EDEKA



Wenn alle an einem Tisch sind, dann ist …

WEIHNACHTEN



GUT VORBEREITET

Planung und Timing
im Blick behalten
Mehr auf S. 6–7

GUT GEGART

Kerntemperatur und Garstufen:
So gelingt das perfekte Steak
Mehr auf S. 13

GUT BERATEN

Unser Service
für entspannte Tage
Mehr auf S. 17



WEIHNACHTEN. ZEIT ZUM GENIESSEN.

Die besonderen Momente entstehen oft schon, bevor alle gemeinsam an einem Tisch sitzen: wenn in der Küche letzte Handgriffe gemacht werden, jemand probiert, abschmeckt und ein Glas einschenkt. Nebenan sind Stimmen zu hören und der Duft des Essens zieht langsam durch die Räume.

Vorbereitung ist auch Vorfreude

Eine gute Planung gibt Sicherheit, ohne dass der Abend seine Leichtigkeit verliert. Viele Aufgaben lassen sich verteilen: eine Vorspeise mitbringen, den Nachtisch beisteuern, den Tisch decken oder sich um die Getränke kümmern. Wenn die wichtigen Schritte früh geklärt sind, bleibt Raum für das Ungeplante, für gute Gespräche und für die Freude, zusammen zu sein.

Jetzt fügt sich alles zusammen

Aus vielen kleinen Handgriffen entsteht ein Abend, an dem alle ihren Platz finden – in der Küche und am Tisch. Dann ist es mehr als ein Essen. Dann ist Weihnachten und ihr genießt gemeinsame Stunden mit den Liebsten.

8 Wege zu eurem Fest ...

Acht Hauptgerichte geben den kulinarischen Ton an. Dazwischen findet ihr Wissen, Ideen und praktische Tipps für die Vorbereitung.

Vom vertrauten Braten bis zum vegetarischen Gericht: Die acht Rezeptstrecken bringen unterschiedliche Aromen, Produkte und Zubereitungsarten zusammen. Ergänzt werden sie durch Seiten, die beim Vorbereiten, Planen und Auswählen unterstützen – mit Küchenwissen, Menü-Ideen und Service aus dem EDEKA-Markt.

★ ★ ★

Der vertraute Klassiker.
Hofglück-Schweinebraten
S. 4–5



Aus Vorbereitung wird Vorfreude.
Planung und Organisation
S. 6–7

Festliche Stunden.
Zwiebelrostbraten mit Glühweinsauce
S. 8–9



Vier Gänge. Ein Abend.
Ein Menü mit rotem Faden
S. 10–12

Küchenwissen.
Steak auf den Punkt
S. 13

Zart und knusprig.
Glasierte Entenbrust
S. 14–15



Ente, Gans und Co.
Welches Geflügel passt + Service
S. 16–17

Festlich, aber leicht.
Asiatisches Fischcurry
S. 18–19



Vegetarisch genießen.
Gebackener Sellerie mit Spinat-Risotto
S. 20–21



Genuss in Sternform.
Kürbis-Sternravioli
S. 22–23



Schmeckt wie bei Oma.
Sauerbraten vom Rind
S. 24–25



Italienisch inspiriert.
Wild-Saltimboccas
S. 26–27



DER VERTRAUTE KLASSIKER.

Hofglück-Schweinebraten im Speckmantel



Wenn alle zugreifen

Wenn der Braten aus dem Ofen kommt, wird aus vielen Handgriffen ein gemeinsamer Moment – mit Speck, Salbei und Pilzrahmsauce.

★ ★ ★

Rezept für 6–8 Portionen
Zubereitungszeit: 1 Stunde und 45 Minuten

Zutaten

18 Scheiben Vesperspeck von Hofglück (ca. 160 g)
1 Topf Bio-Salbei, z. B. von UNSERE HEIMAT
900 g Nackenbraten (alternativ Rückenbraten) von Hofglück
1–2 EL Senf, mittelscharf
2 Zwiebeln
2 Karotten
1 Stange Lauch
6 EL Pflanzenöl
1 EL Tomatenmark
400 ml Kalbsfond
250 g Pilze, nach Wahl, z. B. Kräuterseitlinge, Shiitake, Champignons
etwas Salz
etwas Pfeffer
100 g Sahne
etwas Speisestärke

Außerdem:
Küchengarn
Bräter, ofenfest
Fleischthermometer

Zubereitung

1. Die Speckscheiben auf einem Arbeitsbrett leicht überlappend zu einem Rechteck von ca. 35 x 20 Zentimetern auslegen, passend zur Größe des Bratens. Einige Salbeiblätter abzupfen, waschen, trocken tupfen und auf dem Speck verteilen.

2. Den Schweinebraten trocken tupfen, rundherum mit Senf bestreichen, auf den Speck legen und darin einschlagen. Den Braten mit Küchengarn zusammenbinden.

3. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebeln schälen. Die Karotten und den Lauch waschen und putzen, dann grob würfeln.

4. Den Bräter auf dem Herd erhitzen, 4 Esslöffel Pflanzenöl hineingeben und das Gemüse darin anrösten. Sobald es leicht Farbe genommen hat, das Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten und mit Kalbsfond ablöschen.

5. Einen Rost auf die unterste Schiene des Backofens schieben und den Bräter daraufstellen. Einen zweiten Rost darüber einschieben und den Braten mittig über dem Bräter auf den Rost setzen, sodass der Bratensaft in den Bräter tropft. Den Braten ca. 60–70 Minuten garen, bis zu einer Kerntemperatur von 65–68 °C. Den Ofen ausschalten, den Bräter herausnehmen und den Braten im Ofen warm halten.

6. Gegen Ende der Garzeit die Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Eine große Pfanne ohne Fett stark erhitzen, die Pilze hineingeben und darin wenden. 2 Esslöffel Pflanzenöl zugießen, die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 2 Minuten weiterbraten. Die Pilze herausnehmen, den Bratensatz in der Pfanne lassen.

7. Den Garsud aus dem Bräter durch ein Sieb in die Pfanne gießen und auf ca. ⅓ einkochen lassen. Die Sahne zugießen und kurz einkochen lassen. Die Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren, zur Sauce geben und diese damit abbinden. Pilze zu-geben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8. Braten aus dem Ofen nehmen, Küchengarn entfernen und in Tranchen schneiden. Mit der Pilzrahmsauce anrichten.



GUT BERATEN

Für dieses Rezept eignet sich Nackenbraten am Stück besonders gut: Seine feine Marmorierung hält ihn beim Garen saftig und zart. Alternativ ist Rückenbraten möglich. An der Bedientheke beraten wir euch gern zu Zuschnitt und Menge.

HOF GLÜCK

haltungsform.de 1 2 3 4 5 Auslauf/Weide

FÜR MEHR TIERSCHUTZ
tierschutzlabel.info

Hofglück steht für bewussten Genuss und Haltungsbedingungen, die über die gesetzlichen Mindestanforderungen hinausgehen: mit mehr Platz im Stall als gesetzlich vorgeschrieben, Auslauf, organischem Beschäftigungsmaterial und Fütterung ohne Gentechnik. Auf dem Teller wird der Schweinebraten mit Speck, Salbei und Pilzrahmsauce zum Mittelpunkt der Runde. So finden bewusste Wahl und gemeinsamer Genuss am Tisch zusammen.

DAZU PASST

Spinatspätzle und Cranberry-Rosenkohl.
Die Rezepte findet ihr unter
suedwestfleisch.de/schweinebraten



WEINEMPFEHLUNG

Klassiker Region Affentaler Spätburgunder Rotwein
trocken · 0,75 l

Trinktemperatur:
14–16 °C

Beschreibung:
Ausdrucksvolle Kirschfrucht, feine Tannine und ein vollmundiger, betont fruchtiger und sehr ausgewogener Charakter.

