

Glühwein: Süße Plörre oder edler Tropfen?

Rezepte von Björn Freitag, Missy´s Kitchen und Christian Frens

In Glühwein geschmorte Ochsenbäckchen mit krossen Schupfnudeln.....	2
Glühwein-Granita mit Haselnuss-Parmesan-Hippe und Orangensahne.....	5
Fruchtig-herber Rosé-Glühwein	7
Erfrischender alkoholfreier Rosé-Glühwein.....	8
Alkoholfreier Apfelpunsch.....	9

In Glühwein geschmorte Ochsentrüffel mit krossen Schupfnudeln

Rezept von Björn Freitag

Mit diesem Rezept lässt sich aus Glühweinresten und einem Schmorstück ein Gericht zaubern, das den Festtagen angemessen ist.



Zutaten für 4 Personen

Für die Schupfnudeln:

- 12 Kartoffeln (am besten gekochte Kartoffel vom Vortag)
- 4 Eigelb
- Mehl, je nach Bedarf
- Salz
- Butter

Zubereitung:

- Wer keine Kartoffeln vom Vortag hat: Kartoffeln (mit Schale) bei 180 Grad im Ofen für zwei Stunden trocknen lassen. Danach warten, bis sie abgekühlt sind.
- Kartoffeln pellen oder mit einem Löffel aushöhlen. Durch eine Kartoffelpresse drücken.
- Eigelb und Mehl zu den gepressten Kartoffeln geben, salzen und mit den Händen zu einem Teig kneten. Der Teig ist fertig, sobald er nicht mehr viel Feuchtigkeit abgibt und nicht mehr an den Händen kleben bleibt. Bei Bedarf mehr Mehl hinzugeben.
- Den Teig für 5 Minuten ruhen lassen.

- Anschließend auf einer bemehlten Fläche in eine 3 bis 4 cm dicke Rolle formen. Davon 1 bis 2 cm lange Stücke abschneiden und die Stückchen zwischen den Handflächen zur typischen Schupfnudel-Form rollen.
- Die Schupfnudeln in siedendes, gesalzenes Wasser geben. Die Hitze verringern und die Schupfnudeln 5 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen.
- Die fertigen Schupfnudeln mit einem Schaumlöffel abschöpfen und anschließend in einem kalten Wasserbad abschrecken.
- Die Schupfnudeln in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten, bis sie goldbraun sind.

Für die Ochsenbäckchen:

- 4 Ochsenbäckchen
- Salz
- 2 große weiße Zwiebeln
- 1 Lauch
- 4 Karotten
- ½ Knolle Sellerie
- 100 g Butterschmalz
- 2 Bio Orangen
- Pfeffer
- Wacholder
- 4 Nelken
- 2-3 Lorbeerblätter
- 4 EL Tomatenmark (2-fach konzentriert)
- 800 ml Glühwein
- 400 ml Rinderfond
- Speisestärke, nach Bedarf

Zubereitung:

- Falls notwendig, die Silberhaut von den Ochsenbäckchen entfernen und Bäckchen salzen.
- Zwiebeln, Lauch, Karotten und Sellerie in grobe Stücke schneiden.
- Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Ochsenbäckchen darin beidseitig scharf anbraten.
- Das Fleisch aus dem Topf nehmen und das Gemüse in das gerade verwendete, heiße Fett geben. Etwas Orangenschale abschneiden. Hierbei darauf achten, möglichst wenig der weißen Schicht zwischen Fruchtfleisch und Schale mit abzuschneiden. Die Schale zu dem Gemüse geben, sowie bei Bedarf noch etwas Butterschmalz.

- Pfeffer, Wacholder, Nelke und Lorbeerblätter hinzugeben. Tomatenmark zufügen und alles gut anbraten unter regelmäßigem Umrühren bis das Gemüse leicht braun wird und sich am Topfboden eine braune Schicht bildet.
- Mit Glühwein und Rinderfond ablöschen. Die Schicht am Topfboden lässt sich durch die Flüssigkeit gut lösen.
- Hitze reduzieren und Ochsenbäckchen wieder hinzugeben. Anschließend alles für 2 bis 3 Stunden auf dem Herd schmoren lassen. Gelegentlich das Fleisch wenden.
- Das Fleisch aus dem Topf nehmen. Den restlichen Topfinhalt passieren und in einem anderen Topf erneut aufkochen. Etwas Speisestärke mit kaltem Wasser verrühren und zu der kochenden Soße geben. Diese einkochen und andicken lassen.
- Abschließend das Fleisch in Scheiben schneiden und gemeinsam mit den fertig angebratenen Schupfnudeln und der Soße auf einem Teller anrichten und servieren.

Glühwein-Granita mit Haselnuss-Parmesan-Hippe und Orangensahne

Rezept von Missy's Kitchen

Gegensätze ziehen sich an – und schmecken gut! Der Beweis ist dieses Rezept. Glühwein kommt hier tiefgefroren daher, gespickt mit einer süßen Haselnuss-Hippe, die vorher noch in Parmesanflocken gebadet hat. Obendrauf ein fescher Hut aus Orangensahne. Klingt ausgefallen – und ist einmalig lecker.



