alle Mengenangaben für **4 Personen**  
(wenn nicht anders angegeben)

### Vorspeise: Kesselsuppe, Salat und Wurstpotpourri

#### Zutaten für die Kesselsuppe für ca. 8 Personen:

ca. 2 kg Schweinekopffleisch  
500 g Rindersuppenfleisch  
Wasser, so dass das Fleisch im Topf bedeckt ist  
ca. 150g gekochte Suppennudeln  
3 Zwiebeln  
3 Stangen Frühlingszwiebeln  
3 Zehen Knoblauch  
2 EL Salz  
10 Pimentkörner  
10 Pfefferkörner  
5 Lorbeerblätter  
1 EL Majoran

#### Zutaten für Wurstpotpourri

1 Scheibe Rotwildschinken  
1 Scheibe Schlackwurst

#### Zutaten Salat:

1 Gurke  
1 rote Paprika  
1 gelbe Paprika  
200 g Cherrytomaten  
4 Händevoll Rucola  
Kerne eines halben Granatapfels

#### Zutaten für das Salatdressing

200 ml Pflanzenöl  
80 g Balsamico Essig  
8 TL Senf  
8 TL Honig  
Salz & Pfeffer nach Geschmack

1 Scheibe Walnussalami  
1 Scheibe Sülzwurst

#### Zubereitung Suppe:

Fleisch, Wasser, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürze in einen großen Topf geben und ca. 3 Stunden kochen lassen. Dann das Fleisch aus dem Sud nehmen. Brühe aufbewahren

Suppennudeln in einem extra Topf kochen und beiseite stellen.

Für vier Portionen ca. 1,2 l Brühe abmessen und diese mit Majoran, Frühlingszwiebeln, den gekochten Suppennudeln, Salz und Pfeffer verfeinern.

#### Zubereitung Salat:

Gurke schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Paprikas waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Cherrytomaten waschen und würfeln. Rucola waschen und zu den anderen Zutaten geben.

Für das Senfdressing Öl, Essig, Senf und Honig vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing über den Salat geben und mit Granatapfelkernen bestreuen. Zum Schluss das Wurstpotpourri dazugeben.

### Hauptspeise: Rinderroulade im Pilzbett mit Serviettenknödeln

**Zutaten Rouladen:**

4 Rinderrouladen  
1 kg Champignons  
ca. 350 g Speckwürfel  
3 große Möhren  
4 Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
250 ml trockener Rotwein  
250 ml Sahne  
125 ml Fleischbrühe  
3 EL Petersilie, gehackt  
Butterschmalz zum Anbraten  
Salz & Pfeffer

**Zutaten Pilzbett:**

1 kg Pfifferlinge  
ca. 250 g Speck  
2 Zwiebeln, gewürfelt  
ca. 2 EL Petersilie, gehackt  
Salz & Pfeffer

**Zutaten Semmelknödel:**

250 g Semmel (altbackenes Brötchen)  
300 ml Milch  
2 Eier  
70 g Butter  
60 g Zwiebeln, gewürfelt  
1-2 EL Petersilie, gehackt  
eine gute Prise Salz  
Muskat nach Geschmack

**Zubereitung Rouladen:**

Die Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen. Speck und Zwiebeln kleinschneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Speckwürfel kurz anbraten und dann Zwiebeln und die Hälfte der Champignons etwa 5 Minuten mit dem Speck dünsten. 3 EL gehackte Petersilie unterheben. Die Pilzmasse gleichmäßig auf das Fleisch streichen und die Rouladen einwickeln.

Butterschmalz in einem großen Bratentopf zerlassen und die Rouladen von allen Seiten anbraten. Die großen Möhren würfeln und gegebenenfalls 3 zerkleinerte Knoblauchzehen zum Fleisch geben. Ein Teil des Rotweins und der Fleischbrühe hinzugeben und etwa 80 Minuten bei ca. 150 Grad im Backofen zugedeckt schmoren lassen. Gelegentlich wenden und nach und nach restlichen Wein und Brühe zugießen.

Die restlichen kleingeschnittenen Champignons hinzufügen und noch einmal 10 Minuten schmoren lassen.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen und die Sahne unter die Schmorflüssigkeit geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Zubereitung Pilzbett:**

Für das Pilzbett den Speck klein würfeln und anbraten. Zwei Zwiebeln würfeln und zum Speck geben. Die Pfifferlinge putzen und dazugeben. Solange dünsten bis die Flüssigkeit verkocht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und frische Petersilie unterrühren.

**Zubereitung Semmelknödel:**

Semmel würfeln. Eier mit Milch, einer guten Prise Salz und Muskat verquirlen. Die Zwiebelwürfel in der heißen Butter glasig schwitzen. Petersilie zugeben. Alles gut miteinander vermengen – das kann gut auch einen Abend vorher vorbereitet werden.

Nun aus der Masse eine Rollen formen und in hitzebeständiger Folie fest einrollen. In leicht siedendem Wasser ca. 40 Minuten gar ziehen lassen. Zum Servieren in Scheiben schneiden.



## Nachspeise: Mascarpone-Crème mit beschwipsten Früchten und Klemmkuchen

### Zutaten Mascarpone-Crème:

250 g Mascarpone  
250 g Sahne  
Zitronensaft nach Geschmack  
Zucker nach Geschmack  
Vanillezucker nach Geschmack

### Zutaten beschwipste Früchte:

1 Glas Holundergelee  
500 g gemischte Beerenfrüchte  
ein ordentlicher Schuss Rum

### Zubereitung Mascarpone-Crème:

Mascarpone mit Zitrone, Zucker und Vanillezucker je nach Geschmack glattrühren. Sahne steif schlagen und unter die Crème heben.

Tipp: Wer mag, kann die Crème mit Pistazien oder karamellisierten Mandeln verfeinern.

### Zubereitung beschwipste Früchte:

Holundergelee als Grundsoße leicht in einem Topf erwärmen und die gemischten Beerenfrüchte unterrühren. Mit einem ordentlichen Schuss Rum abschmecken.

### Zubereitung Klemmkuchen:

Alle Zutaten am Abend vorher zu einem dünnflüssigen Teig verrühren. Wichtig ist, dass ein glatter dünner Teig entsteht. Je flüssiger der Teig, umso knuspriger der Klemmkuchen. Falls der Teig zu dick ist, kann man noch Flüssigkeiten ergänzen.

Gebacken wird mit einem vorgeheizten Hörnchen-Eisen. Eine Soßenkelle Teig in das Eisen geben und für ca. zwei Minuten goldgelb backen. Dann den Klemmkuchen noch heiß zu einer Tüte oder Rolle einrollen.

Die Mascarpone-Crème, die beschwipsten Früchte auf einen Teller geben und einen Klemmkuchen dazulegen.

**Guten Appetit!**