

Rezeptesammlung

*Weihnachtswichte In
2009*



Rezeptesammlung

Weihnachtswichte In 2009

1. Angys Weihnachts - Cappuccino
2. Salziges:
Basilikum-Salz
Chili-Salz
Suppengemüse- Brühpulver
3. Alkoholisches:
Kräuter- Getränk
Advent's- Getränk
Heidelbeer- Getränk
4. Jelly's
Marrokanische Minze
Flieder
gekräuterte Orange
Feigen
5. Chutneys
Ingwer
Mango- Paprika
6. Dekoration
Apfel- Zimt- Dekofiguren
Rote Puschen für ein Einmachglas



Rezeptesammlung

Weihnachtswichte In 2009

Angys Weihnachts-Cappuccino

Das Originalrezept von Angy findest Du im CK

<http://www.chefkoch.de/rezepte/1197471225608083/Angys-Weihnachts-Cappuccino.html>

Zutaten:

300 g	Milchpulver (Kaffeeweißer)
350 g	Puderzucker
70 g	Kakaopulver
70 g	Kaffeepulver, lösliches
1 T L	Zimt
- T L	Lebkuchengewürz

Herstellung:

Alle Zutaten mischen und 3 mal durch ein feinporiges Sieb streichen oder in einem Mixer fein mahlen. In luftdichte Gläser füllen und gut verschlossen aufbewahren.

Zubereitung:

3 gehäufte T L auf einen Becher mit heißem Wasser geben und gut umrühren.



Rezeptesammlung

Weihnachtswichte In 2009

Kräuter-Salz

Hier: Basilikum-Salz
Chili-Salz

Grundrezept:

20 g Kräuter
100g grobes Meersalz

Die Kräuter im Mixer zu Brei zerkleinern, grobes Meersalz zugeben und bis zur gewünschten Konsistenz mahlen.

Auf Backpapier oder einem alten (färb teilweise tierisch) Küchentuch zum Trocknen ausbreiten und beim Prüfen immer mal wieder umverteilen.

Nach dem Trocknen in gut schließendem Gefäß aufbewahren.

Ich nehme halt meistens Kräuterreste und die Salzmenge nach Augenmaß, weil wann braucht Frau schon die oben angegebene Menge? Ist entweder zuviel oder zuwenig!

Basilikum war ein ganzer Topf und mehrere Durchgänge im Mixer, da ich das Salz auf Tomaten liebe.

Chili-Schoten waren nur 3 kleine rote Habanero, wegen der Schärfe dann aber doch ein höherer Anteil Salz.
Frau kann jede Chili-Sorte oder einfach Paprika nehmen immer ohne Strunk aber mit Kernen.

Alle anderen Kräuter einzeln oder nach Wunsch zusammengestellt, gehen natürlich auch!



Rezeptesammlung

Weihnachtswichte In 2009

Suppengemüse- Brühpulver

Grundrezept ist **Alexande Hermanns Brühpulver**, zu finden im

CK <http://www.chefkoch.de/forum/2,15,423805/Kann-man-koernige-Bruehe-selber-machen-Wenn-ja-wie.html> im Post vom 08.10.2008 10:54

Zutaten für 4-6 Portionen:

140 g	Zwiebel
40 g	Meersalz
85 g	Karotten
25 g	Lauch
65 g	Sellerie
150 g	Tomaten frisch oder getrocknete ohne Öl
10 g	Petersilie

Zubereitung

Den **B**ackofen auf 50-75°C vorheizen.

Die **Z**wiebeln, **K**arotten, **L**auch, **S**ellerie schälen bzw. putzen, in feine Würfel schneiden bzw. hacken. Die **T**omaten waschen, **S**tielansatz **R**ausschneiden, die **T**omaten klein schneiden.

Die **P**etersilie waschen, **T**rockenschütteln und hacken. **A**lles mit dem **M**eersalz in einen **M**ixer geben und möglichst fein pürieren.

Eine **A**uflaufform oder **B**ackblech mit **B**ackpapier auslegen, die breiige Masse darauf streichen. **Ü**ber **N**acht, ca 8-12 Stunden, bei Spaltbreit geöffneter **T**ür, zwischendurch umrühren, im **B**ackofen trocknen lassen.

Die getrocknete Masse im **M**ixer fein mahlen, falls nötig, durch ein **S**ieb streichen. Das **P**ulver ist in einem gut verschließbaren **G**efäß mindestens 10 Wochen haltbar. **Z**um **W**ürzen benötigt man 1 **T** **L** **P**ulver für eine **T**asse **F**lüssigkeit.

