


The title is centered within a graphic of two hands, one on the left and one on the right, with fingers slightly curled as if holding something. The hands are drawn with simple black outlines.

Das motor⁴
Gänge
Menü

Ein Weihnachtskochbuch
von motor⁴

The bottom half of the cover features a row of stylized, light gray silhouettes of evergreen trees, resembling Christmas trees, set against a white background.

motor4 

Liebe Kunden, Lieferanten und Freunde von **motor4**,

weil wir so viel Spaß an Weihnachtskarten haben und noch mehr Spaß am Essen und Kochen, kommt dieses Jahr unser obligatorischer Weihnachtsgruß in Form dieses kleinen Kochbuchs.

Wir würden uns wahnsinnig freuen, wenn der ein oder andere tatsächlich eines unserer erprobten Rezepte nachkocht und uns ein Foto davon schickt.

Wir möchten uns herzlichst für das entgegengebrachte Vertrauen und die vielen spannenden Projekte dieses Jahres bedanken und wünschen eine friedliche Weihnachtszeit.

Auf dass 2019 wieder ein Erfolgsrezept wird!

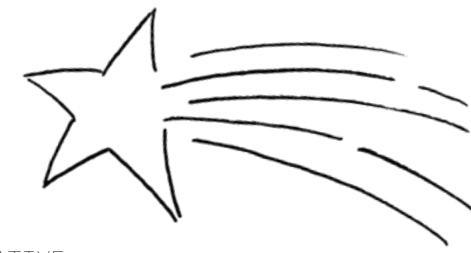
Das gesamte Team von **motor4**

PS: Unsere Spenden gehen dieses Jahr wieder an den ambulanten Kinderhospizdienst in Kassel www.akhd-kassel.de und die Wasserhilfe Kenia e.V.

FROHE WEIHNACHTEN!



INHALT



ERSTER GANG

Fruchtiger Salat mit gebackenem Ziegenkäse Seite 08



ZWEITER GANG

Blumenkohl-Champagner-Schaum-Süppchen Seite 12



DRITTER GANG

Hirschgulasch mit Brezelknödeln und Babymöhrrchen Seite 16



DRITTER GANG – VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Champignon-Ragout mit Brezelknödeln und Babymöhrrchen .. Seite 22



VIERTER GANG

Apple Crumble Seite 26



X-MAS DRINKS

Winterzauber Seite 30 **Vanillekipferl Likör** Seite 31



FRUCHTIGER SALAT MIT ZIEGENKÄSE

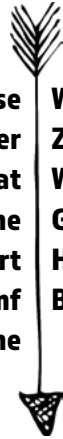




ERSTER GANG

für 4 Personen

- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| 1 Rolle Ziegenkäse | Walnusshälften 100 g |
| 1 EL Butter | Zucker 30 g |
| 150 g Feldsalat | Williams Birnen 2 Stk. |
| 1/2 Stk. Zitrone | Granatapfel 1/2 Stk. |
| 150 g Joghurt | Honig 2 TL |
| 2 TL Senf | Balsamico Essig 2 EL |
| Balsamico Creme | |



Fruchtiger Salat mit gebackenem Ziegenkäse

Mähääähää ... Ziegenkäse ist nicht jedermanns Sache, aber selbst unsere härtesten Skeptiker fanden ihn in dieser Kombination durchweg köstlich.

Die **Ziegenkäse-Rolle** in ca. 1 cm breite Taler schneiden und gleichmäßig auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Bei 200 °C für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis der Käse goldbraun ist. Danach zur Seite stellen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die **Walnüsse** grob hacken, **Butter** in der Pfanne zerlassen und die Walnüsse darin schwenken. Als nächstes den **Zucker** dazugeben und rühren, bis der Zucker geschmolzen ist. Die kandierten Walnüsse ebenfalls abkühlen lassen.

Den **Feldsalat** unter kaltem Wasser waschen, abtropfen lassen und Wurzeln der einzelnen Stauden entfernen.



Jetzt die **Williams Birnen** entkernen, in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Um braune Stellen zu vermeiden, den Saft einer halben **Zitrone** darüber geben.

