

CHRISTIAN RACH

Rachs Rezepte  
für Weihnachten



G|U

07 Vorwort

20 Geschenke aus der Küche

60 Interview mit Christian Rach

124 Vegetarische Menüs

140 Register | 144 Impressum



9

## Weihnachtsplätzchen

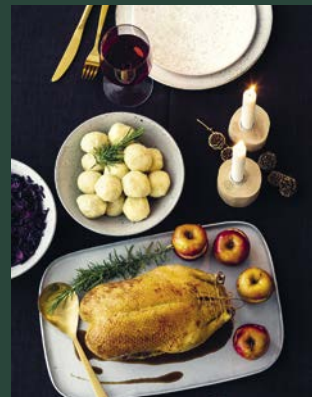
---



31

## Weihnachten traditionell

---



49

## Weihnachten mit Zeit und Muße

---





71

Weihnachten schnell und günstig



89

Weihnachten grenzenlos gut



107

Weihnachten zu zweit



127

Leichtes für die Tage danach





## WEIHNACHTEN ...

... für viele das schönste und bedeutungsvollste Fest des Jahres! Die Familie kommt zusammen, Kinderaugen glänzen, es werden Geschenke besorgt oder selbst hergestellt. Auch die Weihnachtsgeschichte von der Geburt Jesu steht bei vielen noch im Zentrum dieser so stimmungsvollen Zeit: Es wird gesungen und erzählt, Kerzen brennen, der Christbaum ist geschmückt und es duftet überall nach leckerem Essen, nach Weihnachtsplätzchen und Stollen, nach Ente, Gans und Rotkohl ...

Doch vorher heißt es: Was sollen wir essen? Traditionell wie immer? Oder dieses Jahr mal etwas Neues wagen? In diesem Buch findet jeder »Weihnachtstyp« etwas – egal, ob Sie das Fest mit Zeit und Muße und großer Familie oder zu zweit feiern, ein traditionelles Menü oder ein Festessen mit exotischer Note genießen möchten. Auch für die, die glauben, keine Zeit zu haben, oder die nach alter Sitte am Heiligen Abend etwas Einfaches essen und erst am Weihnachtstag festlich speisen möchten, gibt es schöne Vorschläge: schnell und auch günstig!

Und was war das wieder eine Zeit des Genießens und der Schlemmerei! Wunderbar!!! »Jetzt muss aber Schluss sein damit!«. So oder ähnlich geht es den meisten nach diesen fabelhaften Festtagen! Also »serviere« ich Ihnen hier auch noch ein paar herrlich leckere Ideen für die Tage danach.

Aber über allem steht: Genießen Sie Weihnachten, diese einzigartige Zeit der Besinnung, der Muße und des Gebens. Genießen Sie das Fest mit Ihrer Familie, mit Freunden oder wem auch immer! Warten Sie nicht wieder ein ganzes langes Jahr, anderen vielleicht mit kleinen Gesten oder Geschenken eine Freude zu bereiten. Ich wünsche Ihnen ein frohes Fest.



# VANILLEKIPFERL



Für ca. 30 Stück

Zubereitung: 30 Min.

Kühlzeit: 1 Std.

Backzeit: 2 × 20 Min.

120 g Mehl + Mehl zum Arbeiten

100 g weiche Butter

50 g gemahlene Mandeln

40 g Zucker

40 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Das Mehl in eine Schüssel sieben, Butter, gemahlene Mandeln und Zucker hinzufügen und alles mit den Händen rasch zu einem homogenen Teig verkneten, dabei den Teig nur so lange wie nötig kneten, er lässt sich sonst schlecht verarbeiten. Den Teig zu zwei gleich großen Rollen formen. Die Rollen einzeln in Frischhaltefolie schlagen und ca. 1 Std. kühl stellen.

2 Dann den Backofen auf 170° vorheizen. Die Rollen aus dem Kühlschrank nehmen und jede in 15 gleich schwere Stücke teilen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Jedes Teigstück zwischen den Händen zu einer Kugel rollen und dann zu einer an den Enden spitz zulaufenden, ca. 5 cm langen Rolle formen (s. Tipp). Jede Rolle anschließend zu einem Hörnchen biegen. Die geformten Teigstücke jeweils mit etwas Abstand nebeneinander auf die Bleche setzen.

