

Rezept Menue mit Suppe und Hirschnitzel

Menue mit Suppe und Hirschnitzel

Dieses Weihnachtsmenü besteht aus einer Flädlesuppe und einem Feldsalat mit Speck und Pinienkernen als Vorspeise, Hirschnitzel mit Butterspätzle und Wacholderrahmsauce als Hauptspeise und einem leckeren Fruchtgratin als Dessert.

Zutaten für die Flädlesuppe:

400 g Rinderbrust

400 g Knochen

1,5 l Wasser

1 Bd. Suppengrün

Salz

1 Bd. Petersilie

100 g Mehl

2 Eier

$\frac{1}{4}$ l Milch

50 g Butter

Zutaten für den Feldsalat:

500 g Feldsalat

100 g Cocktail-Tomaten

5 EL Pinienkerne

5 EL gewürfelten Speck

Oliveneröl

Balsamico

Salz, Pfeffer

Zucker

1 TL Senf

1 TL Kräuter der Provence

Zutaten Hauptgericht:

4 Hirschnitzel



Salz, Pfeffer
etwas Mehl
4 Wacholderbeeren
100 ml Sahne
200 ml Wildfond
1 EL Mehl
2 EL Butter
20 ml Wacholderschnaps
250 g Mehl
3 Eier
100 ml Milch
10 g weiche Butter
Salz

Zutaten Dessert:

2 Äpfel, säuerliche Sorte
2 Birnen
1 Kiwi
2 EL Zitronensaft
50 g Amarettini
50 g Löffelbiskuits
150 ml süße Sahne
1 Ei
2 TL Honig
1 Pck. Vanillezucker
30 g Mandelstifte
Minze zum Bestreuen

Zubereitung:

In einen ausreichend großen Topf das Wasser einfüllen. Das Fleisch mit den Knochen einlegen und zusammen zum Kochen bringen.

Das Suppengrün waschen. Die Karotten schälen und grob in Würfel teilen. Die Sellerie von den bräunlichen Stellen befreien und ebenso würfeln.

Den Lauch halbieren und in dünne Ringe schneiden.

Das kleingeschnittene Gemüse mit der Petersilie zu dem

Fleisch geben und alles zusammen für mindestens 2 Stunden köcheln lassen.

In dieser Zeit wird der Teig für die Flädle zubereitet. Das Mehl mit der Milch, den Eiern sowie einer guten Prise Salz zu einem glatten Teig vermengen. Diesen Teig für mindestens 15 min quellen lassen.

Nach dieser Zeit in einer Pfanne etwas Butter erhitzen und eine Schöpfkelle mit Teig hineingeben.

Die Pfannkuchen so von beiden Seiten goldgelb backen.

Den Backofen zwischenzeitlich auf 80°C erwärmen. Sobald ein Pfannkuchen fertig gebacken ist, diesen auf einen Teller legen und zum Warmhalten in den Backofen schieben.

Das Fleisch sowie das Suppengemüse aus der Brühe nehmen.

Die restliche Brühe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pfannkuchen in Flädle schneiden und in vier Suppentassen verteilen. Die Flädle mit der Brühe übergießen und servieren.

Für die zweite Vorspeise des Weihnachtsmenüs den Feldsalat gründlich waschen und auf vier Teller verteilen.

Die Cocktailtomaten halbieren und auf dem Feldsalat verteilen.

In einer Pfanne zunächst die Pinienkerne ohne weitere Fettzugabe anrösten. Danach die Pinienkerne aus der Pfanne nehmen und den Speck in der Pfanne anbraten.

Für das Dressing während dessen das Olivenöl mit Balsamico vermengen, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Senf sowie den Kräutern ordentlich vermengen.

Dieses Dressing nun über den Feldsalat geben, abschließend noch mit den Pinienkernen sowie dem Speck bestreuen.

Für das **Hauptgericht** Hirschschnitzel mit Butterspätzle und Wacholderrahmsauce zunächst das Mehl für die Butterspätzle in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Eier darin aufschlagen.

Anschließend die Milch, das Salz sowie die weiche Butter zufügen und kurz vermengen. Diese Eier-Milch-Masse mit dem Mehl zu einem klebrigen Teig vermengen.

Den Teig nun für 10 min ruhen lassen. In dieser Zeit kann man mit der Zubereitung der Hirschschnitzel beginnen.

Die Hirschschnitzel mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten einreiben. Die Schnitzel anschließend in Mehl wenden und das überschüssige Mehl abschütteln.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten kräftig anbraten.

Die Schnitzel auf einen Teller legen und im Backofen bei 60°C warm halten.

Zwischenzeitlich einen großen Kochtopf mit Salzwasser für die Spätzle aufstellen.

Zu dem verbliebenen Bratenfett noch ein Stück Butter zerlassen und mit dem Mehl verrühren, so dass eine Mehlschwitze entsteht.

Diese Mehlschwitze mit der Sahne ablöschen und schließlich mit dem Wildfond auffüllen.

Die Wacholderbeeren leicht drücken und zusammen mit dem Wacholderschnaps in die Soße geben.

Die Soße nun noch kurz kochen lassen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

In der Zeit noch in einer weiteren Pfanne die Spätzle unter Zugabe von etwas Butter erhitzen

Die Hirschschnitzel anschließend in die Soße einlegen.

Für Hirschschnitzel mit Butterspätzle und Wacholderrahmsauce die Spätzle nun mit Hilfe eines Spätzleschabers den Teig in das kochende Wasser schaben.

Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schöpfkelle herausnehmen, in einem Sieb abtropfen lassen und mit kaltem Wasser abbrausen.

Die Spätzle anschließend noch in einer Pfanne mit einem Stück Butter schwenken.

Hirschschnitzel mit Butterspätzle und Wacholderrahmsauce schließlich auf den Tellern anrichten und als Hauptgericht von dem Weihnachtsmenü servieren.

Als **Dessert** wird das Fruchtgratin wie folgt zubereitet:

Zunächst die Äpfel sowie die Birnen schälen, die Kiwi ebenso schälen.

Die Äpfel und Birnen entkernen, in Spalten schneiden. Die Kiwi

in Scheiben schneiden.

Den Backofen zwischenzeitlich auf 180°C (Umluft) vorheizen.

Die Amarettini mit den Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel füllen und mit der Hand zerbröseln.

In vier kleine Auflaufförmchen nun jeweils ein Viertel der Keksbrösel als Boden einfüllen und darauf je ein Viertel der Obststücke.

Die Sahne mit dem Ei, dem Honig und dem Vanillezucker zu einer Soße verrühren und über die Obststücke gießen. Zum Schluss noch die Mandelstifte über das Fruchtgratin streuen.

Die Auflaufförmchen mit dem Fruchtgratin nun für etwa 15 min in den Ofen schieben.

Dieses Fruchtgratin wird nun als Abschluss von dem Weihnachtsmenü aufgetischt.

[zurück zu den Weihnachtsmenues](#)

[zurück zu den Weihnachtsrezepten](#)