Anschließend den **Granatapfel** entkernen.*

Für das Dressing **Joghurt**, **Honig**, **Senf** und **Balsamico-Essig** in einer Schüssel vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Salat anrichten und mit **Balsamico-Creme** das Gesamtbild und den Geschmack abrunden.



*Tipp: Granatapfelsamen lassen sich ganz einfach in einer mit Wasser gefüllten Schüssel lösen!

BLUMENKOHL-CHAMPAGNER- SCHAUM-SÜPPCHEN

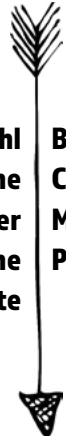




ZWEITER GANG

für 4 Personen

1 kg Blumenkohl	Butter 2 EL
1 Liter Heiße Gemüsebrühe	Crème fraîche n. B.
250 ml Champagner	Muskatnuss n. B.
Saft einer Zitrone	Petersilie n. B.
n. B. Baguette	



Blumenkohl-Champagner-Schaum-Süppchen

Wenn Sie einen guten Grund suchen, um eine weitere Flasche Champagner zu kaufen, können wir dieses Rezept wärmstens empfehlen.

Blumenkohl in kleine Röschen zerteilen. **Butter** in einem Topf zerlassen und die Blumenkohlröschen darin leicht anbraten. Mit der **Brühe** ablöschen und den Blumenkohl köcheln lassen bis das Gemüse weich ist.

Die Suppe mit einem Zauberstab pürieren und nach Geschmack zwei bis drei Esslöffel **Crème fraîche** hinzufügen.

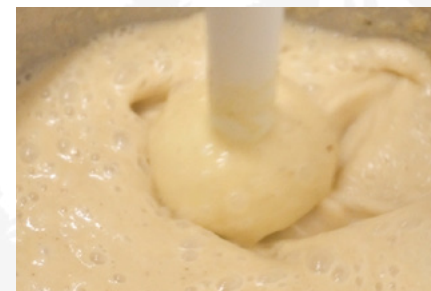
Jetzt den **Champagner*** angießen. Suppe mit **Muskat**, Salz und **Zitronensaft** würzen und mit dem Zauberstab Luft unter die Suppe ziehen, sodass ein Schaum entsteht.

Mit etwas **Petersilie** garnieren und mit gerösteten **Baguette-Scheiben** servieren.

* es geht auch trockener Sekt, ist aber nicht dasselbe.

GETRÄNKE
EMPFEHLUNG

CHAMPAGNER



HIRSCHGULASCH



DRITTER GANG

für 4 Personen



- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1,5 kg Hirsch aus der Keule | Große Möhre 1 Stk. |
| 100 g Knollensellerie | Petersilie 1/2 Bund |
| 1 Stk. Lauch | Zwiebeln 500 g |
| 2 EL Butterschmalz | Tomatenmark 2 EL |
| 500 ml Rotwein | Wild- oder Rinderfond 500 ml |
| 8 Stk. Wacholderbeeren | Knoblauchzehe 1 Stk. |
| 4 Stk. Lorbeerblätter | Cranberry- oder |
| n. B. Butter | Waldfruchtconfiture n. B. |

Hirschgulasch mit Brezelknödeln und Babymöhrrchen

„Hirsch tot! Den edlen Hirsch im tiefen Tann' nach hoher, herrlicher Pürsch ich mir gewann. Halali!“

Das **Fleisch** von etwaigen Sehnen und Silberhaut befreien und in „gulaschgroße“ Stücke würfeln. Das **Wurzelgemüse** und die **Zwiebeln** ebenfalls in Würfel schneiden.

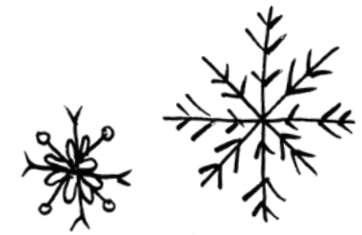
Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Das Fleisch ^{oder Brattopf} scharf anbraten und aus dem Bräter entnehmen, wenn es rundum schön gebräunt ist. *

Nun die Zwiebeln und das Wurzelgemüse im selben Bräter anbraten. Wenn das Gemüse Farbe bekommen hat, das Fleisch wieder in den Bräter geben und **Tomatenmark** hinzugeben. Alles zusammen anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dann mit **Rotwein** den Bratensatz lösen und den **Fond** angießen.