3 Dann die Bleche nacheinander in den heißen Ofen (2. Schiene von unten) schieben. Die Kipferl jeweils ca. 20 Min. backen, bis sie leicht Farbe annehmen. Sie sollen nicht zu dunkel werden.

4 Das Blech aus dem Ofen nehmen und die fertigen Kipferl darauf ca. 3 Min. abkühlen lassen. Puderzucker und Vanillezucker auf einen großen Teller geben und mischen. Die Kipferl vorsichtig vom Blech heben und mit der Oberseite nach unten in die Zuckermischung setzen.

5 Die Kipferl auf einem Gitter abkühlen lassen und gleich genießen oder in einer luftdichten Dose aufbewahren.

---

**MEIN TIPP** Es ist gar nicht so einfach, die kleinen Kipferl zu rollen, ohne dass der Teig auseinander bröselt. Es hilft, den Teig mit Druck zu rollen und evtl. ein- oder zweimal erneut zu einer Kugel und dann wieder zu einer Rolle zu formen. Nach ein paar Kipferln funktioniert es bestimmt!



# GESCHENKE AUS DER KÜCHE

## APFELKONFITÜRE MIT ROSINEN UND GEWÜRZEN

Für 8 Gläser à 210 ml | Zubereitung: 1 Std. | Ruhezeit: über Nacht

1,5 kg säuerliche Äpfel (z. B. Boskop) • 100 ml Zitronensaft • 2 Zimtstangen • 1 TL gemahlener Koriander • 1 Msp. gemahlene Nelken • 400 g Gelierzucker 3:1 • 80 g Rumrosinen

1 Die Äpfel schälen und vierteln. Kerngehäuse, Blüten- und Stielansätze entfernen. Die Apfelviertel in ½ cm große Stücke schneiden, dann 1,1 kg Apfelstücke abwägen und mit dem Zitronensaft in einen großen Topf geben. Zimtstangen, Koriander, Nelken und den Gelierzucker zu den Äpfeln geben und alles über Nacht ziehen lassen.

2 Am nächsten Tag die Apfelmischung zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 4–5 Min. kochen lassen. Die Rosineniterrühren und kurz mitkochen. Die Zimtstangen entfernen. Die fertige Konfitüre in die Gläser füllen. Die Gläser sofort verschließen und auf den Deckeln stehend ca. 5 Min. abkühlen lassen, dann umdrehen. Die Konfitüre ist gut verschlossen ca. 1 Jahr haltbar.

## ORANGENSIRUP

Für 1 Flasche mit 300 ml Inhalt | Zubereitung: 35 Min.

6 große Saftorangen • 2 Zitronen • 250 g Zucker • 4 Kardamomkapseln • 1 Zimtstange • 2 EL Orangenlikör (nach Belieben)

1 Orangen und Zitronen auspressen. Den Saft mit dem Zucker in einen hohen Topf geben.

2 Die Kardamomkapseln im Mörser zerstoßen. Die Samen auslösen und mit der Zimtstange zum Saft geben. Die Mischung unter Rühren aufkochen und offen bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. sprudelnd kochen lassen, bis der Saft sirupartig eingedickt ist. Nach Belieben den Orangenliköriterrühren.

3 Den Sirup in eine heiß ausgespülte Flasche füllen. Die Flasche sofort verschließen. Den Sirup abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.





## GLÜHWEINGEWÜRZ

Für 12 Gewürzbeutel | Zubereitung: 15 Min. | Backzeit: 1 Std. 30 Min.

6 Bio-Orangen • 12 Zimtstangen • 60 Kardamomkapseln • 60 Nelken • 24 Sternanis

1 Den Backofen auf 100° (am besten Umluft) vorheizen. Die Orangen heiß waschen, die Schale in dünnen Streifen mit einem Messer abschneiden. Auf einem Backblech ausbreiten und ca. 1 Std. 30 Min. im heißen Ofen (2. Schiene von oben) backen, bis die Schalenstreifen trocken, aber noch nicht dunkel sind.

