

comteXto

swiss language services since 1978

ZWISCHEN SPRACHEN UND AROMEN
INTERNATIONALE
WEIHNACHTSKÜCHE

SANTAS SCHMAUS



ZWISCHEN SPRACHEN UND AROMEN

Weihnachten ist eine Zeit der Zusammenkunft, der Liebe und der Freude – und was verbindet Menschen besser als gemeinsames Essen? Unser Kochbuch bietet Ihnen die Möglichkeit, die festliche Atmosphäre verschiedener Kulturen auf Ihrem eigenen Esstisch zu erleben. Lassen Sie sich von Aromen und Traditionen aus Ländern inspirieren, die vielleicht weit entfernt liegen, aber durch den Zauber der Weihnachtsgenüsse näher zusammenrücken.

Dieses Kochbuch ist nicht nur eine Sammlung von Rezepten, sondern auch eine Hommage an die kulturelle Vielfalt und die gemeinsamen Traditionen, die uns in der festlichen Jahreszeit vereinen. Machen Sie dieses Jahr Ihr Weihnachtsfest zu einem internationalen kulinarischen Erlebnis und verwöhnen Sie Ihre Liebsten mit den köstlichen Kreationen aus der ganzen Welt.

Wir wünschen Ihnen eine zauberhafte Adventszeit, besinnliche Feiertage und unvergessliche Augenblicke am festlich gedeckten Tisch.

Frohe Weihnachten wünschen
Ihre Marie-Christine Waldburger und Team

*Wir danken Ihnen herzlich für das entgegengebrachte Vertrauen
und wünschen frohe Festtage!*

*Nous vous remercions chaleureusement de la confiance que vous nous accordez et vous
souhaitons de merveilleuses fêtes de fin d'année!*

*Vi ringraziamo di cuore per la fiducia che avete riposto in noi e vi
auguriamo buone feste!*

*Nus engrazain cordialman per Vossa fidanza
e gauscham bellas Festas!*

*Thank you very much for the trust you have placed in us.
We wish you a happy festive season!*

HAUPTGERICHTE

- 2 **LUXEMBURG**
BLUTWURST MIT APFEL
- 4 **FRANKREICH**
DINDE AUX MARRONS
- 6 **ITALIEN**
LINSEN MIT COTECHINO
- 8 **VENEZUELA**
HALLACAS CENTRALES
- 10 **POLEN**
RANDENSUPPE
- 12 **FINNLAND**
WEIHNACHTSSCHINKEN
- 14 **SCHWEDEN**
KÖTTBULLAR
- 16 **SPANIEN**
LAMMKEULE MIT
QUITTEN-AIOLI
- 18 **PORTUGAL**
KABELJAU-BÄLLCHEN
- 20 **ÄTHIOPIEN**
DORO WOT

SÜSSSPEISEN

- 24 **DÄNEMARK**
RISALAMANDE
- 26 **GRIECHENLAND**
MELOMAKARONA
- 28 **FRANKREICH**
BÛCHE DE NOËL
- 30 **ENGLAND**
PLUMPUDDING
- 32 **NEUSEELAND**
PAVLOVA



HAUPT- GERICHTE

In unserem Hauptgerichtekapitel nehmen wir Sie mit auf eine Reise zu den traditionellen Weihnachtsgerichten – nicht immer opulent und üppig, sondern oft geprägt von schlichter Eleganz.

Ein Beispiel hierfür ist das luxemburgische Weihnachtessen: Blutwurst mit Apfel, ein Gericht, das für seine Einfachheit und seinen dennoch köstlichen Geschmack bekannt ist.

Erfahren Sie mehr über solch bodenständige Festtagsfreuden bis hin zu reichhaltigen Gerichten aus verschiedenen Ländern und entdecken Sie, wie auch anderswo der Genuss zelebriert wird.

LUXEMBURG

BLUTWURST MIT APFEL

VORBEREITUNG 15 MIN. | KOCHZEIT 20 MIN.

ZUTATEN (2-4 PERSONEN)

500 g Blutwurst
 2 Äpfel (säuerliche Sorte)
 8 getrocknete Feigen
 1 Zwiebel
 2 EL Butter
 1 TL Zucker
 Salz und Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Die Blutwurst in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden.

Die getrockneten Feigen in warmem Wasser einweichen und danach in Streifen schneiden.

Die Zwiebel fein hacken.

In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Blutwurstscheiben darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.

