



## Weihnachtliche Gaumenfreuden

#HUFERKOCHTVEGAN



YouTube



## Das #hoferkochtvegan Weihnachts-Menü

Birnenpunsch

\*\*\*\*\*

Brotchips mit Aufstrichen

\*\*\*\*\*

Rote-Rüben-Trio mit geräucherten Tofu-Sternchen

\*\*\*\*\*

Grüner Cocktail mit Minze-Grüntee-Marinade

\*\*\*\*\*

Topinambur-Cremesüppchen mit Petersilien-Öl und Kresse

\*\*\*\*\*

Pilz-Pâté en Croûte

Vogel- und Rucolasalat mit Granatapfelkernen

\*\*\*\*\*

Chia-Zimtpudding mit Weichselkompott

\*\*\*\*\*

Rum-Bömbchen



# Birnenpunsch

## Zutaten für 10 Personen

1l Birnensaft, naturtrüb  
10 Nelken  
2 Zimtstangen  
750 ml schwarzer Tee, frisch gebrüht  
Agavensirup, nach Belieben  
4 EL Zitronensaft  
Rum, nach Belieben  
10 Birnenscheiben

## Zubereitung

Den Birnensaft mit Zimt und den Gewürznelken in einen Topf geben und erhitzen, den Tee einfügen. Mit Honig und Zitronensaft abschmecken.

Zum Schluss den Rum unterrühren und den Punsch in Gläser gießen. Mit je einer Birnenscheibe garnieren und servieren.

# Brotchips mit Aufstrichen

## Zutaten

Fladenbrot oder andere Brotsorten  
50 ml Olivenöl  
Schwarzer Sesam  
Salz

## Zubereitung

Brot so dünn wie möglich schneiden, mit Olivenöl bepinseln und mit schwarzen Sesamkörnern bestreuen. Im Backrohr bei 180 Grad ca. 10 Minuten kross backen.



# Rote-Rüben-Trio mit geräucherten Tofu-Sternchen

## Zutaten für 10 Personen

500 g Sojajoghurt  
1,5 kg Rote Rüben, gekocht  
Rote-Rüben-Sprossen  
Kren, frisch gerieben  
500 g Tofu, geräuchert  
Saft von 2 Zitronen  
1 Bund Dill, fein gehackt  
3 EL Senf  
Olivenöl  
Salz

## Zubereitung

500 g Rote Rüben mit dem Sojajoghurt fein pürieren. Kren reiben und untermischen. Mit Salz abschmecken. Die restlichen Roten Rüben in kleine Würfel schneiden. Zitronensaft, Senf, Olivenöl, Salz und Dill verrühren. Die Roten-Rüben-Würfel damit marinieren. Tofu in Scheiben schneiden und kleine Sternchen ausstechen.

In ein Glas zuerst die Creme und dann die marinierten Roten-Rüben-Würfel füllen. Anschließend mit den Roten-Rüben-Sprossen anrichten. Zum Schluss mit ein paar Tofu-Sternchen belegen.



# Grüner Cocktail mit Minz-Grüntee-Marinade

## Zutaten für 10 Personen

200 g Stangensellerie  
200 g Zucchini  
2 kleine Kopfsalate  
1 kleiner Bund Minze  
4 TL Zucker  
2 TL Grüner Tee  
4 Limetten  
8 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Selleriestangen schälen und in dünne Streifen schneiden. Zucchini mit Maschine spiralisieren oder in dünne Streifen schneiden. Die Kopfsalate halbieren oder vierteln, vom Strunk befreien und quer in feine Streifen schneiden.

Minzeblätter abzupfen und ca. 15 Blätter davon mit Zucchini und Stangensellerie mischen. 200 ml Wasser mit dem Zucker aufkochen und den Grünen Tee sowie die übrigen Minzeblätter dazugeben. Den Tee 3 Minuten ziehen lassen und abschließend abgießen.

Die Limetten auspressen, den Saft mit Salz und Pfeffer verrühren, dann den Tee begeben und schließlich das Olivenöl langsam einrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gemüsemischung mit dem Dressing vermischen, in Cocktailgläser füllen und servieren.