2 Die Zimtstangen durchbrechen. Die Kardamomkapseln im Mörser leicht anstoßen, sodass sie geöffnet sind. Zimt, Kardamom, Orangenschalen, Nelken und Sternanis gleichmäßig auf 12 Teefilter verteilen. Jeden Teefilter mit Küchengarn zubinden, ein Etikett beschriften und anhängen. Für knapp 1 l Glühwein 1 Flasche trockenen Rotwein und 200 ml frisch gepressten Orangensaft aufkochen. 1 Gewürzbeutel ca. 1 Std. darin ziehen lassen.



## RUMTRÜFFEL

Für ca. 40 Trüffel | Zubereitung: 40 Min. | Abkühlzeit: 1 Std.

100 g Vollmilchkuvertüre • 425 g Zartbitterkuvertüre • 70 g Sahne • 50 ml Rum • 80 g weiche Butter • 150 g Kakaopulver

1 Vollmilchkuvertüre und 125 g Zartbitterkuvertüre hacken. Die Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre darin schmelzen. In eine Schüssel füllen und lauwarm abkühlen lassen. Den Rum unterrühren. Masse ca. 1 Std. abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

2 Dann die Butter schaumig schlagen. Die abgekühlte Trüffelmasse nach und nach unterarbeiten. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und 40 ca. 2,5 cm große Tupfen auf Backpapier setzen. Ca. 2 Std. ziehen lassen.

3 Zum Überziehen die übrigen 300 g Kuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Kakao in ein flaches, breites Gefäß sieben. Trüffel mit einer Gabel kurz in die geschmolzene Schokolade tauchen, leicht abtropfen lassen und mit Abstand auf das Kakaopulver setzen. Trüffel im Kühlschrank leicht fest werden lassen, dann im Kakao rundum wenden. Je nach Größe der Form den Vorgang evtl. wiederholen. Die Trüffel luftdicht aufbewahren.



# Weihnachten mit Zeit und Muße



---

Weihnachten ist das Fest der Liebe, der Zeit füreinander, der Muße und des Genusses. Für mich bedeutet das: Ich möchte an diesem Tag keinen Stress haben und stundenlang in der Küche stehen, sondern auch ich möchte bei meinen Lieben sein und den Moment genießen. Deshalb bereite ich alles (!), was die Küche angeht, vor und beginne spätestens am Vortag damit. Ich nehme mir die Zeit und gönne mir die Muße des Kochens und vielleicht auch ein Glas Rotwein dazu. Machen Sie es wie ich: Schöne Musik an, und bereiten Sie alles mit Liebe, Zeit und ohne Hektik zu.

---

# Menü 1



## VORSPEISE:

Kastaniensuppe mit Trüffel

## HAUPTSPEISE:

Entenbraten mit geschmorten Äpfeln, Rotkohl und Schneebällchen

## DESSERT:

Pistazienparfait mit Orangensalat





#### DIE PERFEKTE PLANUNG:

##### 5-7 Tage vor dem Fest

- Rotkohl zubereiten, abkühlen lassen und kühl stellen

##### Am Vortag

- Kartoffelmasse für Schneebällchen vorbereiten und kühl stellen
- Parfait zubereiten und einfrieren
- Kastaniensuppe kochen, pürieren und abschmecken. Abgedeckt kühl stellen

##### 2-6 Stunden, bevor die Gäste kommen

- Schneebällchenmasse vorbereiten, Bällchen formen
- Orangensalat vorbereiten, Parfait portionieren und erneut einfrieren
- Enten und Äpfel vorbereiten und Sauce zubereiten

##### 1-1 ½ Stunden, vor dem Essen

- Vorbereitete Enten in den Ofen schieben, nach 15 Min. Hitze reduzieren

##### Kurz vor der Vorspeise

- Kastaniensuppe unter Rühren erhitzen. Kastanien mit Thymian in Butter anschwitzen. Suppe mit Kastanien und Trüffelspänen anrichten
- Vorbereitete Äpfel zu den Enten in den Ofen geben

##### Nach der Vorspeise

- Schneebällchen garen. Rotkohl unter Rühren erhitzen. Enten und Äpfel aus dem Ofen nehmen und mit Sauce, Rotkohl und Schneebällchen anrichten

# ENTENBRATEN MIT GESCHMORTEN ÄPFELN



Für 6 Personen

Zubereitung: ca. 2 Std.