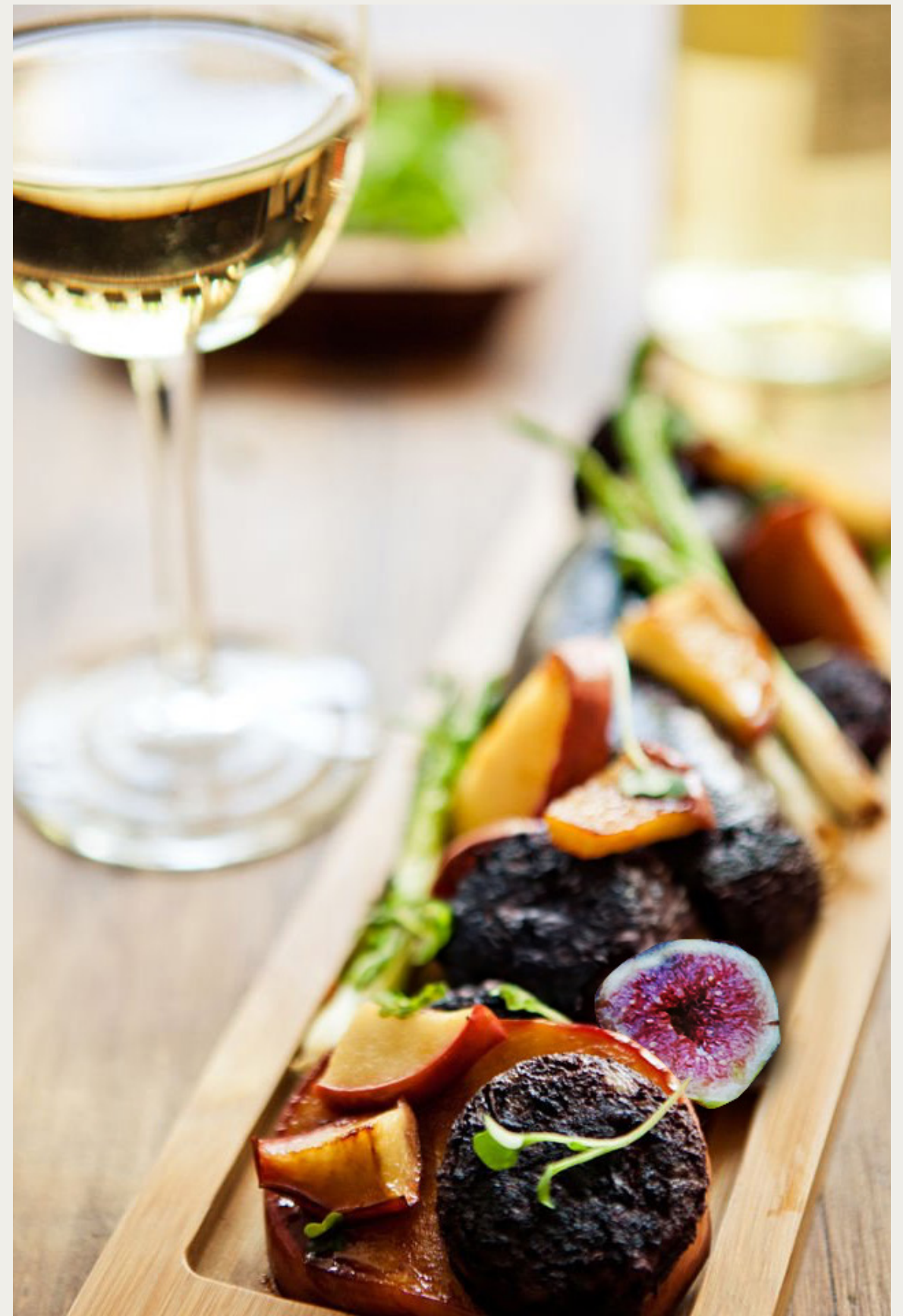
Die gehackte Zwiebel in derselben Pfanne glasig dünsten. Dann die Apfelspalten hinzufügen und mit Zucker bestreuen. Kurz karamellisieren lassen.

Die eingeweichten und geschnittenen Feigen hinzufügen und alles kurz zusammen braten, bis die Äpfel weich sind.

Die gebratenen Blutwurstscheiben zurück in die Pfanne geben und alles nochmals kurz erwärmen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht heiss servieren.





FRANKREICH

DINDE AUX MARRONS

VORBEREITUNG 1 STD. | KOCHZEIT 2,5 STD.

