

LAFER FESTTAGS GERICHTE

3 Menüfolgen für ein

TRADITIONELLES WEIHNACHTESSEN



Gräfe und Unzer

LAFER FESTTAGS GERICHTE

— 3 Menüfolgen für ein —
TRADITIONELLES WEIHNACHTESSEN



Gräfe und Unzer

Inhalt

Hinweis zur Optimierung

Vorwort

Menü mit Martinsgans

Bouillon mit Kräuterflädle

Grundrezept Rinderbouillon

Kräuterflädle

Martinsgans

Apfelrotkohl

Serviettenknödel

Mousse au chocolat

Menü mit Rehrücken

Ziegenkäse-Soufflé

Grundrezept Süßes Soufflé

Ziegenkäse-Soufflé

Tafelspitz-Apfel-Röllchen auf Meerrettich-Lauch-Sauce

Grundrezept Tafelspitz

Tafelspitz-Apfel-Röllchen auf Meerrettich-Lauch-Sauce

Rehrücken auf Walnuss-Zimt-Spätzle

Grundrezept Spätzle

Walnuss-Zimt-Spätzle

Rehrücken auf Walnuss-Zimt-Spätzle

Rotwein-Zabaione

Grundrezept Zabaione

[Rotwein-Zabaione](#)

[Vegetarisches Menü](#)

[Möhren-Kokos-Suppe](#)

[Rote Bete-Meerrettich-Crostini](#)

[Basilikumgnocchi mit weißen Bohnen und Datteltomaten](#)

[Grundrezept Gnocchi](#)

[Basilikumgnocchi](#)

[Basilikumgnocchi mit weißen Bohnen und Datteltomaten](#)

[Crème brûlée](#)

[Buchhinweis](#)

[Impressum](#)

[Garantie](#)

[Anzeige](#)

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite und iBooks (iPad) optimiert. Auf anderen Lesegeräten oder Lese-Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.



Vorwort

Kochen wie Johann Lafer, wer möchte das nicht auch gern? Es ist die Kunst der einfachen Küche. Die Kunst, mit einfachen Mitteln alle zu begeistern. Familie, Freunde und Gäste.

»Ein Leben für den guten Geschmack« lautet das Motto Johann Lafers. Mit diesen Rezepten können Sie es auch zu Ihrem Motto machen, liebe Leserinnen und Leser. Voraussetzung dabei – und darauf legt der Mann größten Wert – sind gute Lebensmittel, gutes Handwerkszeug und der Spaß und die Freude beim Kochen.

Wir wünschen Ihnen schöne Festtage mit Familie, Freunden und Gästen!

Menü mit Martinsgans

- Bouillon mit Kräuterflädle >
- Grundrezept Rinderbouillon >
- Kräuterflädle >
- Martinsgans >
- Apfelrotkohl >
- Serviettenknödel >
- Mousse au chocolat >



Bouillon mit Kräuterflädle

Wer früher als Kind krank war, fieberte jeder Tasse entgegen: das wärmende Gefühl, wenn man sie in Händen hielt und wie einem auch warm ums Herz wurde, wenn man daraus schlürfte!

Bouillon war das erste Wort Französisch, das viele Kinder von ihren Müttern lernten.

Es klang so nach Geborgenheit, nach verwöhnt werden, nach beschützt sein.

»Eine kräftige Bouillon«, sagte Mutter damals, »wird dir schnell wieder auf die Beine helfen.« Und immer hatte sie recht: Schon bald war die schöne Bouillonzeit vorbei. Wer umblättert, findet neuen Geschmack daran.



Grundrezept Rinderbouillon

Für 1 1/2 l: 2 1/2 kg Rinderknochen (z.B. Beinscheiben, Ochsenchwanz oder Schulterknochen) | 1 Gemüsezwiebel | 2 Möhren | 1/2 Stange Lauch | 1/4 Knollensellerie | 2 Stangen Staudensellerie | 1 Lorbeerblatt | 10 weiße Pfefferkörner (angedrückt) | 4 Stiele glatte Petersilie | Salz | 2-3 EL helle Sojasauce
Außerdem: Mulltuch zum Passieren



- 1** Die Knochen kurz in kochendem Wasser blanchieren, abgießen und unter kaltem Wasser abspülen.

TIPP Das Blanchieren der Knochen hat den Vorteil, dass ein Teil der Trübstoffe, die sich beim Kochen bilden, hier schon zurückbleiben.



2 Dann die Knochen in einen großen Topf geben. Mit kaltem Wasser auffüllen, bis die Knochen gut bedeckt sind.



3 Bei milder Hitze zum Sieden bringen, dabei den sich bildenden Schaum mit einer Schaumkelle abschöpfen. 30 Minuten leise köcheln lassen.

TIPP Die geröstete Zwiebel gibt der Bouillon Geschmack, aber vor allem eine schöne goldgelbe Farbe.



4 Die Zwiebel halbieren und die Schnittflächen langsam und ohne Fett in einer Pfanne dunkelbraun rösten.



5 Die gerösteten Zwiebelhälften in die siedende Brühe geben.



6 Möhren, Lauch und die beiden Selleriesorten schälen bzw. putzen, waschen und grob würfeln.