## FÜR DIE ENTEN UND DIE SAUCE

2 küchenfertige Enten (à ca. 1,6 kg)

Salz

4 säuerliche Äpfel

6 Zwiebeln

4 Lorbeerblätter

1 EL Öl

1 EL Mehl

400 ml Entenfond (ersatzweise Geflü-  
gelfond)

Pfeffer

½ TL Speisestärke (nach Belieben)

## FÜR DIE GESCHMORTEN

### ÄPFEL

6 säuerliche, kleine Äpfel

60 g Walnusskerne

60 g Marzipan

50 g zarte Haferflocken

30 g weiche Butter

¼ TL Zimtpulver

## AUSSERDEM

Küchengarn

kleine Holzspieße

1 Von den Enten Hals und Flügelspitzen abschneiden. Die Enten innen und außen warm abrausen, trocken tupfen und innen und außen salzen. Den Backofen auf 220° vorheizen.

2 Für die Enten die Äpfel waschen, die Zwiebeln schälen. Die Äpfel und 4 Zwiebeln vierteln und mit den Lorbeerblättern in die Bauchhöhlen der Enten verteilen. Entenöffnungen mit Holzspießen und Küchengarn verschließen. Die Enten mit der Brust nach oben in die Fettpfanne des Backofens setzen und 1 Std. 20 Min. im heißen Ofen (unten) garen, dabei nach 15 Min. die Hitze auf 180° runterschalten.

3 Währenddessen für die Sauce die restlichen beiden Zwiebeln würfeln. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Entenhals und Flügelspitzen darin bei großer Hitze anbraten. Die Zwiebelwürfel dazugeben und ca. 5 Min. mitbraten. Das Mehl darüberstäuben und ca. 2 Min. mitrösten. Alles mit dem Entenfond ablöschen und ca. 30 Min. leise köcheln lassen, dann durch ein feines Sieb in einen Topf passieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben die Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und die Sauce damit leicht binden. Sauce bis zum Servieren beiseitestellen.

4 Für die geschmorten Äpfel die Äpfel waschen, einen ca. 2 cm hohen »Deckel« abschneiden und die Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Die Walnusskerne hacken und mit Marzipan, Haferflocken, Butter und Zimt verkneten. Die Masse in die Äpfel füllen. Die Deckel auf die Äpfel setzen und die Äpfel jeweils in Alufolie wickeln.

5 Ca. 25 Min., bevor die Enten fertig sind, die Äpfel in den heißen Ofen (2. Schiene von oben) geben und 20–25 Min. mitbraten, bis sie gar sind, d. h. sich mit einem spitzen Messer leicht einstechen lassen.

6 Zum Servieren den vorbereiteten Rotkohl (Rezept nächste Seite) und die Sauce unter Rühren erhitzen. Die vorbereiteten Schneebällchen (Rezept übernächste Seite) in Salzwasser garen. Die Enten und die Äpfel aus dem Ofen nehmen. Alufolie entfernen. Die Enten mit Äpfeln, Sauce, Rotkohl und Schneebällchen auf der Festtafel anrichten.





Weihnachten ist für mich DAS Fest der Feste.  
Ich liebe diese besinnliche Zeit. Es herrscht eine wunderbare  
Atmosphäre, alles ist vorbereitet, meine Familie und ich  
können die Feiertage entspannt genießen. Wie das geht,  
verrate ich Ihnen – egal, ob Sie gern traditionell feiern,  
Neues ausprobieren oder einfach schnell etwas Gutes auf den  
Tisch bringen möchten: inspirierende Ideen und meine  
besten Rezepte, auch aus meiner Familie, für harmonische,  
frohe und rundum stressfreie Weihnachtstage.

Die wünsche ich Ihnen von Herzen!

Ihr

WG 455 Themenkochbücher  
ISBN 978-3-8338-7763-6



9 783833 877636



[www.gu.de](http://www.gu.de)