Ich habe diesmal neben dem **M**eersalz folgende **Z**utaten (= **R**este) gehabt:

Zwiebelwürfel, **L**auchringe, **K**arottenwürfel, **S**elleriewürfel, **R**osenkohl, **B**lumenkohl, **B**rechbohnen, **K**ohlrabi, **S**taudensellerie, **E**rbsen, **P**etersilie, **T**omaten, **K**noblauch und noch ein paar **K**räuterreste.

Und nach meinen **E**rfahrungen hält das **P**ulver bis zu 10 **M**onate!



Rezeptesammlung

Weihnachtswichte In 2009

rosmarinlastiges Kräuter - Geöff

Zutaten für eine 1l Flasche

25 g	geriebener Ingwer
etwas	Koriandergrün
Zesten und Saft	1 Limette
1 El	Sirup aus Zitronenmelissen
1 El	Sirup aus Marrokanischer Minze
1 Msp.	gemahlene Nelken
25 g	Rosmarin (Zweige)
25 g	Salbei (Zweige)
25 g	Thymian (Zweige)
15	Wacholderbeeren
1/2	Vanilleschote
1	Stange Zimt
260 g	Kandiszucker
mit	Wodka aufgefüllt.

Stehzeit ca. 5 Monate,
dann gefiltert und abgefüllt.



Rezeptesammlung

WeihnachtswichteIn 2009

zimtlastiges

A dvent's - G esöff

Z utaten für eine 1l Flasche

2 Tl	gemahlener Zimt
1 Msp.	gem. Kardamom
1 Msp.	gem. Muskatblüte
1 Msp.	gem. Nelken
1 Msp.	Spekulatiusgewürz
1 Msp.	Lebkuchengewürz
10 g	frisch gewürfelter Ingwer
½	Vanilleschote
1	Stange Zimt
260 g	Kandiszucker
mit	je der Hälfte 5Sterne Metaxa und Wodka aufgefüllt.

Stehzeit ca. 5 Monate,
dann gefiltert und abgefüllt.



Rezeptesammlung

WeihnachtswichteIn 2009

Heidelbeer - Gesöff

Zutaten für eine 1l Flasche

die Flasche mit
zwei Dritteln Heidelbeeren und
einem Drittel Kandis gefüllt und
mit Wodka aufgefüllt.

Nachdem sich der Kandis aufgelöst hatte,
noch mal die gleiche Menge Kandis
nachgefüllt.

Stehzeit ca. 5 Monate,
dann gefiltert und abgefüllt.



Rezeptesammlung

WeihnachtswichteIn 2009

Kräuter oder Blüten Jelly's

Hier: Gelee aus Marrokanischer Minze
Gelee aus Fliederblüten

Grundrezept:

100 g Kräuter oder Blüten mit
1 l kochendem Wasser übergießen
noch mal aufkochen und für 60 Minuten köcheln
lassen.

12 bis 24 Stunden zugedeckt ziehen lassen.

Dann abgießen und

750 ml der Flüssigkeit abmessen und mit
500 g Gelierzucker 2 : 1 nach
Packungsanleitung zu Gelee verarbeiten und in
vorbereitete Gläser füllen und verschließen.

Wer mag kann hinsichtlich der Farbe mit Zusätzen (z. B .
Blau Curacao oder flüssige Lebensmittelfarbe)
nachhelfen

Die restliche Flüssigkeit kann man mit normalem Zucker zu Sirup
einkochen.

Nach dem gleichen Rezept mache ich auch Löwenzahn (nur die gelben
Blütenteile), Kamelien, Rosen oder Zitronenmelissen und leicht
abgewandelt Ingwer (mit Schale geraspelt und Weißwein statt
Wasser) Gelees. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Aber
bitte immer erst nachprüfen, dass die Blüten essbar sind. Allerdings
kommen auch mal Geschmacksergebnisse wie das Fliedergelee dabei
heraus, das mag bestimmt nicht jeder.



Rezeptesammlung

Weihnachtswichte In 2009

Gekrätertes Orangengelee

Das Originalrezept von Kräuterjule heißt

Heilkräftiger Orangengelee und ist zu finden im CK

<http://www.chefkoch.de/rezepte/704981173108625/Heilkraeftiger-Orangengelee.html>

Originalzutaten:

3	Orangen, unbehandelte
1	Zitrone, der Saft
1	Limette, der Saft
6 cl	Sirup (Holunderblütensirup)
2 EL	Kandiszucker, braunen
2 EL	Honig, (Blütenhonig)
20 g getrockneter	Salbei, Blätter und/oder Stängel,
4 Stängel	Lavendel mit Blüten, getrocknet
1 Stück	Ingwer, geschält
1/2 Liter	Wasser
500 g	Gelierzucker, 3 :1

Ich habe die Zutaten und wohl auch die Zubereitung abgewandelt, aber ich kann mich nicht wirklich erinnern wie! Mit Sicherheit hatte ich keinen Holunderblütensirup nur Holundersirup und es ist ganz bestimmt kein Lavendel dran, aber sonst?