ZUTATEN (2-4 PERSONEN)

- 1 Truthahn (3,5 bis 4,5 kg)
- 1 kg Maronen
- 100 g Butter
- 200 g Knollensellerie
- 250 ml Rotwein
- 250 ml Hühnerbouillon
- 4 grosse Zwiebeln
- 1 Stange Lauch
- 2 gelbe Rüben
- 1 EL Zucker
- Salz und Pfeffer
- 1 kg Süsskartoffeln
- 1 kg Kartoffeln
- 1,2 kg Rosenkohl

ZUBEREITUNG

Truthahnfüllung: Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Maronen einritzen und im Backofen für 30 Minuten rösten, abkühlen lassen und schälen. 50 Gramm Butter und den Zucker karamellisieren und mit heisser Bouillon ablöschen. Die Maronen darin weich dünsten und würzen.

Truthahn: Den Backofen auf 225 °C vorheizen. Den Truthahn innen und aussen mit Salz und Pfeffer einreiben, mit Maronen füllen und die Öffnung schliessen. Den Truthahn mit zerlassener Butter bepinseln. Das Fleisch für 30 Minuten im Ofen braten. Zwei Zwiebeln schälen, den Sellerie, die Rüben und den Lauch klein schneiden. Zum Fleisch geben und für weitere zwei bis zweieinhalb Stunden braten.

Beilagen: Die Kartoffeln schälen und kochen. Den Rosenkohl putzen, abwaschen und in wenig Salzwasser gar dünsten. Zwei Zwiebeln schälen und fein hacken, in zwei Esslöffeln Butter glasig dünsten und den Rosenkohl darin schwenken. Den Truthahn warm stellen, den Rotwein zum Bratenfond giessen und aufkochen lassen. Die Sauce mit dem Gemüse passieren und abschmecken.

Den Truthahn auf einer grossen Platte anrichten und den Rosenkohl und die Kartoffeln in Schüsseln füllen. Die Sauce separat dazu reichen.

ITALIEN

LINSEN MIT COTECHINO

VORBEREITUNG 20 MIN. | KOCHZEIT 2,5 STD.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

750 g Wurst (Cotechino)
 Wasser zum Wässern
 500 g Linsen
 2 Zwiebeln
 1 Sellerie
 2 grosse gelbe Rüben
 2 Lorbeerblätter
 2 EL Tomatenmark
 6 EL Olivenöl
 200 ml Weisswein, trocken
 3 EL Rindsbouillon
 Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Cotechino-Wurst über Nacht wässern. Danach das Wasser wechseln. Die Wurst muss reichlich mit Wasser bedeckt sein. Das Wasser zum Kochen bringen und die Wurst 2,5 Stunden sanft köcheln lassen. Vorsicht: Die Haut darf dabei keinesfalls verletzt werden, da sie sonst aufspringt.

Die Linsen nach Packungsanweisung vorkochen. Die gelben Rüben, die Zwiebeln und den Sellerie fein hacken und mit dem Olivenöl anbraten. Die vorgekochten Linsen abtropfen lassen, mit kaltem Wasser kurz spülen und zum Gemüse in die Pfanne geben.

Das Tomatenmark mit der Rindsbouillon und dem Weisswein verrühren und ebenfalls zum Gemüse hinzufügen. Die Lorbeerblätter zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alles 15 Minuten unter gelegentlichem Umrühren sanft köcheln lassen. Den Topf mit der Cotechino vom Herd nehmen und die Wurst noch 10–15 Minuten nachziehen lassen.

Die Linsen auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Wurst vorsichtig aus dem Wasser nehmen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und über den Linsen verteilen.





VENEZUELA

HALLACAS CENTRALES

VORBEREITUNG 1,5 STD. | KOCHZEIT 1 STD.

ZUTATEN (4-6 PERSONEN)

450 g getrockneter weisser Mais und
1,5 l kaltes Wasser oder 875 g Hominy
110 g Schmalz
1 TL Salz
1 TL Annattosamen
1 kg Poulet (in 4 Teile tranchiert)
500 ml kaltes Wasser
500 g Schweinskotelett ohne Knochen
und 500 g Rindshals (je in 1 cm grosse
Würfel geschnitten)
1¼ Tassen grüne Paprikaschoten
1¼ Tassen Zwiebeln
1 EL Knoblauch
500 g Tomaten (gehäutet, entkernt
und grob gehackt)
6 EL Kapern
75 g Zucker
1 EL gemahlener Kreuzkümmel
1 EL Salz
1½ TL Pfeffer,
½ Tasse fein gehackte Petersilie
125 g frischer Schweinsspeck (in 0,5
cm grossen Würfeln)
125 g Rosinen
25 mit Paprika gefüllte Oliven
Bananenblätter
25 quadratische Pergamentblätter

ZUBEREITUNG

Teig: Den gekochten Mais oder das Hominy durch den Fleischwolf drehen, dann durch ein grobes Sieb rühren. In einer kleiner Pfanne die Hälfte des Schmalzes auslassen, Annattosamen dazugeben, 3 Minuten dünsten. Schmalz durch ein Sieb geben, Samen wegschütten. Rest des Schmalzes in die Maismasse kneten, das flüssige Schmalz und Salz dazugeben. Den Teig glatt und weich kneten.