AUS VORBEREITUNG WIRD VORFREUDE.

Zusammen planen, entspannt feiern



Früh anfangen.

Braten vorbereiten, Gemüse schneiden und den Bräter bereitstellen – so bleibt später mehr Ruhe.

★

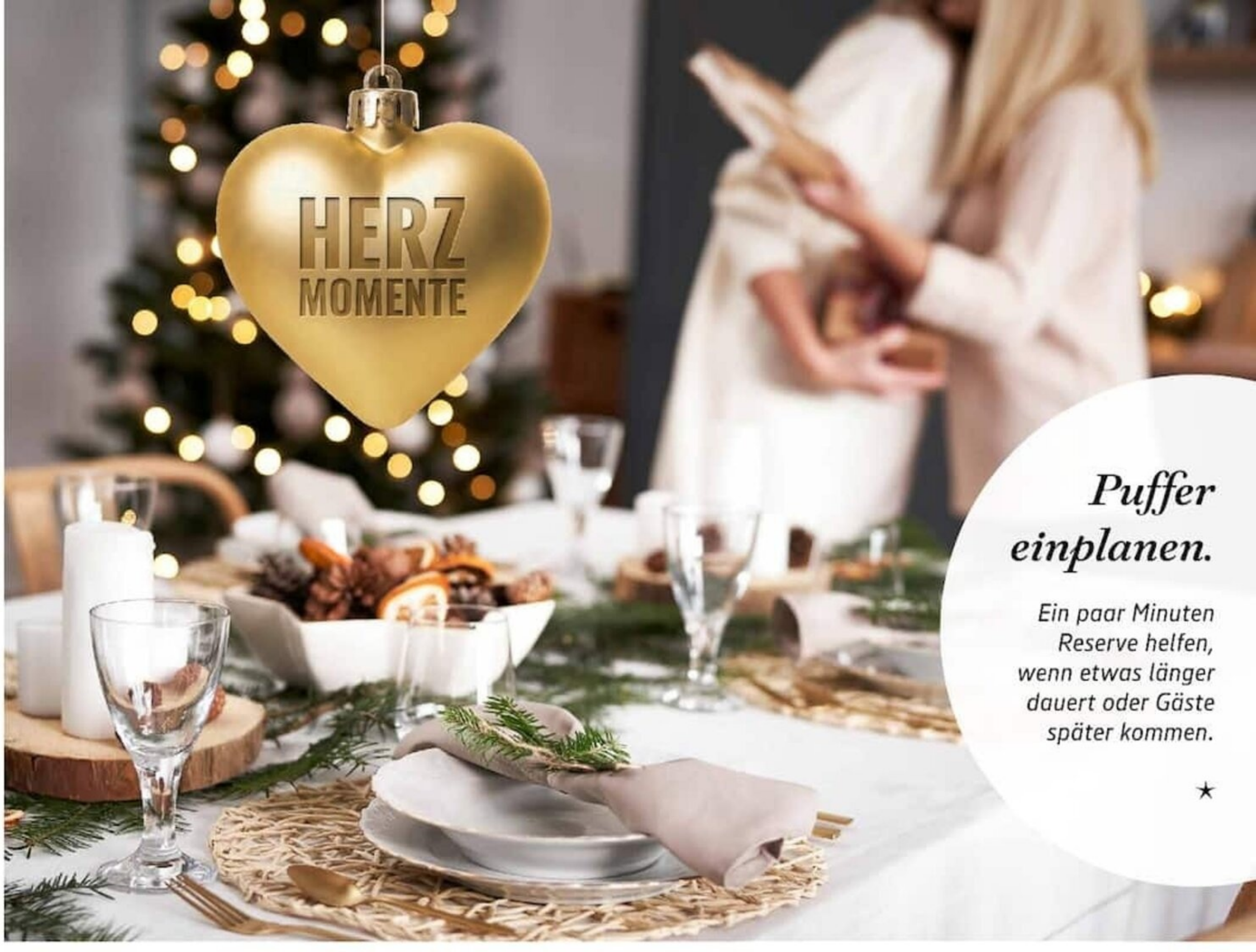
Viele Festtagsrezepte lassen sich im Vorfeld gut vorbereiten

Ein guter Festtag beginnt nicht erst am Tisch. Wer früh entscheidet, was vorbereitet werden kann, und Aufgaben verteilt, schafft Raum für Gäste, Gespräche und den gemeinsamen Abend.

Nicht alles muss am selben Tag passieren. Viele Zutaten könnt ihr schon vorab einkaufen, Geschirr, Besteck und Servietten im Voraus auswählen und alles für das Fest bereitlegen.

Clever planen und verteilen

Auch eine Auswahl an alkoholischen und alkoholfreien Getränken für eure Gäste sollte frühzeitig bereitstehen – am besten gut gekühlt. So bleibt am Festtag mehr Zeit für alles, was frisch zubereitet werden muss. Sinnvoll ist es außerdem, kleinere Aufgaben zu verteilen: Eine Person kümmert sich um die Getränke, eine andere um den Tisch, jemand behält die Zeit im Blick. Ein Puffer hilft, falls etwas doch länger dauert oder ein Gast später kommt.



Puffer einplanen.

Ein paar Minuten Reserve helfen, wenn etwas länger dauert oder Gäste später kommen.

★

Wer Tisch und Deko in Ruhe vorbereitet, kann Gäste entspannt begrüßen

So gelingt die Vorbereitung

Nicht jede Speise muss am Festtag von Grund auf zubereitet werden. Saucen und Fonds lassen sich am Vortag vorbereiten und am Festtag in Ruhe erwärmen. Desserts können vollständig zubereitet, Gemüse geputzt und geschnitten werden. Knusprige Toppings, Kräuter und frische Komponenten kommen dagegen erst kurz vor dem Servieren dazu. Bei Fleisch und Fisch hilft es, die Arbeitsschritte zu trennen: vorbereiten, garen und erst zum Schluss anrichten oder aufschneiden. So bleibt die Küche übersichtlich und jedes Gericht kommt im richtigen Moment auf den Tisch.



Vorbestelllisten

Ob Fleisch, Wurst, Fisch, Käse oder Backwaren: Mit den Vorbestelllisten könnt ihr frühzeitig festhalten, was für eure Feiertage gebraucht wird. So lassen sich Mengen und besondere Wünsche in Ruhe planen, statt kurz vor dem Fest alles im Kopf behalten zu müssen. Die ausgefüllte Liste gebt ihr im Markt ab; die Fachkräfte an der jeweiligen Bedientheke nehmen eure Bestellung entgegen und stimmen offene Fragen direkt mit euch ab. Zum vereinbarten Termin könnt ihr die vorbereiteten Produkte abholen.

★ ★ ★

So funktioniert's: Vorbestelllisten herunterladen, ausfüllen und im Markt abgeben.

edeka-wochenangebote.de/vorbestellen-weihnachten

FESTLICHE STUNDEN.

Zwiebelrostbraten mit Glühweinsauce



Winter auf dem Teller

Rumpsteak, knusprige Zwiebeln und Glühweinsauce bringen kräftige Aromen zusammen. Ein Gericht für besondere Abende.