# Topinambur-Cremesüppchen mit Petersilien-Öl und Kresse

## Zutaten für 10 Personen

2 Zwiebeln  
1,5 kg Topinambur, geschält und gewürfelt  
500 g Erdäpfel, mehlig, geschält und gewürfelt  
2 l Gemüsebrühe  
200 ml Sojaschlagobers  
200 ml Olivenöl  
1 Bund Petersilie, feingehackt  
3 Tassen Kresse

## Zubereitung

Kleingeschnittene Zwiebeln in Olivenöl anrösten. Topinambur und Erdäpfel dazugeben und kurz mitrösten. Mit Gemüsebrühe aufgießen und ca. 15-20 Minuten kochen lassen. Mit einem Mixstab die Suppe pürieren. Schlagobers dazugeben und nochmals mixen.

Für das Petersilien-Öl: kleingehackte Petersilie mit Olivenöl mischen und ziehen lassen.

Suppe auf Tellern servieren, mit Petersilien-Öl beträufeln und mit Kresse dekorieren.



# **Pilz-Pâté en Croûte Vogerl- und Rucolasalat mit Granatapfelkernen**

## **Zutaten für 10 Personen**

2 Zwiebeln, kleingeschnitten  
3 EL Olivenöl  
4 Zehen Knoblauch, zerdrückt  
900 g Pilze, gehackt  
3 EL Petersilie, frisch gehackt  
1 EL Rosmarin, frisch gehackt  
2 EL Zitronensaft  
200 g Knödelbrot oder Semmelbrösel  
2 Packungen Blätterteig, vegan

## **Zubereitung**

In einer großen beschichteten Pfanne die Zwiebeln leicht andünsten. Knoblauch und Pilze hinzugeben und ca. 15 Minuten dünsten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Petersilie, Rosmarin, Zitronensaft und Knödelbrot/Semmelbrösel einrühren und verrühren. Abkühlen lassen.

Die Hälfte der Pilz-Mischung auf die eine Hälfte des Teiges geben, dabei an den Rändern 2,5 cm freilassen. Die zweite Hälfte des Teiges nun über die Füllung falten. Mit einer Gabel die Ränder zusammendrücken und so verschließen. Oben dreimal mit einem Messer quer einschneiden. Die zweite Teigplatte genauso zubereiten und mit der restlichen Pilzmischung füllen.

Die Pilz-Pâté auf ein Backblech setzen und 20 Minuten backen, bis der Blätterteig aufgegangen und goldgelb ist. In mundgerechte Happen schneiden und servieren.



# Chia-Zimtpudding mit Weichselkompott

## Zutaten für 10 Personen

1 l Reis- oder Sojamilch  
12 EL Chia-Samen  
Agavensirup (oder anderes Süßungsmittel), nach Geschmack  
2 Päckchen Vanillezucker  
3 Vanilleschoten  
1 TL Zimt

1 Glas eingelegte Weichseln (1 kg)  
5 EL Zucker  
Saft von 2 Zitronen  
2 EL Maisstärke

## Zubereitung

Die Chia-Samen, Süßungsmittel, Vanille und Zimt in die Reis- bzw. Sojamilch geben und gut verrühren. 30-60 Minuten einweichen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

In der Zwischenzeit die Weichseln mit Saft in einen Topf geben, mit dem Zucker aufkochen und etwas einkochen. Maisstärke mit etwas kaltem Wasser verrühren, zu den Kirschen geben und auf kleiner Flamme weiterköcheln bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen und über den Chia-Pudding verteilen.





# Rum-Bömbchen

## Zutaten für 10 Personen

200 g Staubzucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
200 Nüsse, gerieben  
200 g Schokolade, gerieben  
Rum, nach Geschmack  
Schokostreusel, zum Wälzen

## Zubereitung

Alle Zutaten zu einer feinen Masse verkneten, Kugeln rollen und in Schokostreusel wälzen. Falls die Masse zu hart ist, ein wenig Wasser oder mehr Rum hinzufügen.