Füllung: Das Poulet in 500 ml Wasser 30 Minuten ziehen lassen, dann in Streifen schneiden. Schweins- und Rindfleisch scharf anbraten, zur Seite stellen. In derselben Pfanne Paprika, Zwiebeln und Knoblauch anbraten, 5 Minuten dünsten. Mit den Tomaten noch 15 Minuten schmoren. Nun Fleischwürfel, Kapern, Zucker, Kümmel, Salz und Pfeffer dazugeben, 30 Minuten garen. Kurz vor Ende Hähnchen und Petersilie einrühren. Schweinsspeck auslassen, durch ein Haarsieb geben und beiseite stellen.

Vorbereitung Bananenblätter: Die Mittelrippe aus den Bananenblättern ausschneiden. Blätter in 25 x 25 cm grosse Quadrate reissen.

Verpacken: Vom Teig je drei Esslöffel abteilen, zu Bällchen rollen und auf ein Stück Bananenblatt legen. Dann den Teig zu einem Rechteck (etwa 15 x 18 cm) pressen. Das Rechteck soll diagonal auf dem Blatt liegen. In die Mitte drei Esslöffel Fleischfüllung geben, darüber zwei Stückchen Schweinsspeck, fünf Rosinen sowie eine Olive geben. Nun Hallacas zusammenfalten, in Pergamentpapier einschlagen und zuschnüren.

Dämpfen: Alle Hallacas mit der Verschlussseite nach unten in einem grossen Kochsieb stapeln. Das Kochsieb in einen tiefen Topf hängen, der mit Wasser bis knapp unterhalb des Kochsiebbodens gefüllt ist. Eine Stunde im geschlossenen Topf dämpfen.

POLEN

RANDENSUPPE

VORBEREITUNG 20 MIN. | KOCHZEIT 1 STD.

ZUTATEN (6 PERSONEN)

250 g Rindfleisch/Rindsbrust
 50 g durchwachsener Speck
 1 Bund Suppengrün
 6 Pimentkörner
 2 Lorbeerblätter
 2 TL Salz
 700 g Randen
 6 EL Apfelessig
 1 TL Zucker
 1 Knoblauchzehe

ZUBEREITUNG

Rindsbouillon: Rindfleisch, Speck und das gewaschene und geputzte Suppengemüse mit Lorbeer, Piment und 1 TL Salz in 1 l Wasser geben, aufkochen lassen und abschäumen. Ca. 90 Minuten köcheln lassen. Die Bouillon durch ein Sieb giessen und kalt stellen. Das fest gewordene Fett abheben.

Randenbouillon: Die Randen schälen, grob schneiden, in 1,5 l Wasser geben, zum Kochen bringen und 10 Minuten köcheln lassen. Essig und 1 TL Salz unterrühren und 20 Minuten ziehen lassen. Die Bouillon durch ein Sieb giessen.

Beide Bouillons miteinander vermischen und mit Zucker, Salz und Essig abschmecken. Nach Geschmack eine Knoblauchzehe schälen, fein hacken und vor dem Servieren in die Bouillon rühren.





FINNLAND

WEIHNACHTSSCHINKEN

VORBEREITUNG 30 MIN. | KOCHZEIT JE NACH GEWICHT

ZUTATEN (6-8 PERSONEN)

3,5 kg Schinken, ganz, ohne Knochen,
gepökelt und mit Schwarte

3 EL Senf

2 EL brauner Zucker oder Honig

2 EL Paniermehl

10-15 Nelken

ZUBEREITUNG

Der Schinken sollte 4-5 Tage in Pökellake eingelegt sein (4/5 Salz + 1/5 Zucker). Ggf. beim Metzger vorbestellen!

Vor dem Braten den Schinken abtrocknen und die Schwarte gut einschneiden.

Die eingeschnittene Schwarte mit Nelken spicken und den Schinken anschliessend bei 125 °C im Ofen garen (ca. 1 Stunde pro Kilo). Dazu wird er auf einen Rost gelegt, untere Schiene im Backofen. Darunter ein Backblech mit Wasser stellen.

Alternative: den Schinken in Alufolie einschlagen und auf einem Backblech garen.

