



Landfrauen

WEIHNACHT



Landfrauen

WEIHNACHT

Auf dem Land werden zur Advents- und Weihnachtszeit althergebrachte Bräuche und Traditionen noch heute ganz besonders gepflegt: Lieder werden gesungen, Geschichten erzählt, und der Duft von Selbstgebackenem und festlichem Braten weht durch das liebevoll geschmückte Haus.

Dieses wunderschön gestaltete Buch begleitet uns mit dem Wissen der erfahrenen und klugen Landfrauen durch die schönste Zeit des Jahres. Köstliche Koch- und Backrezepte, bezaubernde Deko-Ideen sowie stimmungsvolle Texte, Lieder und Gedichte bieten einen Schatz an Inspirationen, um Ihr Zuhause in eine ländliche Weihnachtsidylle zu verwandeln. Von traditionsreichem Weihnachtsgebäck wie Lebkuchen, Zimtsternen und Christstollen über klassischen Weihnachtskarpfen und festtägliche Gänsekeulen bis zu herrlich duftenden Bratäpfeln und wohlig wärmenden

Wintergetränken: Feiern Sie ein genussreiches, frohes und unvergessliches Weihnachtsfest wie auf dem Land!

Umschlagmotive:

Vorderseite: © Ina Schoenrock - [Fotolia.com](https://www.fotolia.com) (Hauptmotiv),
Studio Klaus Arras (u. l.), Elena Schweitzer - Fotolia.com (u. r.)

Gesamtherstellung: KOMET Verlag GmbH

Alle Rechte vorbehalten

www.komet-verlag.de

ISBN 978-3-8155-8470-5

Bildnachweis

Studio Klaus Arras: S. 11, 12, 17, 18, 23-30, 35, 36, 40, 46, 49, 52-61, 65, 67, 70, 73

Angela Francisca Endress: S. 38/39, 86/87, 98/99, 118/119, 130/131

Fotolia.com: S. 4 (© BeTa-Artworks), 14 (© Blickfang), 15 (© Ina Schoenrock), 21 (© Ina Schoenrock), 32 (© Stefan Körber), 44 (© Alexander Raths), 45 (© Stefan Körber), 50 (© monropic), 51 (© anoli), 63 (© Malena und Philipp K), 69 (© Ina Schoenrock), 81 (© Alina G), 93 (© Magdalena Kucova), 105 (© Magdalena Kucova), 113 (© Ina Schoenrock), 125 (© Koufax73), 137 (© Alexander Hoffmann), 142 links (© Fontanis), 143 Spalte 2 unten (© Corinna Gissemann)

TLC Fotostudio: S. 43, 76-79, 83-85, 89, 90, 95-97, 101-103, 109, 110, 115, 116, 120, 123, 126, 129, 133, 134, 139, 140

Rezepte

Susanne Grünekleee: S. 10-41, 46-73

Sylvia Winnewisser: S. 77-141

Texte

Sabine Durdel-Hoffmann: S. 6/7, 14, 21, 32, 44/45, 63, 81, 93, 104, 112, 125, 137

Dr. Rita Mielke: S. 15, 38, 51, 69, 87, 99, 118, 131

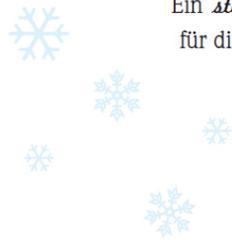
Satz und Layout: e.s.n Agentur für Produktion und
Werbung GmbH, Düsseldorf

Landfrauen
.....
WEIHNACHT
.....



KOCHEN, BACKEN, DEKORIEREN
.....

Ein *stimmungsvoller* Begleiter
für die *schönste Zeit* im Jahr





Inhalt

Einleitung

Festlicher Auftakt

Vorspeisen

Himmlische Rezepte für ein frohes Fest

Hauptgerichte

Das süße Finale

Desserts

Weihnachtliche Kaffeetafel

Süßes & Getränke

Plätzchenbäckerei

Lebkuchen, Zimtsterne & Co.

Weihnachtsplaner

Wie die Landfrauen natürlich gesund kochen und backen

Fröhliche Weihnacht überall

Ein ganz besonderer Zauber entfaltet sich schon bei den Vorbereitungen auf das Weihnachtsfest, das höchste Fest des Jahres. Wie in unseren glücklichen Kindertagen verströmt der Backofen in der gemütlichen Landfrauenküche seine Wärme, während draußen glitzernde Schneeflocken fallen und es schon früh dunkelt. In harmonischem Miteinander rollen wir Teig aus, naschen und backen Plätzchen, deren feine weihnachtliche Aromen von Zimt, Vanille oder Muskat uns das Wasser schon bei der Zubereitung im Munde zusammenlaufen lassen. Voll Vorfreude auf die festlichen Tage stimmen wir dabei altbekannte Weihnachtslieder wie „Leise rieselt der Schnee“ oder „Oh du fröhliche“ dazu an. Mit roten Wangen basteln und malen die Jüngsten Adventskalender, Weihnachtsbaumschmuck oder Laternen – wie schön, dass der Sinn heute wieder danach steht, vieles selbst zu gestalten!

