



Veganes Weihnachtskochen am 27.11.25

Maronensuppe mit Apfelnuss-Topping (für 4 Pers.):

Zutaten Suppe:

- 2 Gewürznelken
- 1 TL Koriandersame n
- 5 Pimentkörner
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- 1 EL roter Portwein
- 2 EL Aceto Balsamico
- 1 L Gemüsebrühe
- 400g gegarte Maronen (Vakuum)
- 1 Lorbeerblatt
- ½ Zimtstangen
- 150g vegane Sahne
- Feines Meersalz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Frisch geriebene Muskatnuss

Zutaten Apfelnuss-Topping:

- 75g Haselnüsse
- 1 großer, säuerlicher Apfel
- 2 EL vegane Butter
- 1 EL Ahornsirup
- Feines Meersalz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL frische Majoran Blättchen (ansonsten getrocknete)





Zubereitung:

1. Gewürznelken, Koriander und Piment im Mörser fein zerstoßen. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Butter in einem Topf zerlassen und die gemörserten Gewürze darin 30-60 Sekunden rösten, bis sie zu duften beginnen. Die Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben und glasig anschwitzen. Mit dem Portwein und den Aceto Balsamico ablöschen und die Gemüsebrühe angießen. Die Maronen und die übrigen Gewürze hinzufügen und das Ganze aufkochen lassen. Zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen.
2. Lorbeerblatt und Zimtstange aus der Flüssigkeit entfernen, die Sahne angießen, aufkochen lassen und die Suppe pürieren. Mit Meersalz, Pfeffer und Muskat würzen. Abgedeckt warmhalten.
3. Für das Apfelnuss-Topping die Nüsse grob hacken. Den Apfel waschen, trockenreiben, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Äpfel und Nüsse zugeben und 2 Minuten dünsten. Den Ahornsirup angießen und kurz karamellisieren lassen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und die Majoran Blättchen untermischen. Die Pfanne vom Herd nehmen.
4. Zum Anrichten die Suppe kurz erhitzen, aufschäumen lassen und in vorgewärmten Tellern anrichten. Mit dem Apfelnuss-Topping dekorieren und servieren.





Winter-Salat (4 Pers.):

Zutaten:

- 1 Kopf Eichblattsalat (oder ein anderer grüner Salat)
- 1 Kopf Radicchio
- 4 Knollen Rote Bete (vorgegart)
- 1 Birne
- 2 Handvoll Walnusskerne

Dressing:

- 10 EL Walnussöl
- 6 EL dunklen Essig
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Salat waschen, den Stiel entfernen und die Blätter in kleine Stücke zupfen. Beim Radicchio die äußeren Blätter und den Stiel entfernen und alles kleinschneiden.
2. Die rote Bete in kleine Würfel schneiden, die Birne vierteln, entkernen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Die Walnüsse grob hacken.
3. Für das Dressing das Walnussöl und den Essig gut mit dem Senf und den Gewürzen verrühren.
4. Zum Servieren entweder alles in einer großen Schüssel mischen, oder auf Tellern anrichten. Zum Schluss das Dressing über den Salat geben.





Hauptgericht:

Champignonragout (4 Pers.):

Zutaten:

400g braune Champignons

3 Zwiebeln

200g Trockenpflaumen

200g Räuchertofu

1 Bund Petersilie

300 ml schwarzer Tee

100 ml Sojasauce

1 EL Rohrohrzucker

2 TL gehäuft Kartoffelstärke

1 TL Pfeffer

3 EL Pflanzenöl

Wacholderbeeren, Nelken und Piment in einem Gewürzbeutel und mit köcheln lassen

Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden, mit dem Öl in einer Pfanne anbraten, dabei etwas salzen. Trockenpflaumen waschen, entkernen, in kleine Stückchen schneiden. Räuchertofu in 2-3mm dünne Streifen schneiden. Trockenpflaumen und Tofu zu den Zwiebeln geben, Deckel drauf und auf kleinerer Flamme dünsten lassen.
2. Champignons putzen, in große Stücke schneiden und in einer zweiten Pfanne mit etwas Öl und Salz 10 min anbraten.
3. Tee, Sojasauce, Zucker und Kartoffelmehl gut verrühren und zu Zwiebeln, Trockenpflaumen und Tofu geben, sofort kräftig gut verrühren. Pfeffer hinzugeben. Die gebratenen Champignons in die Sauce geben. Das Ragout auf kleiner Flamme ziehen lassen. Petersilie fein hacken, unter das Ragout rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, wenn vorhanden, etwas Wildgewürzfertigmischung hinzugeben.
4. Die Kartoffeln abgießen, ein, zwei Minuten abdampfen lassen, auf die Teller verteilen. Das Ragout darüber geben.





Gänsekeule mit Rotkohl und Kartoffelklöße (4 Pers.):

Zutaten:

1kg Austernpilze
8 lagen Reispapier
4 EL Speisestärke + 4 EL kaltes Wasser

Austernpilz-Gewürzmischung:

6 EL Sojasauce
1 TL Kreuzkümmel gemahlen
2 TL Paprikapulver edelsüß
6 EL Olivenöl
1 TL Knoblauchpulver

Marinaden:

4 EL Öl
1-2 TL Salz
1 EL Tomatenmark
1 TL schwarzer Pfeffer
2 EL Ahornsirup

Zubereitung:

1. Austernpilze vorbereiten: Die Austernpilze mit einem Pinsel putzen und in dünne Fäden rupfen. In eine große Schüssel geben. Alle Zutaten der Austernpilze geben und gut vermischen.
2. Anbraten: Die gewürzten Austernpilzfäden in eine Pfanne geben und ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Speisestärke mit kaltem Wasser Rezept Vegane Gänsekeule 1 vermischen und zur Pilzmasse in die Pfanne geben. Kurz mit anbraten, bis die Masse zusammenkommt.
3. Reispapier wickeln: Reispapier mit Wasser an feuchten, bis es weich und biegsam ist. Die Hälfte der Pilzmasse auf das befeuchtete Reispapier legen, ein Stäbchen durch die Mitte der Pilzmasse stechen und das Reispapier von oben nach unten und dann seitlich zusammenfalten. Die Keule in eine zweite Lage feuchtes Reispapier wickeln, damit sie stabil bleibt, und auf ein Backblech legen.
4. Marinieren und Backen: Alle Zutaten der Marinaden in einer kleinen Schüssel verrühren. Die Keulen beidseitig mit der Marinade bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 190°C (Ober-/Unterhitze) für ca. 20-30 Minuten backen, bis sie schön knusprig sind.





Kartoffelklöße:

Zutaten:

800g Kartoffeln
2 Scheiben Weißbrot
100g Kartoffelstärke
50g Kartoffelstärke
50g weiche vegane Butter
Pflanzenöl zum Braten
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln mit Schale in einem Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und kräftig salzen. Das Wasser aufkochen lassen und die Kartoffeln bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten kochen lassen, bis sie gar sind. Danach abgießen und etwas ausdampfen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Weißbrotscheiben in kleine Würfel schneiden. Vegane Butter oder Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel knusprig anbraten.
3. Wenn die Kartoffeln gekocht und ausgedampft sind, die Kartoffeln pellen und mit einer Kartoffelpresse zerdrücken, bis der Kartoffelstampf keine großen Stückchen mehr enthält. Kartoffelstärke, Mehl und weiche vegane Butter dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles zu einem runden Kloß rollen.
4. Den Teig in acht gleich große Portionen aufteilen. Jeweils eine Teigportion erst auf die Hand legen, ein paar knusprige Brotwürfel in die Mitte geben und den Teig nun um die Brotwürfel herum zu einem runden Kloß rollen.
5. Reichlich Wasser in einem großen Topf geben, salzen sieden lassen – es sollte also nicht richtig kochen, sondern immer nur kurz davor sein. Die Kartoffelklöße ca. 20 Minuten im seidenen Wasser zeihen lassen. Sie werden an der Oberfläche schwimmen. Um zu testen, ob sie wirklich schon fertig sind, könnt ihr einen Kloß aus dem Wasser nehmen und ein kleines Stück probieren.
6. Klöße aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen.