Je nach Vorliebe nach der Garzeit die Schwarte abschneiden, Senf, Zucker/Honig und Paniermehl vermengen und den Schinken panieren. Noch einmal in den Ofen stellen, bis die Panade goldbraun ist.

Wird in Finnland mit süssem Senf gegessen. Traditionell wird der Schinken mit Erbsen, gekochten Backpflaumen und Apfelstücken garniert und als Beilagen eignen sich leckere Salate ebenso wie Gemüse, Kroketteen oder Ähnliches. In Finnland gibt es dazu Steckerübenauflauf.

SCHWEDEN

KÖTTBULLAR

VORBEREITUNG 20 MIN. | KOCHZEIT 40 MIN.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

Für die Bällchen

1 Zwiebel
1–2 TL Butterschmalz
½ EL Zucker
100 ml Rahm
50 g Semmelbrösel
2 TL Speisestärke
500 g Rindshackfleisch oder Rind/
Schwein gemischt
1 Ei Grösse M
2 Prisen Pfeffer
¼ TL Salz

Für die Sauce

2 EL Butter
25 g Mehl
300 ml Fleischbouillon oder
Bratenfond
150 ml Rahm
1 Msp. Piment
1 TL Sojasauce
Pfeffer/Salz
Petersilie

ZUBEREITUNG

Zwiebel schälen und fein hacken. Zwiebeln mit 1 TL Butter und mit Zucker goldbraun karamellisieren und abkühlen lassen.

Rahm mit Semmelbröseln und Speisestärke verrühren.

Hackfleisch mit Rahmmischung, Ei und Zwiebeln vermischen und würzen.

Backofen auf 175 °C vorheizen.

Aus der Masse mit feuchten Händen ca. 3 cm grosse Bällchen formen und in 1 EL heissem Butterschmalz rundum goldbraun braten. Sie brauchen nicht komplett durchzugaren, weil sie anschliessend noch in der Sauce garen.

Fertig gebratene Bällchen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen, Bratensatz aufsparen.

Zum Bratenansatz in der Pfanne die Butter geben, das Mehl einrühren und beides leicht bräunen.

Fond und Rahm angiessen, Piment und Sojasauce zugeben, die Fleischbällchen wieder in die Pfanne geben und alles für 20 Minuten in den Ofen stellen.

Sauce final abschmecken und Petersilie in hauchdünne Streifen schneiden.

Serviert wird dieser Klassiker mit Petersilie bestreut zu Pellkartoffeln oder Kartoffelpüree mit Preiselbeerkompott.





SPANIEN

LAMMKEULE MIT QUITTEN-AIOLI

VORBEREITUNG 30 MIN. | KOCHZEIT 2-3 STD.

ZUTATEN (6-8 PERSONEN)

1 Lammgigot, ohne Beinknochen, ca.
1½ kg

Marinade:

2 Knoblauchzehen, gepresst
1 EL Rosmarin, fein gehackt
1 TL Paprika
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Rapsöl
2 -3 TL Salz
2,5 dl Rotwein, z. B. Rioja

Quitten-Aioli:

400 g Quittenpaste (dulce/crema
de membrillo) oder weich gekochte
Quittenstückchen, püriert
2 Knoblauchzehen
1 TL Zitronensaft
1 dl Rapsöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Für die Marinade alle Zutaten bis auf den Wein mit Öl verrühren. Fleisch damit bestreichen. Zugedeckt 2-3 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Das Fleisch ca. 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. In eine ofenfeste Form geben, salzen. Fleischthermometer einstecken. Darauf achten, dass sich die Spitze in der Fleischmitte befindet.

Fleisch in der Mitte des auf 250 °C vorgeheizten Ofens 15 Minuten anbraten. Hitze auf 80 °C reduzieren. Den Wein dazugießen. 2-3 Stunden fertig garen. Die Kerntemperatur des Fleisches sollte 55-65 °C betragen.

Für das Aioli alle Zutaten bis und mit Zitronensaft im Mixer pürieren. Nach und nach das Öl in einem feinem Strahl einfließen lassen, würzen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, tranchieren. Mit dem entstandenen Jus und dem Quitten-Aioli servieren.

PORTUGAL

KABELJAU-BÄLLCHEN

VORBEREITUNG 1 STD. | KOCHZEIT 40 MIN.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

- 400 g Stockfisch (Bacalhau)
- 750 ml Pflanzenöl
- 2 Zweige Rosmarin, für die Garnitur
- 1 TL Salz, für das Kochwasser
- 500 g Kartoffeln, mehligkochend
- 1 Zwiebel, klein
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Msp. Piri-Piri-Gewürz
- 1 Bund Petersilie, glatt
- 1 Prise Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
- 2 Eier, Grösse M
- 1 Eigelb, Grösse M (optional)
- 1 Spritzer Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Am Vortag den Stockfisch in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedecken und 24 Stunden lang wässern. Während dieser Zeit das Einweichwasser mehrfach abgiessen und durch frisches Wasser ersetzen.