★ ★ ★

Rezept für 4 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Zutaten

Für die Glühweinsauce:
250 g Zwiebeln, braun,
z. B. von UNSERE HEIMAT
1 Knoblauchzehe
3 EL Pflanzenöl
3 TL Tomatenmark
500 ml Glühwein
400 ml Rinderfond
etwas Speisestärke
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für den Rostbraten:
4 Rumpsteaks
(à ca. 250 g, 3–4 cm dick,
vom Jungbullen)
400 g Zwiebeln, braun,
z. B. von UNSERE HEIMAT
2 EL Mehl
1 Prise Paprikapulver,
edelsüß
3 EL Pflanzenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer

Außerdem:
Öl zum Frittieren

Zubereitung

1. Für die Sauce die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin goldbraun anbraten. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit Glühwein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen. Mit Rinderfond auffüllen und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Speisestärke in kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce rühren und diese sämig binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.
2. Die Rumpsteaks aus dem Kühlschrank nehmen und, falls vorhanden, den Fettrand leicht einschneiden. Den Backofen auf 80 °C vorheizen. Für den Rostbraten die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Das Mehl mit dem Paprikapulver in einer Schüssel mischen. Die Zwiebelringe einzeln hineingeben und darin wenden. In ein grobes Sieb geben und gut abschütteln.
3. Das Frittieröl in einem hohen Topf auf ca. 160 °C erhitzen. Die Zwiebelringe portionsweise hineingeben, mit einer Fleischgabel auflockern und goldbraun ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Backofen warm halten.
4. Das Pflanzenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Rumpsteaks mit Salz und Pfeffer würzen und in die Pfanne geben. Braten, bis die erste Seite eine schöne Kruste hat, dann wenden und bis zum gewünschten Garpunkt fertig braten. Die Rumpsteaks auf einen Teller legen und neben den Zwiebelringen im Ofen kurz ruhen lassen.
5. Die Sauce erneut erhitzen und nach Belieben den Fleischsaft vom Teller zugeben. Die Rumpsteaks mit der Sauce anrichten. Die Zwiebelringe leicht salzen und den Rostbraten damit garnieren.



WEINEMPFEHLUNG

Klassiker
Pinot Noir & Merlot
trocken · 0,75 l

Trinktemperatur:
14–16 °C

Beschreibung:
Feine Beeren- und Röstaromen mit Schokoladennote. Vollmundig und würzig mit kräftiger Tanninstruktur.

DAZU PASST

Kartoffelplätzchen und Rahmwirsing runden den Zwiebelrostbraten ab. Die Rezepte findet ihr unter *suedwestfleisch.de/rostbraten*



Diese Saucen passen zum Steak:
Wer das Rumpsteak einmal anders servieren möchte, kann zwischen klassischen Saucen wählen. Pfeffersauce bringt pikante Schärfe und kräftige Würze, Béarnaise verbindet buttrige Fülle mit feiner Säure, Kräuterrahmsauce sorgt mit frischen Kräutern für eine aromatische, cremige Note. So bekommt das Rumpsteak je nach Sauce einen anderen Charakter.



VIER GÄNGE. EIN ABEND.

Vom ersten Anstoßen bis zum Dessert

Ein Menü schafft einen Rahmen für den Abend: Es beginnt mit einem ersten Anstoßen, führt durch mehrere Gänge und lässt zwischendurch Zeit für Gespräche. Die folgenden Seiten zeigen, wie sich Gerichte, Getränke und Vorbereitung zu einer Abfolge verbinden, die zu eurer Runde und eurem Zeitplan passt.

Ein Menü gibt dem Abend einen Rhythmus. Nicht jeder Gang muss gleich groß oder aufwendig sein: Entscheidend ist, dass die Abfolge Raum lässt – für den ersten Toast, für Gespräche und für den Moment, in dem ein neues Gericht auf den Tisch kommt. Wer die Reihenfolge früh festlegt, kann Aufwand und Aufmerksamkeit besser verteilen. Auch die Getränke gehören in diesen Ablauf. Ein Aperitif eröffnet den Abend, ein passender Wein begleitet den Hauptgang. Ein Dessert setzt einen süßen Schlusspunkt. Die folgenden Rezeptideen zeigen eine mögliche Folge; über die Links gelangt ihr direkt zu den vollständigen Rezepten.



Getränke zum Menü

Natürlich sollten auch die Getränke mit den einzelnen Gängen harmonieren. Startet mit einem spritzigen Aperitif und zum Dessert freuen sich viele Gäste über einen Espresso.

Wichtig bei der Weinauswahl
Die Freude an gutem Essen und einem guten Tropfen sollte stets im Mittelpunkt stehen. Zu rotem Fleisch reicht man Rotwein, zu weißem Fleisch und Fisch gehört ein weißer Wein – mit diesem Grundsatz liegt ihr meist richtig. Doch letztendlich gilt: Erlaubt ist, was schmeckt. Wer einem roten Faden folgen möchte, wählt Weine aus derselben Region oder Rebsorte. Auch Bier könnt ihr servieren: Helles und Pils passen gut zu Fisch und leichten Gerichten, kräftigere Sorten wie ein Märzen oder ein dunkles Bier harmonieren mit würzigeren Gängen. Es geht aber auch ohne Alkohol. Mineralwasser sollte immer bereitstehen, auch Säfte und Limonaden sind eine gute Wahl.



ORTENAUER WEINKELLER
SEIT 1953 IN BADEN

Zum Auftakt anstoßen
Die „Momente" Seccos (gibt es auch alkoholfrei in den Sorten Pfirsich und Hibiskus) vom Ortenauer Weinkeller sind perfekt als Willkommensdrink und passen auch gut zum ersten Gang.



Ein Menü mit rotem Faden

Am einfachsten beginnt ihr mit dem Hauptgang: Was soll im Mittelpunkt stehen? Die weiteren Gänge lassen sich darum herum aufbauen. Ein gutes Menü lebt außerdem von Kontrasten: kalt und warm, knusprig und cremig, leicht und kräftig. Wer die Gänge so zusammenstellt, dass sie sich in Temperatur und Textur abwechseln, erhält ein stimmiges Menü.

Wenn alles gut zusammenpasst
Für die vorgeschlagene Menü-Folge auf dieser und der folgenden Seite bedeutet das: Das **Fisch-Trio (1)** mit frischem Fenchel-Orangen-Salat als Auftakt, die **Festtagssuppe (2)** bringt Wärme, bevor das **Estragon-Huhn (3)** im Fokus steht. Den süßen Schlusspunkt setzt die **Joghurtmousse (4)** mit Glühweinbirnen.

Den Abend im Blick behalten
Wichtig ist, die Gänge auch nach Aufwand zu planen. Kleine Portionen am Anfang lassen Raum für das, was folgt. Der Hauptgang darf mehr Zeit und Aufmerksamkeit bekommen; beim Dessert helfen vorbereitete Komponenten, den Abend ausklingen zu lassen.

Merkliste für euer Menü

Die wichtigsten Punkte, damit aus einzelnen Gängen ein stimmiger Ablauf für eure Runde wird – als Orientierung für eure Menüplanung.

- ***1. Mittelpunkt wählen***
  Mengen und Beilagen daran ausrichten
- ***2. Gänge ausbalancieren***
  Leicht starten, süß enden
- ***3. Aufwand verteilen***
  Frühes erledigen, Frisches zuletzt
- ***4. Getränke einplanen***
  Aperitif und Wein wählen
- ***5. Puffer lassen***
  Raum für Gespräche schaffen





GUT BERATEN

An der **EDEKA-Bedientheke** bekommt ihr Unterstützung für das ganze Menü: Welche Mengen braucht ihr, was lässt sich vorbereiten? Die Mitarbeitenden helfen euch, die Gänge aufeinander abzustimmen – von der Auswahl bis zum Servieren. Fleisch und Fisch werden frisch portioniert, genau in der Menge, die ihr braucht. Wer auf Nummer sicher gehen möchte, kann auch vorbestellen – so ist alles rechtzeitig da, ohne Stress kurz vor den Feiertagen. Mehr zu den Vorbestelllisten findet ihr auf Seite 7.