Rotkohl:

Zutaten:

500g Rotkohl
2 Zwiebeln
1 Apfel
3 EL Weißweinessig
2 EL Zucker
100g Johannisbeergelee
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
Salz
Pfeffer
Pflanzenöl zum Braten

Zubereitung:

1. Den Strunk vom Rotkohl entfernen, die äußeren Blätter entfernen und den Rotkohl in feine Streifen schneiden. Je feiner die Rotkohlstreifen geschnitten sind, desto schneller sind sie später gar. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Apfel waschen, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
2. Pflanzenöl in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und die Zwiebelwürfel anbraten, bis sie glasig sind. Rotkohl hinzugeben und weitere ca. 5 Minuten braten.
3. Weißwein, Zucker, Johannisbeergelee, Lorbeerblatt und Nelken dazugeben und den Rotkohl mind. 30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen – dabei immer wieder umrühren.
4. Nun auch die Apfelwürfel hinzugeben und weitere 30-60 Minuten köcheln lassen, bis der Rotkohl weich ist, aber noch leichten Biss hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nicht vergessen die Nelken und das Lorbeerblatt vor dem Servieren, entfernen.





Nachtisch:

Spekulatiuscreme (für 12kl. Weckgläser):

Zutaten:

300g Spekulatiuskekse
1500g Pflanzenmilch
105-120g Stärke mit 2-3 EL Wasser vermischt
Große Messerspitze Vanille o. 1 Pck. Vanillezucker
3 Prisen Salz
3,5 TL Lebkuchen o. Spekulatiusgewürz
30-50g Zucker

Zubereitung:

1. Kekse 3 Sek/ Stufe 6 die Hälfte als Topping aufheben
2. Alles in den Topf, 7,5 Min/ 100°C/St. 3





Tiramisu (Ca. 4 Pers.):

Zutaten:

Boden:

1 Paket veganen Löffelbiskuit

Bratapfel-Schicht:

750g Äpfel

1 TL Zimt

Halbe Zitrone (Saft)

25g gestiftete Mandeln

40g Rosinen

Creme:

200g vegane Sahne zum Aufschlagen

1,5 TL Vanillezucker

2 TL Sahnestreifen

100g veganer Quark

Halbe Zitrone (Abrieb)

Außerdem:

50ml Espresso

2 EL Amaretto oder alkoholfreie Variante wie Mandelsirup, Mandelmus oder Mandelaroma

Ungesüßtes Kakaopulver zu bestäuben

Zubereitung:

1. Für die Bratapfel-Schicht, Äpfel entkernen, fein würfeln und in einem Topf circa 20 Minuten einköcheln lassen. Am Ende Zimt, Zitronensaft, Mandelstifte und Rosinen hinzugeben.
2. Espresso kochen, abkühlen lassen und mit Amaretto vermischen.
3. Für die Creme vegane Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen. Den veganen Quark in eine Schüssel geben und die aufgeschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Mit dem Zitronenabrieb abschmecken und kaltstellen.
4. Sobald alle Komponenten gut abgekühlt sind, ihr mit dem Schichten starten. Die Löffelbiskuits zerbröseln, in Gläser oder eine Auflaufform legen und mit der Espresso-Mischung bestreichen. Anschließend die Bratapfelschicht darauf verteilen. Als Letztes kommt eine Schicht der Creme. Den ganzen Vorgang wiederholen, bis die Form gefüllt ist. Zum Schluss dick mit Kakaopulver bestäuben und mindestens 2 Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