Gerade den Landfrauen gelingt es besonders gut, dank ihres grenzenlos scheinenden Wissens um alte Bräuche und Traditionen die Tage von Nikolaus am 6. Dezember bis zum Dreikönigsfest am 6. Januar für ihre Lieben zur schönsten Zeit im Jahreslauf zu machen. Auf dem Hof ist nun weniger zu tun, die Ernten sind eingebracht und die Vorräte angelegt – stille, besinnliche Tage unterbrechen den Alltag und erlauben Familie und Freunden eine kleine Auszeit. Damit die Vorweihnachtszeit nun für uns alle so stimmungsvoll, die hohen Feiertage so festlich wie auf dem Lande und der Ausblick ins neue Jahr recht hoffnungsvoll und freudig gerät, haben wir dieses Wissen der erfahrenen

und klugen Landfrauen zusammengetragen. Unser liebevoll gestaltetes Hausbuch vereint die ländlichen traditionellen Familienrezepte von Weihnachtsgebäck wie Kipferln, Lebkuchen, Spekulatius, Zimtsternen und Christstollen über beliebte Gerichte zu Heiligabend wie Würstchen mit Kartoffelsalat bis zu üppigen Festtagsbraten, krönenden Desserts und wohlig wärmenden Wintergetränken. Denn eine Landfrau weiß wahrlich, nach den erprobten Rezepten ihrer Mutter und Großmutter festliche Gerichte und vor allem Backwerk zuzubereiten, die Leib und Seele erfreuen! Darüber hinaus geben uns die versierten Köchinnen und Bäckerinnen zu den Rezepten viele Ratschläge für ein gutes Gelingen.

In unserem Begleiter durch die Advents- und Weihnachtszeit wird aber nicht nur gekocht und gebacken. Aus ihrem reichen Erfahrungsschatz verraten Landfrauen viele ebenso einfache wie wirkungsvolle festliche Bastel- und Gestaltungsideen mit natürlichen Materialien – klassischschöne Dekorationselemente wie der Zapfenstrauß oder Salzteigmotive werden dabei zeitgemäß interpretiert. Auch der Pomander darf natürlich nicht fehlen, der jede Bauernstube zur Weihnachtszeit mit seinem würzigen Duft erfüllt. Die Ausführung aller Deko-Ideen gelingt leicht, die meisten Materialien sammeln Sie in der Natur oder haben Sie zu Hause. So verleihen Sie mit wenig Aufwand den Räumen festlichen Glanz!

Früher übten wir Kinder auf dem Land Gedichte ein, die es dem Nikolaus und der Familie vorzutragen galt – an so manche Zeile oder Strophe erinnern wir uns heute noch ... In der guten Stube wurde in der Weihnachtszeit gemeinsam gesungen und auch musiziert. Einige der schönsten Weihnachtsgedichte unserer Kindheit rufen wir

hier in Erinnerung und haben Texte und Noten der beliebtesten Weihnachtslieder notiert, damit heute wieder alle voll Inbrunst mitsingen können. Für eine entspannte Vorbereitung ganz nach dem Vorbild der wohlorganisierten Landfrau sorgt unser Weihnachtplaner am Ende des Buches.

Lassen Sie sich einstimmen auf eine fröhliche, festliche, genussreiche Zeit nach ländlichem Brauch - wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten!



Vorspeisen

Friséesalat mit Ziegenkäsecroûtons





ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 25 Minuten

Pro Portion: ca. 505 kcal/2121 kj

ZUTATEN

für 4 Portionen

1 Kopf Friséesalat

1 Bund Rucola

50 g gemischte Sprossen

1 große Zitrone

1 Tl Senf (z. B. Dijonsenf)

Salz, Pfeffer

2-3 Tl flüssiger Honig

ca. 5 El Walnussöl

8 kleine, runde Ziegenkäse

16 Scheiben Baguette

roter Pfeffer, grob gehackt

1 Salat und Rucola waschen, trocken schütteln und putzen, dabei die bitteren, äußeren Blätter des Friséesalats

entfernen und alles in mundgerechte Stücke zupfen. Sprossen verlesen, waschen und abtropfen lassen.

2 Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Zitrone auspressen und den Saft mit Senf, Salz, Pfeffer und 1 Tl Honig mischen. 4 El Walnussöl darunterschlagen.

3 Ziegenkäse längs halbieren, mit etwas Öl beträufeln. Baguettescheiben dünn mit dem übrigen Öl bepinseln und im Ofen 2-3 Minuten rösten. Den Käse auf die gerösteten Baguettescheiben legen, im Ofen 2-3 Minuten überbacken.