KÜCHENWISSEN.

Der Garpunkt ist Geschmackssache

Ob blutig, rosa oder durch: Jede Garstufe verändert die Textur und den Charakter des Steaks. Kerntemperatur, Fleischdicke und Ausgangstemperatur beeinflussen das Ergebnis. Ein Thermometer hilft, den gewünschten Punkt zu treffen – und das Steak so zu servieren, wie ihr es mögt.

So gelingt das perfekte Steak

1. Anbraten: Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Wenn es zischt, das ungewürzte Steak hineingleiten lassen und 2 Minuten scharf von beiden Seiten anbraten, bis sich eine schöne Kruste bildet.

2. Messen: Die Pfanne mit dem Steak in den auf 150 °C vorgeheizten Ofen schieben. Je nach Dicke ca. 10 Minuten garen. Mit Bratenthermometer prüfen: 58–60 °C für medium, über 70 °C durch.

3. Ruhen und schneiden: Steak aus dem Ofen und der Pfanne nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Danach in Butterschmalz beidseitig kurz nachbraten. Anschließend salzen und pfeffern.









Stark blutig
rare / bleu
45–47 °C

Im Kern tiefrot und fast roh, außen kräftig angebraten. Sehr saftig und zart – diese Garstufe bringt den intensiven Fleischgeschmack besonders deutlich zur Geltung.



Blutig
medium rare / saignant
50–52 °C

Im Kern noch deutlich rot und saftig, außen mit kräftiger Kruste. Mehr Biss als stark blutig, aber zart. Wer es innen rot, aber etwas fester mag, liegt hier richtig.

Mittel durch
medium / à point
58–60 °C

Zartrosa bis hellrosa im Kern, außen gleichmäßig gebräunt. Der Biss ist angenehm fest, der Geschmack ausgewogen. Hier treffen Farbe, Biss und Aroma harmonisch zusammen.

Durch
well done / bien cuit
über 70 °C

Durchgehend gegart und deutlich fester im Biss, mit wenig austretendem Fleischsaft. Die kräftige Kruste bringt zusätzliche Röstaromen.

Bilder KI-generiert

ZART UND KNUSPRIG.

Glasierte Entenbrust mit Balsamicosauce



Frucht trifft Säure & Würze

Die Balsamicosauce bringt fruchtige Säure, die Honigglasur ergänzt eine feine Süße. So bekommt die Entenbrust einen ausgewogenen, charaktervollen Geschmack.

★ ★ ★

Rezept für 4 Portionen
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten

Für die Ente:
2 Entenbrüste, à 400–500 g, am besten von männlichen Enten
etwas Salz
etwas Pfeffer, aus der Mühle
2 EL Rapsöl, z. B. von UNSERE HEIMAT
2 EL Balsamico-Essig
1 EL Honig

Für die Sauce:
3 Schalotten
30 g Butter, kalt
60 ml Balsamico-Essig
250 ml Spätburgunder, z. B. vom Ortenauer Weinkeller
5–6 Zweige Bio-Thymian, z. B. von UNSERE HEIMAT
400 ml Enten- oder Geflügelfond
etwas Speisestärke
etwas Salz
etwas Pfeffer, aus der Mühle

Außerdem:
Auflaufform

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Von den Entenbrüsten die Sehnen entfernen und die Haut mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, ohne dabei das Fleisch zu verletzen. Die Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Öl in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen und die Enten-brüste mit der Hautseite nach unten hineingeben. Für 3–4 Minuten braten, bis die Haut knusprig ist, dann wenden, ca. 1 Minute weiterbraten und herausnehmen. Die Pfanne nicht säubern, sie wird für die Sauce benötigt.
4. Die Entenbrüste mit den Hautseiten nach oben in eine Auflaufform legen. Balsamico-Essig mit Honig verrühren und die Hautseiten damit bestreichen. Die Form in den Backofen stellen und die Entenbrüste ca. 12–14 Minuten garen.
5. Inzwischen für die Sauce die Schalotten schälen und fein würfeln. 10 Gramm Butter in der Pfanne, in der die Entenbrüste angebraten wurden, zerlassen, die Schalotten darin glasig andünsten und mit Balsamico-Essig ablöschen. Den Essig fast vollständig einkochen lassen. Mit Spätburgunder ablöschen, 3–4 Thymianzweige zugeben und den Wein ebenfalls fast vollständig einkochen lassen. Mit Fond auffüllen und auf etwa die Hälfte reduzieren.
6. Die Sauce durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf gießen und die Schalotten dabei gut ausdrücken. Die Sauce erneut aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren, in die kochende Sauce rühren und diese sämig binden. Den Topf vom Herd nehmen, die restlichen 20 Gramm kalte Butter in kleinen Stücken nach und nach einrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen, nochmals mit der Glasur aus der Form bestreichen und kurz ruhen lassen. In Tranchen schneiden, mit der Balsamicosauce anrichten und mit den übrigen Thymianzweigen garnieren.



Knusprige Haut, saftiges Fleisch

Die Haut der Entenbrust mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Dabei nur Haut und Fettschicht ritzen, nicht bis ins Fleisch schneiden. So kann das Fett beim Braten besser austreten und die Haut gleichmäßig knusprig werden. Anschließend die Entenbrust mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen und braten, bis sie goldbraun ist. So nimmt die Haut die Glasur aus Balsamico und Honig besonders gut auf. Nach dem Garen kurz ruhen lassen und in Tranchen schneiden.

DAZU PASST

Brezel-Pilz-Auflauf und Karottengemüse in Orangen-Aprikosensud mit geräucherter Paprika. Die Rezepte findet ihr unter *suedwestfleisch.de/glasierte-entenbrust*



WEINEMPFEHLUNG

Klassiker Rosé
trocken · 0,75 l

Trinktemperatur:
8–10 °C

Beschreibung:
Feine Aromen von Erdbeere und Hagebutte. Gehaltvoller, fruchtiger Abgang mit eleganter Säure – passt besonders gut zu Kurzgebratenem.

GEFLÜGEL.

Ente, Gans und Co.



Geflügel für die Festtage reicht vom großen Braten bis zu passend portionierten Teilstücken. Welche Variante passt, hängt von eurer Runde, eurem Zeitplan und dem gewünschten Aufwand ab.

Die passende Wahl

Hier zählt zuerst der Rahmen: Wie viele Gäste kommen, wie viel Platz und Zeit stehen zur Verfügung. Ein ganzer Braten braucht viel Platz im Ofen und ist auch in der Zubereitung anspruchsvoller.

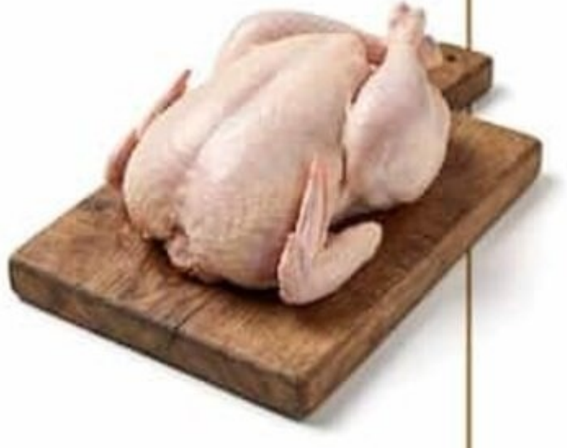
Tranchieren will gelernt sein
Das Tranchieren sollte eventuell im Vorfeld einmal geübt werden, damit am Festtag keine Hektik entsteht, wenn die Handgriffe nicht sitzen. Dagegen sind kleinere Teilstücke wie z. B. Enten- oder Hähnchenbrust einfacher zuzubereiten.