Für den Teig die Kartoffeln kochen. Danach abgiessen und etwas abkühlen lassen. Nun die noch heissen Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine grosse Schüssel drücken. Das Püree auskühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Am nächsten Tag den Stockfisch aus dem Wasser nehmen, in einen Topf mit frischem Wasser und Salz geben und etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Danach abgiessen, den Fisch trocken tupfen und sorgfältig von Haut und Gräten befreien. Dann in ein sauberes Küchentuch geben und sehr gut ausdrücken. Anschliessend mit dem Tuch durchrubbeln, bis der Fisch in Fasern zerfällt. Als Nächstes die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Den Fisch, die Zwiebel- und die Knoblauchwürfel und die Petersilie zum Kartoffelpüree geben. Nun die Eier einzeln untermischen, bis die Masse formbar, aber nicht zu nass ist. Eventuell zusätzlich zu den Eiern noch ein Eigelb unterziehen. Die Masse anschliessend mit Pfeffer, etwas Piri Piri und einem Spritzer Zitronensaft würzen.

Das Öl in eine hohe Pfanne geben und auf etwa 160 °C erhitzen.

Mithilfe von zwei Esslöffeln Nocken aus dem Kartoffel-Fisch-Teig formen und etwa 4–6 Minuten goldbraun frittieren. Danach aus der Pfanne heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Rosmarin dekorieren und mit frischem Weissbrot, Zitrone und einer Aioli servieren.





ÄTHIOPIEN

DORO WOT - ÄTHIOPISCHER EINTOPF

VORBEREITUNG 30 MIN. | KOCHZEIT 2-3 STD.

ZUTATEN (2-4 PERSONEN)

- 4 Pouletschenkel
- 1 Glas Tomatenpassata
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer, ca. 1 cm
- 2-3 EL Gewürzbutter
- 50 g Tomatenmark
- 5 TL Berbere-Gewürz
- 5 TL Paprika edelsüss
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 250 ml Wasser
- 5 Eier, hartgekocht

ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in einem grossen Topf mit etwas Öl anrösten. Den geriebenen Knoblauch sowie den Ingwer hinzugeben und kurz mitrösten. Das Tomatenmark unter ständigem Rühren beigegeben.

Den Topf von der Herdplatte nehmen. Das Berbere-Gewürz sowie das Paprikapulver hinzugeben und mit dem Wasser ablöschen.

Anschliessend den Topfinhalt unter gelegentlichem Rühren 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Im Anschluss die Pouletschenkel zusammen mit der Tomatenpassata hinzugeben und so lange köcheln lassen, bis das Poulet gar ist. Die Konsistenz sollte einem Gulasch ähnlich sein.

Im letzten Schritt mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. 2-3 EL der Gewürzbutter beifügen. Die hartgekochten Eier schälen und ebenfalls in das Doro Wot geben.

Traditionell wird der Eintopf mit Fladenbrot und/oder Reis serviert.

SÜSS- SPEISEN

Weihnachten ohne süsse Verlockungen? Unvorstellbar! In unserem Süßspeisen-Kapitel präsentieren wir Ihnen deshalb einige unwiderstehliche, internationale Weihnachtsnaschereien.

Ob üppige Torten, zarte Gebäcke oder traditionelle Desserts – dieses Kapitel hält für jede Naschkatze etwas Besonderes bereit.





DÄNEMARK RISALAMANDE

VORBEREITUNG 10 MIN. | KOCHZEIT 30 MIN.

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

- 1,3 l Milch
- 4 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 300 g Milchreis
- 2 EL Mandelstifte
- 350 g Sauerkirschkompott
- 1 Prise Zimt
- 1½ EL Speisestärke
- 200 ml Rahm
- 1 ganze Mandel

ZUBEREITUNG

In einem Kochtopf Milch, 3 EL Zucker und Vanillezucker zum Kochen bringen. Den Milchreis einrühren und bei niedriger bis mittlerer Hitze etwa 25 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Den Milchreis anschließend abkühlen lassen.

