

3-Gänge Weihnachtsmenü gut vorbereitet & gemeinsam genießen



Dieses festliche Weihnachtsmenü ist nicht nur ein Genuss, sondern auch perfekt für entspannte Vorbereitungen. Ob die Kürbis-Ingwer-Suppe als Auftakt, der zarte Rinderbraten mit Rotweinsoße als Hauptgericht oder das Spekulatius-Tiramisu als süßer Abschluss – dieses Menü bringt Weihnachtsstimmung auf den Tisch.

- **Kürbis-Ingwer-Suppe**
- **Festlicher Rinderbraten mit Rotweinsoße und Ofengemüse**
- **Spekulatius-Tiramisu**

Vorspeise: Kürbis-Ingwer-Suppe

Zutaten für 4 Portionen:

600 g	Hokkaido-Kürbis (mit Schale, entkernt)
1	kleine Zwiebel
1 Stück	Ingwer (ca. 2 cm)
500 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Kokosmilch
2 EL	Olivenöl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss	
Kürbiskerne oder Croutons zur Garnitur	



Zubereitung Kürbis-Ingwer-Suppe

1. Kürbis in kleine Würfel schneiden (auch am Vortag möglich). Zwiebel und Ingwer schälen und fein hacken.
2. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Ingwer darin anschwitzen. Kürbiswürfel hinzufügen und 2–3 Minuten mitdünsten.
3. Gemüsebrühe angießen und ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist.
4. Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Kokosmilch unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
5. Suppe erwärmen und mit Kürbiskernen oder Croutons garnieren.

Hauptgang: Festlicher Rinderbraten mit Rotweinsauce und Ofengemüse

Zutaten für 4 Portionen:

800 g	Rinderbraten
2	Möhren
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
250 ml	Rotwein
500 ml	Rinderfond
2 EL	Tomatenmark
1 kg	Ofengemüse (z. B. Kartoffeln, Möhren, Pastinaken, Rosenkohl)
2 Zweige Rosmarin, 2 Zweige Thymian	
Olivenöl, Salz, Pfeffer	



Zubereitung:

1. Gemüse fürs Ofengemüse schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und kühl stellen (auch am Vortag möglich).
2. Zwiebeln, Möhren und Knoblauch grob schneiden, im Bräter anrösten und kurz zur Seite stellen. Fleisch trocken tupfen und in einem Bräter von allen Seiten scharf anbraten. Herausnehmen.
3. Tomatenmark hinzufügen, kurz anrösten, mit Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen.
4. Danach Rinderfond und Kräuter hinzufügen, Fleisch wieder zurücklegen. Alles abdecken und im Kühlschrank aufbewahren.

Am Tag des Servierens:

5. Fleisch im Rinderfond bei 160 °C (Umluft) ca. 2 Stunden schmoren lassen. Zwischendurch mit Flüssigkeit übergießen. Nach 1,5 Stunden das vorbereitete Ofengemüse auf einem Backblech verteilen und ca. 30 Minuten mit garen.

Soße fertigstellen:

6. Fleisch aus dem Bräter nehmen und warmhalten. Bratensaft durch ein Sieb passieren, aufkochen und ggf. mit Speisestärke andicken. Abschmecken.
7. Rinderbraten in Scheiben schneiden, mit Ofengemüse und Soße anrichten.

Dessert: Spekulatius-Tiramisu

Zutaten für 4 Portionen:

200 g	Mascarpone
200 g	Quark
50 g	Zucker
1 TL	Zimt
150 g	Spekulatius
100 ml	Kaffee (abgekühlt)
100 ml	Sahne
Kakaopulver zur Dekoration	



Zubereitung Spekulatius-Tiramisu:

1. Mascarpone, Quark, Zucker und Zimt zu einer glatten Creme verrühren.
2. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.
3. Spekulatius in Kaffee tauchen und eine Schicht in einer Auflaufform oder Dessertgläsern auslegen. Eine Schicht Creme darauf verteilen. Wiederholen, bis alles verbraucht ist. Mit Creme abschließen.
4. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

Dieses 3-Gänge Menü ist nicht nur festlich, sondern auch stressfrei vorzubereiten. Nach diesem schmackhaften Weihnachtsmenü könnt Ihr nun die weihnachtliche Atmosphäre in Ruhe genießen. Das feine zubereitete Weihnachtsmenü wird sicherlich als ein angenehmes kulinarisches Erlebnis in Erinnerung bleiben. Wir sind sicher, dass Eure festlichen Stunden mit diesem Menü genussvoll und entspannt verlaufen.



Einige Tipps für die Vorbereitung Eures Weihnachtsmenüs – Stressfrei planen und Zeit sparen

- Erstellt einen Zeitplan und plant, welche Gerichte Ihr am Vortag vorbereiten könnt.
- Teilt den Zubereitungstag in klare Zeitfenster ein und erstellt eine detaillierte Einkaufsliste, um nichts zu vergessen.
- Kauft länger haltbare Zutaten (wie Gewürze oder Gemüse) frühzeitig ein und Frisches (z. B. Fleisch, Kräuter) möglichst kurz vor dem Fest.
- Verwendet einen Timer, um alle Garzeiten im Blick zu behalten. Mit einem Fleischthermometer stellt Ihr sicher, dass der Braten auf den Punkt gegart wird (Kerntemp.: 56–58 °C für medium).
- Haltet eine Schüssel für Abfälle bereit, um die Arbeitsfläche immer sauber zu halten.