GETRÄNKE
EMPFEHLUNG

**CABERNET
SAUVIGNON**



Jetzt die **übrigen Gewürze** hinzugeben und den Bräter mit geschlossenem Deckel für ca. 90 Minuten in den 160 °C vorgeheizten Backofen stellen.*

* wenn Flüssigkeit verloren geht
→ Fond nachgießen!

Wenn das Fleisch weich und mürbe ist, die Soße mit **geeister Butter** abbinden.*

Nach Belieben **Confiture** hinzufügen.

* oder Stärke
mit kaltem Wasser



* Tipp:
Nicht gleich am Anfang
im Topf rühren, so
zieht das Fleisch nicht
gleich Wasser und
der Bratensatz
wird schöner!



BREZELKNÖDEL & BABYMÖHRCHEN

für 4 Personen



250 g **Brezeln vom Vortag**
n. B. **Muskatnuss**
1/2 Stk. **Zwiebel**
1 Pkg. **Babymöhrrchen**



Warme Milch 250 ml
Eier 2 Stk.
Frische Petersilie 2 EL
Butter n. B.



Brezelknödel

Von den **Brezeln** das Salz entfernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die **Milch** mit Salz, Pfeffer und **Muskatnuss** würzen, **Eier** unterrühren und mit den Brezelwürfeln vermengen. **NICHT DRÜCKEN!**

Die **Zwiebel** schälen, in kleine Würfel schneiden, glasig anschwitzen und zusammen mit der gehackten **Petersilie** in die Brezelmasse geben.

Die Brezelknödelmasse auf Klarsichtfolie zu einer Rolle formen und einwickeln. Um sicher zu stellen, dass kein Wasser eindringen kann, die Rolle noch zweimal in Alufolie wickeln.

Die Knödelrolle in einem entsprechend großen Topf mit leicht siedendem Wasser etwa 30 Minuten garen. Aus dem Wasser heben, aus der Folie wickeln und heiß in Scheiben schneiden.

Babymöhrrchen

Die **Möhrrchen** putzen, blanchieren und in zerlassener **Butter** schwenken, etwas Salz - feddich.



VEGETARISCHE ALTERNATIVE CHAMPIGNON-RAGOUT



DRITTER GANG – ALTERNATIVE

für 4 Personen

1 Bund **Lauchzwiebeln** **Zwiebel** 1 Stk.
2 Stk. **Knoblauchzehen** **Braune Champignons** 400 g
2 EL **Butter** **Gemüsebrühe** 200 ml
200 g **Doppelrahm Frischkäse** **Thymian** 1/2 Bund



Die hirschfreie Alternative: Champignon-Ragout

Wer auf Fleisch lieber verzichtet oder beim Metzger zu spät dran ist, kann zu den Brezelknödeln dieses Champignon-Ragout reichen. Kocht sich schnell und einfach, schmeckt aber ebenfalls fantastisch.

Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. **Zwiebel** und **Knoblauch** schälen und fein würfeln.

Champignons putzen und vierteln.

** die Presse tut's auch*

Nun die **Butter** in einem Topf zerlassen. Knoblauch und Zwiebeln kurz darin anbraten. Die Champignons hinzufügen und ca. 2 Minuten andünsten.

Mit **Gemüsebrühe** ablöschen, den **Frischkäse** dazugeben und alles 5-10 Minuten einköcheln lassen.

GETRÄNKE
EMPFEHLUNG

**CABERNET
SAUVIGNON**



Derweil den **Thymian** waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und hacken.

Den gehackten Thymian mit den Lauchzwiebelringen kurz vor dem Servieren unterrühren und zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Mhh – das schmeckt!