4 Salat mit dem Dressing mischen, auf Teller verteilen. Je 4 Käsebaguettes darauflegen und den Käse mit dem Rest Honig beträufeln. Mit grobem Pfeffer bestreuen und sofort servieren.

Geräucherte Gänsebrust mit Apfelkompott





ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 30 Minuten

(plus Kochzeit)

Pro Portion: ca. 332 kcal/1394 kj

ZUTATEN

für 6 Portionen

200 ml Apfelsaft

2 El Zitronensaft

1 El mittelscharfer Senf

1 1/2 El Honig

250 g Äpfel, gewürfelt

Salz, Pfeffer

1 El Thymianblättchen

50 g Walnüsse

10 g Zucker

10 g Butter

1 Friséesalat

1 Radicchio

2 Chicorée

4 El Himbeeressig

8 El Öl (z. B. Walnussöl)

1 Bund glatte Petersilie

300 g geräucherte Gänsebrust

(oder Entenbrust),
in Scheiben geschnitten

1 Für das Apfelkompott den Apfelsaft, Zitronensaft, Senf und Honig miteinander verrühren, in einen Topf geben und aufkochen. Flüssigkeit auf 1/8 l einkochen lassen. Apfelwürfel zugeben und 3 Minuten leise mitkochen lassen. Salzen, pfeffern und die Hälfte des Thymians zugeben. Erkalten lassen.

2 Walnüsse vierteln. Zucker in einer Pfanne schmelzen, Butter darin aufschäumen, Nüsse zugeben, restliche Thymianblättchen dazugeben. Leicht salzen und erkalten lassen. Salate waschen, trocken schleudern, putzen und in mundgerechte Stücke zupfen.

3 Aus Himbeeressig, Öl und ca. 6 El Wasser eine Vinaigrette anrühren und zum Schluss die gewaschene, trocken getupfte und klein gehackte Petersilie untermischen. Vinaigrette mit dem Salat vermischen und auf Teller verteilen.

4 Gänsebrust und Apfelkompott abwechselnd auf Tellern zu kleinen Türmchen aufschichten und mit dem Walnusskrokant dekorativ neben den Salat setzen.



Landfrauen TIPP

Haben Sie im Hofladen Ihrer Wahl viele leckere Äpfel gekauft und eingelagert? Dann bereiten Sie doch das Apfelkompott auf Vorrat mit Zutaten in mehrfacher Menge zu. So macht es die Landfrau: Schraubgläser heiß reinigen, das Apfelkompott abfüllen und direkt den Deckel fest zuschrauben. Die Gläser kopfüber abkühlen lassen – so hält sich das Kompott mehrere Wochen. Es harmoniert mit vielen Gerichten.

Die Martins- und Weihnachtsgans

Das Federvieh unterliegt auf dem Land traditionell der Obhut der Hausfrau. Schon lange vor Weihnachten mäset sie die Gänse ordentlich, damit sie besonders viel Fleisch ansetzen, denn eine Weihnachtszeit ohne Gänsebraten ist beinahe undenkbar. An den langen dunklen Tagen, wenn es draußen schneit und friert und drinnen so gemütlich ist, erzählt sie ihren Kindern vielleicht die Geschichte, die sich um die Weihnachtsgänse rankt und die auch wir schon von unseren Müttern hörten: Martin von Tours, der seinen Mantel mit einem Bettler teilte, dem viele Wunder zugeschrieben wurden und der später heiliggesprochen werden sollte, sollte am 11. November des Jahres 371 zum Bischof geweiht werden. Ganz bescheiden versteckte er sich jedoch in einem Stall hinter Weinfässern, da er sich nicht für würdig hielt – doch schnatternde Gänse verrieteten ihn.

Der 11. November, der Martinstag, wurde später nicht nur auf dem Land zu einem besonderen Tag im Jahreslauf: Dann endete nach altem Brauch das landwirtschaftliche Jahr, bäuerliche Abgaben wurden fällig, Bedienstete wechselten ihre Stelle, danach begann die Fastenzeit und zum Gedenken an den Heiligen finden bis heute Martinszüge und das Martinssingen statt. Nicht zuletzt wird an diesem Tag die Martinsgans mit Maronen, gefüllten Bratäpfeln und Rotkohl verspeist, wie sie nach altem Familienrezept ganz besonders köstlich auf dem Land zubereitet wird.



Fröhlicher Filzstrumpf



Nach alter Tradition mussten die Kinder ihre Strümpfe am Kaminsims aufhängen, damit der Nikolaus sie durch den Kamin befüllen konnte. Daran erinnert der aus bunten Filzresten genähte Dekostrumpf, der uns - mit Süßigkeiten gefüllt - die Adventszeit versüßt.

Terrine mit Maronen