Währenddessen eine Pfanne auf niedriger Hitze erhitzen. Die Mandelstifte etwa 2 Minuten fettfrei rösten. Die Kirschen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen. In einem anderen Topf Kirschsafft mit Zimt, 1 EL Zucker und Stärke verrühren. Die Flüssigkeit zum Kochen bringen und etwa 3 Minuten köcheln lassen, bis sie leicht eindickt. Die Kirschen in den Topf geben und vom Herd nehmen.

In einem hohen Gefäß den Rahm mit dem Schneebesen steif schlagen. Den Rahm unter den Milchreis heben, eine ganze Mandel unterrühren und den Risalamande auf Schüsseln verteilen. Kirschen und Mandelstifte darauf verteilen und servieren.

Risalamande wird in Dänemark traditionell zu Weihnachten serviert. Das Besondere daran ist, dass eine ganze Mandel darin versteckt wird. Wer sie findet, erhält ein Geschenk und wird laut Tradition das ganze Jahr über mit Glück gesegnet sein.

GRIECHENLAND

MELOMAKARONA

VORBEREITUNG 25 MIN. | BACKZEIT 25 MIN.

ZUTATEN (25 PLÄTZCHEN)

200 ml Wasser
 300 g Zucker
 1 unbehandelte Orange
 70 g Honig
 1 Zimtstange
 200 ml Olivenöl
 500 g Weizenmehl
 50 g Zucker
 100 ml Orangensaft
 2 TL Backpulver
 ½ TL Zimt
 1 Msp. Nelkenpulver
 100 g gehackte Walnüsse

ZUBEREITUNG

Zunächst die Schale einer Orange abreiben. Anschliessend Wasser, Orangenschale, Zucker und Zimtstange zum Kochen bringen und 1 Minute lang kochen lassen. Die Flüssigkeit vom Herd nehmen, die Zimtstange herausnehmen und den Honig in der noch heissen Flüssigkeit auflösen. Den Sirup dann kalt stellen.

Öl und Orangensaft mit Zimt, Nelken und Backpulver vermengen. Dann Mehl und Zucker hinzufügen und mit dem Handmixer alles vorsichtig auf niedrigster Stufe verrühren. Sofort mit dem Rühren aufhören, sobald alle Zutaten gleichmässig vermengt sind.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig 25 längliche Plätzchen formen – dabei den Teig jedoch nicht kneten – und auf das Backblech legen. Jedes Melomakarona mehrmals mit einer Gabel einstechen und die Plätzchen 25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Den abgekühlten Sirup in eine Schüssel giessen, die Plätzchen aus dem Backofen nehmen und die noch heissen Plätzchen in den Sirup tauchen, etwa 1 Minute darin liegen lassen. Anschliessend die Melomakarona auf ein Kuchengitter legen, mit gehackten Walnüssen bestreuen und abkühlen lassen.

In Griechenland werden die Melomakarona unterschiedlich lange in den Sirup getaucht: Wer lieber etwas knusprigere Plätzchen mag, beträufelt die Melomakarona nur mit dem Sirup, wer es gerne weicher und süsser mag, tunkt sie vollständig und etwas länger in den Sirup.





FRANKREICH

BÛCHE DE NOËL

VORBEREITUNG 10 MIN. | KOCHZEIT 30 MIN.

ZUTATEN (12 STÜCK)

Biskuit:

- 4 Eigelb
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL warmes Wasser
- 1 Orange, abgeriebene Schale
- 4 Eiweiss, steif geschlagen
- 80 g Mehl

Füllung:

- 5 Eigelb
- 100 g Puderzucker
- 200 g weiche Butter
- 200 g dunkle Schokolade

ZUBEREITUNG

Für die Roulade: Eigelb, Zucker, Salz und Wasser etwa 3 Minuten lang rühren, bis die Masse hell und schaumig wird. Die Orangenschale hinzufügen und vorsichtig Eischnee sowie Mehl unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und zu einem 1 cm dicken Rechteck ausstreichen. In der Mitte des auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofens etwa 8 Minuten backen. Das Biskuit entweder sofort auf ein Backpapier stürzen und mit dem umgedrehten heissen Blech abdecken oder mit dem Backpapier aufrollen und auskühlen lassen.

Für die Füllung: Eigelb und Puderzucker verrühren, bis die Masse hell und luftig wird. Die Butter nach und nach unterrühren. Die geschmolzene Schokolade dazugeben und ebenfalls unterrühren.