Wie soll es auf den Tisch kommen?
Soll der Braten gemeinsam angeschnitten werden oder schwebt euch ein fertiges Tellergericht vor? Das beeinflusst nicht nur den Aufwand, sondern auch die Atmosphäre beim Essen. Bei der Auswahl beraten euch unsere Thekenteams gerne.

Gans
Frische Gänse gibt es meist im November und Dezember. Mit Äpfeln, Zwiebeln und Kräutern füllen; Haut einstechen.



Junge Pute
Sie ist ab KW 52 auf Vorbestellung im Markt erhältlich. Beim Garen im Ofen regelmäßig mit Bratensaft übergießen.



Ente
Barbarie-Enten haben Fleisch und weniger Fett. Ganze Enten werden gefüllt oder ungefüllt gebraten.



Entenbrust und Entenkeulen
Haut der Entenbrust rautenförmig einschneiden, anbraten und im Ofen fertig garen; Keulen länger garen.



Bilder KI-generiert



MEHR ZEIT FÜREINANDER.

Unser Service für entspannte Tage

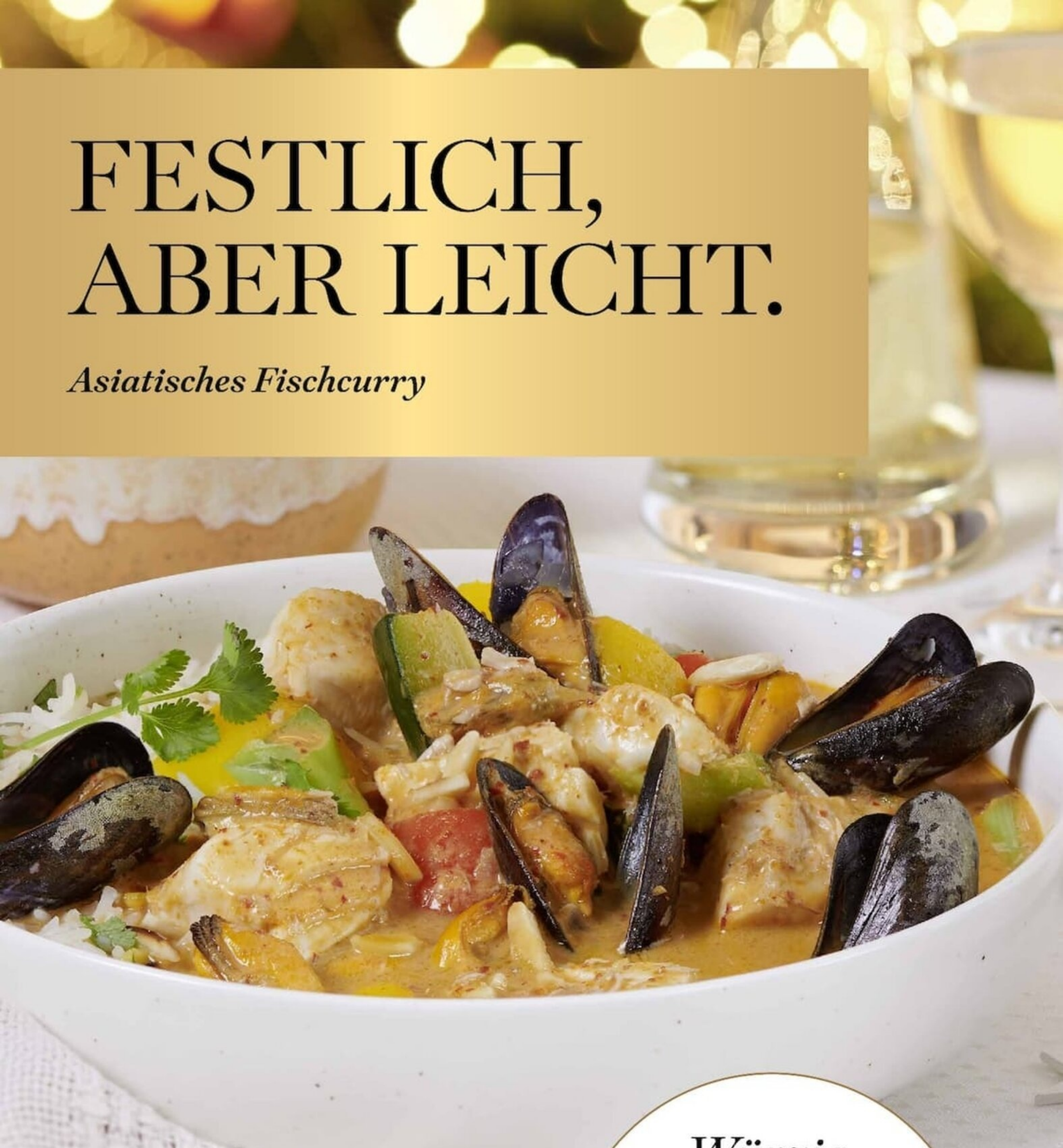
Wenn zu Weihnachten viele Wünsche und Termine zusammenkommen, hilft ein guter Plan. In eurem Markt könnt ihr euch persönlich beraten lassen, Produkte und Mengen abstimmen und eure Bestellung rechtzeitig aufgeben. An unseren Bedientheken werden Kundenträume wahr: Fleisch, Wurst oder Käse werden nach euren Wünschen aufgeschnitten und ihr erhaltet Zubereitungstipps.

Vom Ganzen bis zum Teilstück

Die vier Beispiele zeigen, wie unterschiedlich Geflügel auf den Tisch kommen kann. Fehlen noch passende Beilagen. Der Klassiker zur Gans und Pute: Rotkohl und Knödel – der Kohl setzt mit seiner leichten Säure einen angenehmen Kontrast, während die Knödel die Sauce aufnehmen. Ebenfalls lecker: Rosenkohl oder glasierte Karotten und Kartoffelpüree. Zur Ente passen auch süßliche Akzente: Orangen oder Pflaumen bringen Frische, Maronen eine milde, nussige Note, die das kräftige Fleisch ausbalanciert. Ein Rezept für die Entenbrust findet ihr auf den Seiten 14–15.

FESTLICH, ABER LEICHT.

Asiatisches Fischcurry



Würzig, frisch, cremig

Rote Currypaste, Kokosmilch und Sojasauce geben dem Curry Tiefe. Fisch und Miesmuscheln bringen feine Meeresaromen, Zitrone und Koriander einen schönen frischen Akzent.

★ ★ ★

Rezept für 4 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Zutaten

1 kg Miesmuscheln
2 Zwiebeln, rot
2 Knoblauchzehen
6 EL Rapsöl, z. B. von UNSERE HEIMAT
250 ml Chardonnay, trocken, z. B. vom Ortenauer Weinkeller
3 Paprikaschoten, je 1 rote, gelbe und grüne (gesamt ca. 600 g)
1 Zucchini (ca. 250 g)
6 Lauchzwiebeln (ca. 250 g)
800 g Fischfilet, weißfleischig und fest (z. B. Viktoriabarsch oder Kabeljau)
1 Zitrone, davon der Saft
400 ml Kokosmilch
2–3 EL Currypaste, rot
2–3 EL Sojasauce, hell
etwas Koriander, frisch
10 g Butter, optional
20 g Mandelstifte, optional