Zutaten für 4 Personen

Für die Glühwein-Granita:

- 1 l Glühwein
- Für ca. 5 bis 10 Stunden einfrieren.
- Gelegentlich aus dem Gefrierfach holen und durchrühren.

Für die Haselnuss-Parmesan-Hippe:

- 50 g gehackte Haselnüsse
- 25 g Mehl
- 50 g Zucker
- 40 g weiche Butter
- 1 Ei
- 25 g fein geriebener Parmesan
- Parmesan zum Bestreuen

Zubereitung:

- Den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.
- Gehackte Haselnüsse mit Mehl, Zucker und Butter vermischen.
- 1 Ei verquirlen und die Hälfte davon zu den anderen Zutaten geben.
- Alles zu einem Teig rühren – dabei nicht die Hände benutzen, sonst schmilzt die Butter.
- Etwa die Hälfte des geriebenen Parmesans dazugeben.
- Den Teig in Kreise mit etwa 5 cm Durchmesser auf einer Silikonmatte ausstreichen.
- Für fünf Minuten im vorgeheizten Backofen backen.
- Vor oder direkt nach dem Backen den Rest des Parmesans auf den Hippen verteilen.

Für die Orangensahne:

- 200 ml frische Sahne
- 50 g Mascarpone
- 30 g Puderzucker
- 1 Päckchen Sahnesteif
- Abrieb einer halben Bio-Orange
- 1/2 Vanilleschote
- 1 TL Orangenblütenwasser

Zubereitung:

- Sahne steif schlagen. Dann mit Mascarpone verrühren.
- Puderzucker und Stärke mischen und zur Sahne geben. Wer möchte kann statt Stärke auch Sahnesteif verwenden.
- Die Schale einer Bio Orange abreiben, Vanilleschote auskratzen und beides zusammen mit dem Orangenblütenwasser zur Sahne geben.
- Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und bis zum Servieren kühlen.
- Zum Servieren das Glühwein Granita in Cocktailgläser kratzen und mit einem Klecks Orangensahne dekorieren. Zum Schluss eine der Hippen in das Eis stecken.
- Gut dazu passt ein Blatt frischer Minze.

Fruchtig-herber Rosé-Glühwein

Rezept von Björn Freitag

Heißer Trend auf den Weihnachtsmärkten: Rosé-Glühwein. Mit diesem Rezept gelingt auch zu Hause eine ganz neue Variante voller Geschmack.



Zutaten für 4 Tassen

- 3 Pimentkörner
- 1 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 1 rote Grapefruit
- 750 ml Rosé-Wein
- Muskatnuss, nach Geschmack
- 30 g Zucker
- 50 ml Triple Sec (Orangenlikör)
- 2 cm Ingwer

Zubereitung:

- Pimentkörner, Sternanis und Zimt in einen Topf geben und leicht anschwitzen.
- Die Grapefruit auspressen und den Saft zum Ablöschen in den Topf geben.
- Die Hitze verringern und den Wein hinzugeben.
- Die Muskatnuss in den Topf reiben. Den Zucker und einen kleinen Schuss Triple Sec dazugeben.
- Ingwer in Scheiben schneiden und ebenfalls in den Topf geben.
- Alles 20 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen. Der Glühwein sollte nicht kochen, beziehungsweise über 70 Grad erhitzt werden, da er sonst bitter wird.

Erfrischender alkoholfreier Rosé-Glühwein

Rezept von Christian Frens

Ein alkoholfreier Roséwein mit fruchtigem Geschmack bildet die Basis für dieses Rezept. Zitronengras und Kaffirlimettenblätter hauchen dieser Kreation frischen Wind ein. Mit einem alkoholhaltigen Rosé funktioniert es ebenso.



Zutaten für 4 Tassen

- 750 ml alkoholfreier Rosé-Wein
- 2 Stangen Zitronengras
- 1 Zimtstange
- 2 Kaffirlimettenblätter
- Prise Rohrzucker
- 50 ml Johannisbeersaft
- ½ Tonkabohne

Zubereitung:

- Den Wein in den Topf geben.
- Das Zitronengras längs in der Mitte spalten.
- Zitronengras, Zimtstange, Kaffirlimettenblätter und eine Prise Rohrzucker in den Topf geben.
- Einen Schuss Johannisbeersaft hinzugeben. Die Tonkabohne in den Topf reiben.
- Alles 20 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen. Der Glühwein sollte nicht kochen, beziehungsweise über 70 Grad erhitzt werden, da er sonst bitter wird.

Alkoholfreier Apfelpunsch

Von Christian Frens

Bieten Sie Ihren Gästen, die auf der Weihnachtsfeier auf Alkohol verzichten, doch einmal etwas Besonderes an. Autofahrer, Kinder und Gesundheitsbewusste werden es Ihnen danken.



Zutaten für 4 Tassen

- 1 l naturtrüber Apfelsaft
- 1 Bio Zitrone
- 1 Stange Zitronengras
- 2 cm Ingwer

Zubereitung:

- Den Apfelsaft in einen Topf gießen. Bei mittlerer Hitze erwärmen.
- Die Zitrone halbieren und auspressen. Einen Schuss Zitronensaft in den Topf geben.
- Das Zitronengras längs spalten.
- Ingwer in Scheiben schneiden.
- Zitronengras und Ingwerstücke in den Topf geben.
- Den Punsch 20 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen. Genießen!