Damit Du selber experimentieren kannst, kommt auf der nächsten Seite noch die Originalzubereitung →

Rezeptesammlung

Weihnachtswichte In 2009

Gekräutertes Orangengelee

Zubereitung

Als erstes setzt man das Wasser an und lässt es aufkochen mit dem Kandiszucker, der sich auflösen kann.

Dann gibt man die getrockneten Kräuter, wie Salbei, Lavendel und den in Scheiben geschnittenen, frischen Ingwer hinzu und lässt alles 10 min. ziehen. Der Deckel sollte aber auf dem Topf sein, wegen der ätherischen Öle.

Jetzt presse ich aus einer Orange, der Zitrone und der Limette den Saft aus und gebe sie, nachdem der Aufguss etwas abgekühlt ist, hinein. Zusätzlich gebe ich noch 2-3 EL Blütenhonig dazu und verrühre alles.

Jetzt werden die Kräuter durch ein Sieb abgeseiht und wieder in einen Topf gegeben.

In der Zwischenzeit habe ich die restlichen zwei Orangen von der Schale befreit und filetiert. Die gebe ich mit dem Gelierzucker und den ausgepressten Säften in den Aufguss und jetzt wird auch der Gelierzucker hinzugegeben.

Nach Angabe auf der Tüte, der Zuckers (3:1), koche ich die Masse 4 min. auf und fülle sie in heiße Twist-Off-Gläser, welche vorher noch einmal ausgewaschen wurden und verschließe sie dann.

Das Gelee kann erkalten und schmeckt super. Ich habe es vor allen für die gemacht, welche keine Kräutertees mögen und erkältet sind. Es ist eine Alternative zu Tee, bzw. Aufgüssen in der Erkältungszeit.

Vor allem aber für Kinder geeignet (nicht nur).



Rezeptesammlung

Weihnachtswichte In 2009

Feigen Marmelade

Das Originalrezept von evlys heißt Feigenmarmelade mit Rotwein und ist zu finden im C K

<http://www.chefkoch.de/rezepte/262111102301485/Feigenmarmelade-mit-Rotwein.html>

Abgewandeltes Rezept:

750 g frische Feigen
waschen, abtrocknen und in kleine Stücke schneiden.
0,5 Liter Rotwein (trockener)
0,1 Liter Portwein

und
1 Stange/n Zimt
2 Sternanis
1 Vanillestange

zerkleinert, im zugebundenem Mullsack oder Teebeutel sowie

100 g Zucker
hinzufügen, kurz aufkochen und über Nacht durchziehen lassen.

Mullsack/Teebeutel kurz entnehmen und Menge abmessen und mit - lt. Packungsanleitung -

notwendiger Menge Gelierzucker 2:1
sowie dem Saft und der abgeriebenen Schale

1 Zitrone
vermischen.

Mullsack/Teebeutel wieder zufügen und nach Packungsvorschrift des Gelierzuckers zur Marmelade verarbeiten. Mullsack/Teebeutel rausfischen und heiß in vorbereitete Gläser füllen und verschließen.

Rezeptesammlung

Weihnachtswichte In 2009

Ingwer – Chutney

Das Originalrezept von dedei findest Du im CK

<http://www.chefkoch.de/forum/2,15,204542/mal-was-neues-Ingwer-Chutney.html>

Zutaten

- 1000 g frische Ingwerwurzel
- 800 g braunen Zucker (Mascaco)
- 200 g weißer Zucker
- 500 ml Weinessig
- 1000 ml Wasser
- 1 Päckchen Gelfix (falls notwendig)

Zubereitung:

Den Ingwer putzen und ganz fein reiben, je feiner um so besser.

Den fein geriebenen Ingwer mit den anderen Zutaten in einen Kochtopf geben und gut durchrühren.

Mit einem Pürierstab durch die Masse gehen um die restlichen Fasern vom Ingwer raus zu pürieren, die bleiben am Messer vom Stab hängen. Den Vorgang muss man einige Male wiederholen.