Zubereitung

1. Miesmuscheln waschen und entbarten. Bereits geöffnete Muscheln aussortieren. Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. 3 Esslöffel Öl in einem flachen Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten. Die Muscheln zugeben und unterrühren. Den Wein zugießen, den Topf mit einem Deckel verschließen und die Muscheln ca. 5–7 Minuten garen, bis sie sich geöffnet haben. Dabei den Topf gelegentlich rütteln. Muscheln, die geschlossen geblieben sind, aussortieren.
3. Muscheln mit einer Schaumkelle herausnehmen. Einige Muscheln zum Garnieren in der Schale beiseitelegen, bei den übrigen das Fleisch aus den Schalen lösen. Den Muschelsud durch ein feines Sieb gießen und beiseitestellen.
4. Die Paprikaschoten, die Zucchini und die Lauchzwiebeln waschen. Die Paprikaschoten halbieren, Kerne und Scheidewände entfernen und die Schoten in Stücke schneiden. Die Zucchini würfeln. Die Lauchzwiebeln in mundgerechte Stücke schneiden. Das Fischfilet in ca. 3 Zentimeter große Stücke, in eine Schale geben und mit Zitronensaft beträufeln.
5. Restliches Öl in einem Topf erhitzen und die Lauchzwiebeln darin andünsten. Paprikas und Zucchini zugeben. Mit Muschelsud aufgießen, die Kokosmilch und die Currypaste einrühren und das Gemüse bei niedriger Hitze ca. 8–10 Minuten garen, bis es weich zu werden beginnt.
6. Die Fischstücke auf das Gemüse legen und ca. 4–5 Minuten weitergaren. Das ausgelöste Muschelfleisch und die beiseitegelegten Muscheln zugeben und kurz erwärmen. Das Curry mit der Sojasauce abschmecken.
7. Nach Belieben die Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen, die Mandelstifte darin goldbraun rösten. Das Fischcurry anrichten und mit Koriander und Mandelstiften garnieren.

DAZU PASST

Zitronenduftreis mit Koriander.
Das Rezept findet ihr unter
suedwestfleisch.de/fischcurry



WEINEMPFEHLUNG

Charakterköpfe 53
Chardonnay Kabinett
trocken · 0,75 l

Trinktemperatur:
8–10 °C

Beschreibung:
Aromen von Stachelbeere und Aprikose. Vollmundig und fruchtig mit milder Säure – passt zu Fisch und Gemüse.



VEGETARISCH GENIESSEN.

Gebackener Sellerie mit Spinat-Risotto



Köstlich ohne Fleisch

Bei diesem vegetarischen Festtagsrezept trifft Sellerie in einer krossen Panierung auf cremiges Risotto. Für einen feinen Biss sorgen Kürbiskerne.

★ ★ ★

Rezept für 4 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 65 Minuten

Zutaten

Für die Balsamicocreme:
1 Zwiebel
1 EL Öl, zum Braten
1 EL Zucker, braun
120 ml Spätburgunder, z. B. vom Ortenauer Weinkeller
50 ml Aceto balsamico
2 Thymianzweige
etwas Speisestärke (optional)

Für die Knusperkürbiskerne:
50 g Kürbiskerne
1 EL Sesam
1 EL Zucker, braun
etwas Salz und Pfeffer
100 g Semmelbrösel
ca. 100 ml Öl, zum Ausbacken

Für die Selleriefilets:
800 g Knollensellerie, z. B. von UNSERE HEIMAT
70 ml Sojadrink, ungesüßt
2 EL Zitronensaft
80 ml Kochcreme auf Sojabasis
45 g Weizenmehl, plus etwas zum Wenden, Type 405

Für das Risotto:
2 Schalotten
4 EL Butter
240 g Rundkorn-Risottoreis
150 ml Weißwein, z. B. vom Ortenauer Weinkeller
800 ml Gemüsefond
200 g Spinat, jung
etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebel für die Balsamicocreme schälen, fein würfeln und in Öl glasig dünsten. Zucker darüberstreuen, leicht karamellisieren lassen und mit Rotwein und Aceto balsamico ablöschen. Thymian zufügen und einkochen lassen, bis die Sauce eindickt. Dann durch ein Sieb streichen und zur Seite stellen. Sollte die Creme zu dünn sein, mit kalt angerührter Speisestärke binden.

2. Kürbiskerne und Sesam in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, danach herausnehmen. Zucker in die Pfanne einstreuen, erhitzen und karamellisieren lassen. Kürbiskerne, Sesam und 3 Esslöffel Wasser zufügen und einkochen lassen, bis die Kerne schön dickflüssig mit Sirup überzogen sind. Auf eine Backmatte gießen, verteilen und auskühlen lassen.

3. Sellerie schälen, halbieren und in 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Diese halbieren oder vierteln. Wasser mit Salz in einem Topf zum Kochen bringen, Selleriestücke bissfest darin garen und dann in Eiswasser abschrecken. Dann die Selleriestücke auf Küchenpapier zum Trocknen legen.

4. Zum Panieren Sojadrink mit Zitronensaft und Kochcreme vermischen, Mehl zufügen und verrühren, bis die Mischung leicht gebunden ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl und Semmelbrösel separat in je eine tiefe Schale geben, die Selleriefilets zuerst in Mehl wenden, dann durch die Sojamasse ziehen und danach in die Semmelbrösel gleiten lassen. Panierung etwas andrücken und die Filets zur Seite stellen.

5. Für das Risotto Schalotten schälen, fein schneiden und in einem flachen Topf in 2 Esslöffeln Butter glasig dünsten. Reis darübergeben, kurz mitdünsten und mit Weißwein ablöschen. Wein einkochen, dann peu à peu kalten Gemüsefond nachgießen und ständig behutsam umrühren. Kurz vor Ende der Garzeit Spinat zufügen, unterheben und zusammenfallen lassen. Mit der restlichen Butter verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Während das Risotto gart, Selleriefilets in einer Antihaft-Pfanne mit hohem Rand oder in einem Bräter mit Öl knusprig ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Backofen bei 80 °C warm halten.

7. Risotto in die Mitte der Teller geben und je 2–3 Selleriestücke daraufgeben. Balsamicocreme erneut erhitzen, in dünnen Fäden rundherum träufeln und mit den Kürbiskernen bestreuen.



WEINEMPFEHLUNG

Charakterköpfe 53
Riesling Kabinett
trocken · 0,75 l

Trinktemperatur:
8–10 °C

Beschreibung:
Ein fruchtiger Weißwein mit feiner Pfirsichnote, besitzt eine lebendige und wunderbar frisch-elegante Säurestruktur.





GUT BERATEN

Es gibt viele weitere Möglichkeiten für ein fleischloses Hauptgericht. Wie wäre es mit einem vegetarischen Braten aus Pilzen, Bohnen, Haselnüssen, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen. Für eine feste Konsistenz sorgen Eier.
Hier das Rezept entdecken:
https://www.edeka.de/rezeptwelt/rezepte/vegetarischer-braten/

GENUSS IN STERNFORM.

Kürbis-Sternravioli mit Salbei und Kürbiskernen



Kürbis trifft Salbei

Zarte Teigsterne mit cremiger Kürbisfüllung treffen auf geröstete Kerne und nussige Butter. Salbei setzt einen würzigen, frischen Akzent.