Das Biskuit mit etwa der Hälfte der Schokoladenmasse bestreichen, dabei ringsum einen Rand von etwa 2 cm frei lassen. Von der Längsseite her fest aufrollen. Die Oberfläche rundum mit der restlichen Masse bestreichen. Mit einer Gabel ungleichmässig verzieren, sodass die Rolle wie ein Baumstamm aussieht. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

ENGLAND

PLUMPUDDING

VORBEREITUNG 1 STD. | GESAMTZEIT 6 STD.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

225 g Butter (oder Talg)
 225 g brauner Zucker
 200 g Mehl, gesiebt
 250 g Johannisbeeren
 225 g Rosinen
 175 g Sultaninen
 25 g gehackte Mandeln oder Nüsse eigener Wahl
 25 g glasierte Kirschen
 175 g frische Semmelbrösel
 Eine geriebene Schale + Saft einer Orange
 Eine geriebene Schale + Saft einer Zitrone
 1 Prise Muskatnuss
 1 TL gemischte Gewürze (Mischung aus Zimt, Muskat, Piment u. a.)
 2 grosse Eier
 Eine grosszügige Menge an Whisky

Für die Brandybutter:

150 g Butter
 2 EL Zucker
 4 cl Brandy
 2 TL Puderzucker

ZUBEREITUNG

Zunächst die Butter schmelzen und alle Zutaten ausser dem Whisky und dem Brandy unter ständigem Rühren hinzufügen. Die Mischung gründlich verrühren, bis alles gut miteinander vermischt ist. Anschliessend die entstandene Mischung in eine mit Butter eingefettete Schüssel geben und mit Pergamentpapier sowie Alufolie abdecken. Der Plumpudding wird für etwa fünf bis sechs Stunden im Wasserbad gekocht. Der Wasserspiegel sollte dabei regelmässig überprüft und bei Bedarf muss mit kochendem Wasser aufgefüllt werden.

Nach dem Kochvorgang den Plumpudding aus dem Wasserbad nehmen und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen wird der Plumpudding mit Pergamentpapier und Alufolie abgedeckt an einem kühlen und trockenen Ort bis Weihnachten gelagert.

Am Weihnachtstag wird die Abdeckung feierlich entfernt, und der Plumpudding muss erneut für zwei bis drei Stunden ins Dampfbad. Währenddessen bereitet man die Brandybutter zu. Hierfür wird die weiche Butter mit Zucker schaumig geschlagen, anschliessend werden Brandy und Puderzucker hinzugefügt. Die Brandybutter wird daraufhin einige Zeit kühl gestellt.

Kurz vor dem Servieren wird der Plumpudding auf eine Servierplatte gestürzt. Danach wird der Christmas Pudding mit Whisky und Brandy übergossen, angezündet und in einem abgedunkelten Raum den Gästen präsentiert. Der Pudding wird portioniert und auf vorgewärmten Tellern serviert. Dazu reicht man die köstliche Brandybutter und/oder reichlich Schlagrahm.





NEUSEELAND

PAVLOVA

VORBEREITUNG 15 MIN. | GESAMTZEIT 1 STD. 15 MIN.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

Für die Baisermasse:

6 Eiweisse (Gr. L), raumtemperiert

350 g Zucker

30 g Speisestärke

1,5 TL Apfelessig (alternativ
Weissweinessig oder Zitronensaft)

Für den Belag:

250 ml kalter Rahm + evtl.

Sahnesteif

Beeren oder andere Früchte nach
Belieben

Evtl. Puderzucker oder
Schokoladenspäne

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 130 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eiweisse in einer sauberen, fettfreien Schüssel einer Küchenmaschine oder in einer Rührschüssel steif schlagen. Zucker nach und nach hinzufügen und weitere 4 Minuten bei voller Geschwindigkeit schlagen. Speisestärke sieben, Essig hinzufügen und kurz mixen, bis alles gut vermengt ist.

Die Baisermasse in dicken Tropfen auf das Backblech setzen und einen Kreis formen. Optional ein dekoratives Muster an den Seiten ziehen. Den Ofen auf 100 °C Umluft reduzieren und die Pavlova im unteren Drittel 75–90 Minuten backen, bis sie knusprig, aber nicht zu gebräunt ist.

Den Ofen ausschalten und die Pavlova 1 Stunde lang im geschlossenen Ofen auskühlen lassen. Anschliessend aus dem Ofen nehmen. Rahm steif schlagen, eventuell mit Sahnesteif, mit pürierten Beeren vermengen und auf die Pavlova geben. Nach Belieben mit Beeren garnieren und eventuell mit Puderzucker oder Schokoladenspänen verzieren.



comtexto

swiss language services since 1978

COMTEXTO AG
DUFOURSTRASSE 107
8008 ZÜRICH
SCHWEIZ

[DIALOG@COMTEXTO.CH](mailto:dialog@comtexto.ch)

+41 44 885 08 08