APPLE CRUMBLE



VIERTER GANG

für 4 Personen

600 g **Säuerliche Äpfel** **Zitronensaft** 3 EL
1-3 EL **Calvados** **Zucker** 2 EL
180 g **Mehl** **Brauner Zucker** 110 g
120 g **Butter** **Zimt** 1/2 TL



Apple Crumble

Kennen Sie jemanden, der keine Streusel mag? Wir nicht. Darum haben wir uns beim Nachtisch für einen Klassiker entschieden. Vanilleeis ^{UND!} oder Sahne stehen dem warmen Apple Crumble als kühler und treuer Begleiter gerne zur Seite.

Backofen auf 190 °C vorheizen und eine Auflaufform mit Butter ausfetten.

Äpfel schälen, entkernen, in Spalten schneiden und in der Auflaufform schichten.

Als nächstes die geschichteten Äpfel mit **Zitronensaft** sowie etwas **Calvados** beträufeln und mit **Zucker** bestreuen.

Für die Streusel einfach **Mehl**, **braunen Zucker**, **Butter** und **Zimt** zu einer krümeligen Masse verkneten, eine Prise Salz dazu geben und diese dann gleichmäßig über die Äpfel krümeln.



Nach 30-40 Minuten Backzeit auf mittlerer Schiene ist der Apple Crumble verzehrbereit.*

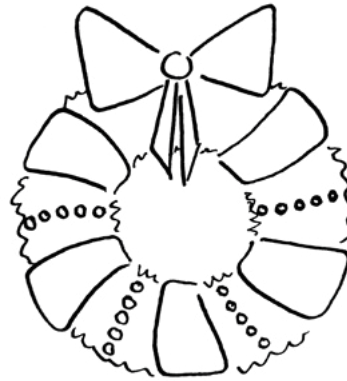


*Tipp:
Kurz vor Ende der Backzeit mit Wasser besprenkeln. So werden die Streusel goldbraun und besonders knusprig.



WINTERZAUBER

Eiswürfel	Lillet Blanc 5 cl
5 cl Birnensaft	Zitronensaft 3 cl
2 cl Zimtsirup	Tonic Water 5 cl
1 Stk. Birnenscheibe	Thymian n. B.



VANILLEKIPFERL LIKÖR

200 g Mandeln	Sahne 600 g
200 g Zucker	Vanillemark 2 Schoten
200 ml Weinbrand	

Eiswürfel in ein Glas füllen, Lillet Blanc, Birnensaft, Zitronensaft und Zimtsirup hinzugeben und umrühren. Danach mit Tonic Water auffüllen. Zum Schluss mit Birne und Thymian garnieren.

Zimtsirup kann man ganz einfach selbst machen: 100 g Zucker im Topf schmelzen lassen* und mit 125 ml Wasser ablöschen. Aufkochen bis sich der fest gewordene Karamell wieder löst. Eine Zimtstange hinzugeben, 10-15 Minuten auf niedriger Stufe köcheln und anschließend abkühlen lassen.

* ACHTUNG!
Der Zucker darf nicht braun werden

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Dann zusammen mit Sahne, Zucker und Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen. Anschließend abkühlen lassen.

Danach durch ein feines Sieb gießen und die Mandeln etwas mit dem Löffel ausdrücken. Jetzt den Weinbrand unter die Menge rühren. Der fertige Likör kann in Flaschen abgefüllt werden.

Das ganze hält sich 4-6 Wochen und gibt ein super Geschenk ab!





Schauen Sie sich doch noch unser lustiges Making-of Video an.

Dieses finden Sie auf www.motor4.de/menue

Sie können dort auch *Das motor4 Gänge Menü* in Form einer PDF mit all Ihren Freunden und Verwandten teilen.



© 2018 motor4 GmbH & Co. KG

Friedrich-Ebert-Str. 77 | 34119 Kassel
Tel.: +49 (0) 561 50629520
E-Mail: hallo@motor4.de

Facebook: facebook.com/motor4.de
Instagram: [motor4_werbeagenturkassel](https://instagram.com/motor4_werbeagenturkassel)
www.motor4.de