★ ★ ★

Rezept für 4 Portionen (ca. 35–38 Ravioli)
Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

Zutaten

Für den Nudelteig:
6 Eigelb
etwas Salz
1 EL Olivenöl
20 g Weizendunst (doppelgriffiges Mehl), plus etwas zum Bestreuen
220 g Weizenmehl, Type 405, plus etwas zum Wenden – alternativ: 500 g fertiger Nudelteig aus dem Kühlregal)

Für die Füllung:
500 g Hokkaido-Kürbis (ohne Kerne und faseriges Inneres)
etwas Salz
1 Eigelb
50 g Kürbiskerne, fein gemahlen
30 g Mandelgebäck, gerieben (z. B. Cantuccini, z. B. von EDEKA Herzstücke)
10 g Grana Padano, frisch gerieben, z. B. von EDEKA Herzstücke
etwas Pfeffer

Außerdem:
Nudelmaschine
1 Eiweiß
Sternausstecher
20 g Butter
40 g Kürbiskerne, grob gehackt
einige Salbeiblätter
etwas Kürbiskernöl, optional
etwas Grana Padano, optional

Zubereitung

1. Für den Nudelteig Eigelbe mit Salz in einer Schüssel kräftig verrühren. Das Olivenöl und etwas Wasser zugeben. Den Weizendunst einrieseln lassen und unterrühren. Nach und nach das Mehl unterarbeiten. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einem festen, glatten Teig verkneten. Ist er zu trocken, nach Bedarf noch 3–4 Esslöffel Wasser zugeben. Den Nudelteig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Für die Füllung den Kürbis in grobe Stücke schneiden. Wasser mit Salz in einem Topf aufkochen und die Kürbiswürfel darin ca. 8–10 Minuten garen, bis sie weich sind. Dann in ein Sieb abgießen und abkühlen lassen. Den Kürbis in ein Küchentuch geben und den Saft kräftig auspressen. Den ausgepressten Kürbis in einer Schüssel mit einem Pürierstab fein pürieren. Das Eigelb, die gemahlenen Kürbiskerne, das Mandelgebäck und den Grana Padano unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Füllung bis zur Verwendung kalt stellen.

3. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine zu dünnen Teigplatten ausrollen. Auf die Hälfte der Teigplatten mit einem Teelöffel mit etwas Abstand kleine Portionen der Füllung setzen. Die übrigen Teigplatten mit verquirltem Eiweiß bepinseln, mit der bepinselten Seite nach unten darüberlegen und die Zwischenräume gut andrücken.

4. Mit einem Sternausstecher Ravioli ausstechen und bis zum Kochen auf einem mit Weizendunst bestreuten Brett ausbreiten. Die Teigreste mit etwas Wasser befeuchten, übereinanderlegen und andrücken. In Mehl wenden, erneut zu Teigplatten ausrollen, füllen und ausstechen.

5. Wasser mit Salz in einem Topf aufkochen. Die Ravioli portionsweise hineingeben und ca. 3–4 Minuten bissfest garen. Währenddessen die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die gehackten Kürbiskerne darin kurz rösten und die Salbeiblätter darin kurz braten.

6. Die Ravioli mit einer Schaumkelle herausheben und auf tiefe Teller verteilen. Die Kürbiskern-Salbei-Butter darübergeben. Nach Belieben mit einigen Tropfen Kürbiskernöl beträufeln und mit geriebenem oder gehobeltem Grana Padano bestreuen.



GUT VORZUBEREITEN

Ein wenig Vorlauf bringt Ruhe in die Ravioli-Zubereitung und lässt am Festtag mehr Zeit für die letzten Handgriffe.

Einen Tag vorher starten. Teig in Folie wickeln, Füllung abdecken und beides bis zur Verarbeitung im Kühlschrank aufbewahren.

Stern für Stern. Ravioli mit Abstand auf ein bemehltes Brett legen und im Gefrierfach fest werden lassen. Danach in einen Gefrierbeutel oder eine gut schließende Dose geben, möglichst viel Luft herausstreichen und verschließen.

Zum Schluss geht es schnell. Gefrorene Ravioli direkt ins kochende Salzwasser geben und bissfest garen.



WEINEMPFEHLUNG

Riesling & Sauvignon Blanc vom Ortenauer Weinkeller
trocken · 0,75 l

Trinktemperatur:
8–10 °C

Beschreibung:
Fruchtig-spritzig mit Aromen von Passionsfrucht, Maracuja und Aprikose.

SCHMECKT WIE BEI OMA.

Sauerbraten vom Rind



Pilze als Topping

Durch das lange Marinieren und Schmoren wird der Sauerbraten butterzart. Bei unserer Variante kommen Pilze und Schinkenstreifen obenauf.

★ ★ ★

Rezept für 6 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 3 Stunden und 4–5 Tage Marinierzeit

Zutaten

1 l Rotwein, z. B. vom Ortenauer Weinkeller
150 ml Apfel- oder Rotweinessig
10 Pfefferkörner, schwarz
4 Pimentkörner
2 Lorbeerblätter
3 Nelken
3 Zwiebeln, rot
3 Karotten
1 Lauchstange, klein
150 g Knollensellerie
1,2–1,4 kg Rinderbraten
etwas Salz und Pfeffer
2 EL Mehl
4 EL Rapsöl, kalt gepresst
2 EL Tomatenmark
1 TL Speisestärke
200 g Champignons, braun
40 g Schinkenstreifen, z. B. von Schwarzwaldhof
2 EL Blattpetersilie, geschnitten
etwas Thymian zum Garnieren

Zubereitung

1. Für die Marinade Wein und Essig in eine große Schüssel geben, Pfeffer-, Pimentkörner, Lorbeerblätter und Nelken leicht angequetscht zufügen. 2 Zwiebeln, Karotten, Lauch und Knollensellerie waschen, putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Gemüse und Rinderbraten in die Schüssel geben. Das Fleisch sollte mit der Flüssigkeit bedeckt sein. Schüssel verschließen und den Braten 4–5 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen.

2. Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Marinade durch ein Sieb gießen und den Sud in einem Topf zum Kochen bringen. Dann abschäumen und zur Seite ziehen.

3. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Mehl bestäuben. 3 Esslöffel Rapsöl in einem großen Topf oder Bräter erhitzen und das Fleisch von allen Seiten rundherum anbraten. Dann herausnehmen und das abgetropfte Gemüse mit den Gewürzen in den Bratensatz geben. Dieses trocken rösten, dann das Tomatenmark unterrühren, leicht anbraten und mit einer kleinen Menge der Marinade ablöschen. Nochmals trocken rösten und den restlichen Sud aufgießen.

4. Sud zum Kochen bringen und den Rinderbraten hineingeben. Bei verschlossenem Deckel 1,5–2 Stunden bei reduzierter Hitze garen. Dabei ein paarmal wenden und ggf. etwas Wasser zugießen.

5. Ist das Fleischstück gar, herausnehmen und warm halten. Sauce durch ein Sieb abseihen und dabei das Gemüse gut ausdrücken. Sauce erneut zum Kochen bringen, mit in kaltem Wasser angerührter Stärke sämig binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Kurz vor dem Fertigstellen Pilze putzen, in Ecken teilen und die übrige Zwiebel in Streifen schneiden. Beides in 1 Esslöffel Rapsöl mit den Schinkenstreifen anbraten, mit Pfeffer würzen und zum Schluss die klein geschnittene Petersilie einstreuen.

7. Sauerbraten in 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten. Pilzmischung darüber verteilen, mit Thymian garnieren und servieren.

SPÄTZLE SELBST GEMACHT

Zum Sauerbraten könnt ihr auch Spätzle servieren. Ihr wollt sie traditionell schaben? So geht's:

9 Eigelb, 3 Eiweiß, ¼ Teelöffel Salz kräftig aufschlagen. 6 Esslöffel Kräuter (z. B. Kerbel, Estragon, Petersilie), 2 Esslöffel Weizendunst und etwas Wasser unterrühren.
230 Gramm Mehl (Type 405) sieben und unterarbeiten, bis der Teig Blasen wirft.
10 Minuten ruhen lassen.

Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Teig dünn aufs Brett streichen, kurz ins Wasser tauchen und Streifen herunterschaben. Sobald die Spätzle schwimmen, herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen. Spätzle in einer heißen Pfanne mit etwas Butter durchschwenken und servieren.