Das ganze für 5 Minuten aufkochen lassen und dann die Flamme auf klein stellen und unter ständigem rühren warten bis es eine breiige Masse wird. Wer weniger Geduld hat kann auch das Gelfix mit rein rühren und dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und fertig. Das Gelfix aber erst nach ca. 1 Std. rein rühren nicht vorher. Wer kein Gelfix nimmt der braucht halt ein bisschen länger.

Dann in heiße Gläser füllen und fest zuschrauben.

Passt zu allen Fleisch und Fisch und Huhn Gerichten.

Ich muss dazu sagen je älter es ist um so schmackhafter.

Soweit das Originalrezept!

Ich habe nur den Ingwer nicht gerieben, sondern in der Moulinette zerhackt und auf den Pürierstab verzichtet, da ich es Stückiger wollte. Habe kein Gelfix genommen und da ich das Wasser nicht reduziert hatte, hat es dann eben gute 12 Stunden geköchelt!



Rezeptesammlung

Weihnachtswichte In 2009

Mango – Paprika - Chutney

Das Originalrezept von DirkDus findest Du im CK

<http://www.chefkoch.de/rezepte/36701012314421/Mango-Paprika-Chutney.html>

Zutaten

2	Mangos
2	Paprikaschoten, rot
250 g	Zwiebeln
4 Zehen	Knoblauch
250 g	Zucker
200 ml	Essig (Wein- oder Obstessig)
1/2 T L	Curry
1 T L	Ingwerpulver
1/2 T L	Cayennepfeffer
1 Msp.	Zimt
1/2 T L	Salz
50 g	Rosinen oder Sultaninen

Zubereitung:

Rote Paprika schälen, Strunk und Kerne entfernen, in Würfel (ca. 1 cm) schneiden. Mango schälen, vom Kern schneiden, ebenfalls würfeln. Knoblauch fein hacken, Zwiebeln würfeln, beides in wenig Öl auf großer Flamme anschwitzen (nicht bräunen!). Mango- und Paprikawürfel, Essig, Zucker und Gewürze zugeben. Kurz aufkochen, dann auf kleiner Flamme ca. 60 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Wenn die Flüssigkeit deutlich reduziert ist, Rosinen zugeben. Weitere 15 Minuten köcheln lassen, bis das Chutney die Konsistenz von Marmelade hat. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Passt hervorragend zu Fondue..

Soweit das Originalrezept!

Ich nehme Thai-Curry und statt Cayennepfeffer Chili-Schoten (in der milden Variante 1 Peperoni auf 1 gelbe, in der scharfen Variante 2 Habaneros auf 1 rote Paprikaschote), frischen Ingwer statt Pulver und keine Rosinen oder Sultaninen. Die Farbe passt ich ggf. mit Kurkuma an.



Rezeptesammlung

Weihnachtswichte In 2009

Duftige Apfel - Zimt-Weihnachtssdeko

Das Originalrezept von **rosenhonig** findest Du im C K

<http://www.chefkoch.de/forum/2,44,353002/Duftige-Apfel-Zimt-Weihnachtssdeko.html>

3 Gläser Zimt Apfelmus esslöffelweise soviel dazu geben, bis ein ziemlich fester Teig entsteht.

Diesen ausrollen und weihnachtliche Motive ausstechen und das ganze auf Backpapier 2 - 3 tage trocknen lassen, bis sie völlig durchgetrocknet und hart geworden sind.

Nach dem Trocknen hab ich mit Window-Color-Farben etwas dekoriert und fertig war's!



Rezeptesammlung

Weihnachtswichte In 2009

Rote Puschen für das Einmachglas

Für die Puschen habe ich den Boden gehäkelt und dann weitergestrickt. Da ich sehr locker stricke können meine Maschenangaben nur Hilfswerte sein Dennoch:

Schlinge legen, 3 L M anschlagen und 29 Stb. in die Schlinge häkeln mit K M schließen und Schlinge festziehen. Dann 3 L M * Stb in Stb, 1 L M * **wiederholen mit K M Ring schließen. Dann 3 L M Stb in jede M mit K M schließen. (habe den Boden zwischenzeitlich weiterentwickelt, daher anders als bei Deinem Glas)

Die 60 M auf ein Strickspiel verteilen und 25 Rd glatt rechts Hochstricken. Für den Kordeldurchzug eine Rd 2 re zus. 1 U und darüber eine Rd alle re abstricken. Dann für die Rüschen aus jeder M 2 M re rausstricken (=120 M), 2 Rd alle re, wieder aus jeder M 2 M re rausstricken (=240 M), 2 Rd alle re, wieder aus jeder M 2 M re rausstricken (=480 M), alle M abketten.
Kordel durchziehen und fertig!