DAZU PASST

Kürbisspalten aus dem Ofen.
Das Rezept findet ihr unter
suedwestfleisch.de/sauerbraten



WEINEMPFEHLUNG

Klassiker Baden Spätburgunder
trocken · 0,75 l

Trinktemperatur:
14–16 °C

Beschreibung:
Ein gehaltvoller Rotwein mit feinen Tanninen und ausdrucksvollem Kirscharoma. Ideal zu Wild und Braten.

ITALIENISCH INSPIRIERT.

Wild-Saltimboccas

Würze mit Tiefe

Rohschinken und Salbei geben den zarten Schnitzeln Würze. Wacholder, Honig, Portwein und Spätburgunder verbinden sich zu einer kräftigen Sauce.

★ ★ ★

Rezept für 4–6 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten

Für die Würzmischung:
½ TL Pfefferkörner, schwarz
½ TL Wacholderbeeren
½ TL Pimentkörner
½ TL Zimtrindensplitter

Für die Saltimboccas:
12 Wildschnitzel aus der Keule (à ca. 40 g, z. B. vom Wildschwein, Hirsch oder Reh)
6 Scheiben Rohschinken, z. B. Landrauchschinken von Hofglück
12 Salbeiblätter
3 EL Olivenöl

Für die Sauce:
1 TL Honig
125 ml Portwein, rot
300 ml Spätburgunder, z. B. vom Ortenauer Weinkeller
40 g Butter, kalt
etwas Speisestärke
etwas Salz

Außerdem:
12 Holzspieße

Zubereitung

1. Für die Würzmischung die Gewürze in einer Gewürzmühle fein mahlen oder in einem Mörser fein zerstoßen.
2. Die Wildschnitzel leicht flach klopfen und mit etwas Würzmischung bestreuen. Die übrige Würzmischung in einem verschlossenen Glas aufbewahren. Die Schinkenscheiben halbieren und je eine Hälfte auf ein Schnitzel legen. Je ein Salbeiblatt auflegen und mit einem Holzspieß feststecken.
3. Backofen auf 80 °C vorheizen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Saltimboccas mit der Schinkenseite nach unten einlegen. Braten, bis der Schinken knusprig ist, dann wenden, kurz weiterbraten und herausnehmen. Die Saltimboccas im Backofen nachziehen lassen, während die Sauce zubereitet wird.
4. Honig in den Bratensatz der Pfanne geben und aufschäumen lassen. Mit Portwein und Spätburgunder ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Die kalte Butter nach und nach in die Sauce einrühren, bis sie geschmolzen ist. Saltimboccas aus dem Ofen nehmen und den ausgetretenen Bratensaft zur Sauce geben. Speisestärke in etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce rühren, diese sämig binden und mit Salz abschmecken.
5. Den Herd ausschalten, Saltimboccas aus dem Ofen nehmen und kurz in die Sauce legen, darin schwenken und anrichten.

DAZU PASST

Trüffel-Gnocchi und Bimi-Gemüse.
Die Rezepte findet ihr unter
suedwestfleisch.de/wild-saltimbocca



WEINEMPFEHLUNG

Klassiker Baden Spätburgunder
trocken · 0,75 l

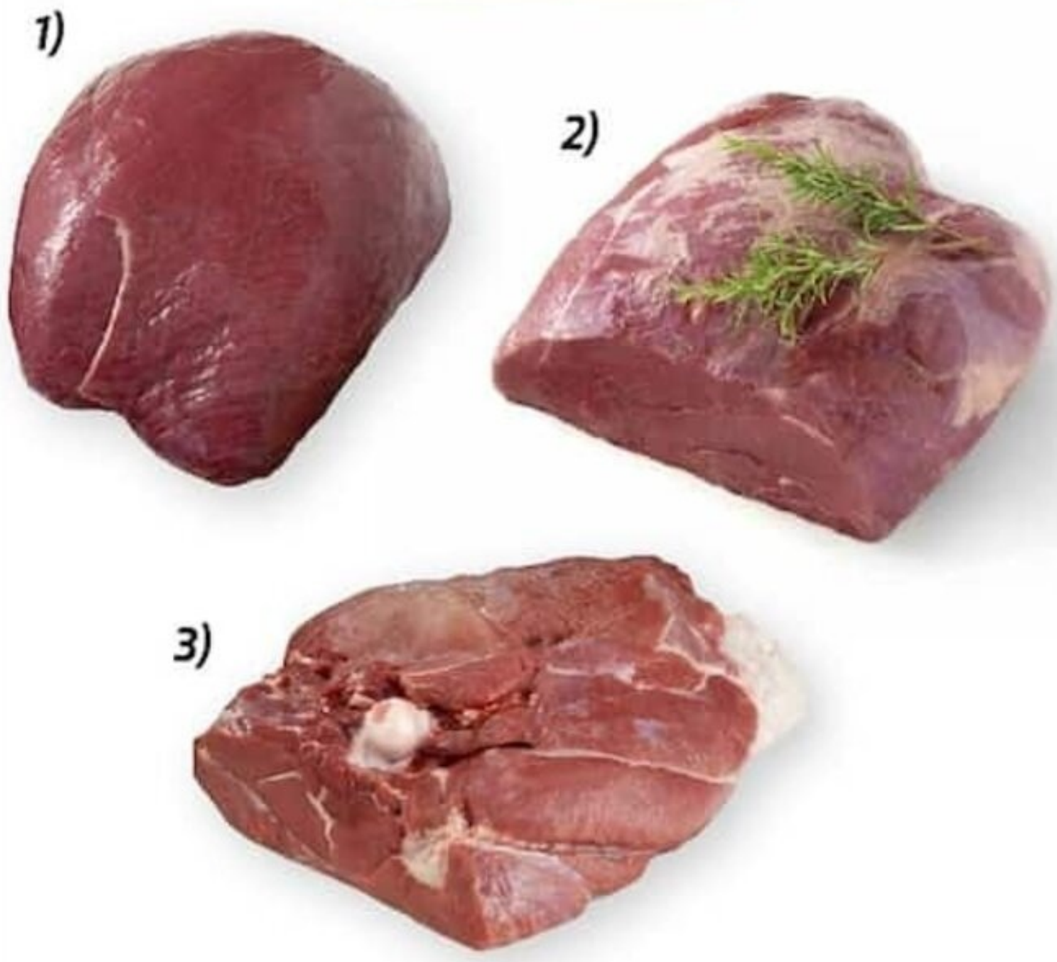
Trinktemperatur:
14–16 °C

Beschreibung:
Ein gehaltvoller Rotwein mit feinen Tanninen und ausdrucksvollem Kirscharoma. Ideal zu Wild und Braten.



GUT BERATEN

Welcher Zuschnitt passt?
Welche Keule passt, hängt von eurer Runde und dem geplanten Gericht ab. An der Bedientheke beraten wir euch zu Menge, Zuschnitt und Zubereitung – vom kurz gebratenen Schnitzel bis zum Braten aus dem Ofen.



1) Hirschkeule, Viererschnitt
Vier Teilstücke für Schnitzel, Medaillons, Steaks oder einen Braten.

2) Wildschweinkeule ohne Knochen
Im Ganzen als Braten oder portioniert für Schnitzel, Steaks und Geschnetzeltes einsetzbar.

3) Wildschweinkeule mit Knochen
Das größere Bratenstück für den Ofen. Vor dem Servieren wird die Keule am Knochen tranchiert.

Geflügel für eure Festtagsrunde

HERZ MOMENTE

PUTE AUS DEM OFEN MIT GEMÜSE-REISPILAW

Zum Rezept: *suedwestfleisch.de/pute-aus-dem-ofen*

EDEKA