

Komm essen!

17 weihnachtliche
Rezeptideen
für das Festmenü.

Mit viel Freude von
Ihrem comessen-Team
zusammengestellt.

. c o m e s s e n

Vorspeisen

Jakobsmuscheln mit Feldsalat	4
Gewürzsterne mit Speck	5

Hauptgerichte

Hirsch mit Kirsch	6
Weihnachtliche Entenbrust	7
Asiatisch gewürztes Roastbeef mit Gemüse	8
Kabeljaufilet auf Kartoffelgratin mit Senf-Safran-Butter	9

Soßen

Didis Dips fürs X-mas-Fondue	10
------------------------------------	----

Nachspeisen

Geeiste Spekulatiuscreme	12
Honigkuchen-Tiramisu	13
Puto Bibingka	14
Schokoladen-Spekulatius-Pralinen	15

Gebäck

Muffins mit Zimt	16
Heidesand-Zimt-Plätzchen	17

Sonstiges

Bratapfel-Marmelade	18
Heiße Maronen	19

Getränke

Eierlikör	20
Weißer Glühwein	21

Alle Jahre wieder?

Na klar! Es ist Weihnachtszeit und damit auch Zeit für ganz besondere Genüsse, die sonst nicht auf dem Speiseplan stehen.

Wer uns kennt, der weiß: Von comessen kommt zur Weihnachtszeit stets ein Paket mit einem besonderen Rezept und den Zutaten dafür. Das ist seit 9 Jahren so – alle Jahre wieder.

Anlässlich unseres 10-jährigen comessen-Weihnachtsleckerei-Jubiläums präsentieren wir ein Schmankerl: Jeder von uns hat sich etwas für Sie ausgedacht. Auf diese Weise bekommen Sie in diesem Jahr eine Fülle von Rezeptanregungen für ein gelungenes Weihnachtsfest.

. c o m e s s e n



Jakobsmuscheln mit Feldsalat

Zubereitung

Feldsalat:

Den Feldsalat putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Schalotten fein würfeln, in kochendem Wasser blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Essig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verrühren. Dann mit einem Schneebesen das Traubenkernöl, das Walnussöl und die Schalottenwürfel unterrühren. Das Brot fein würfeln. 2 TL Butter in einer Pfanne zerlassen und die Brotwürfel darin knusprig braten. Die Brotcroûtons auf Küchenpapier abtropfen lassen. Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und der Zitronenschale glatt rühren. Feldsalat auf 4 Tellern anrichten. Crème fraîche seitlich am Tellerrand verteilen.

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Feldsalat
- 2 kleine Schalotten
- 2 EL Weißweinessig
- 5 EL Traubenkernöl
- 1 Weizentostbrot
- 2 EL Crème fraîche
- ½ TL Bio-Zitronenschale
- 8 frische Jakobsmuscheln
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 EL Öl
- 3 TL Butter
- 1 TL Walnussöl
- 2 EL Wermut

Zubereitung der Jakobsmuscheln:

Die Jakobsmuscheln mit Küchenpapier trocken tupfen. Von beiden Seiten mit Pfeffer würzen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln darin bei starker Hitze von beiden Seiten eine Minute braten. Die Muscheln sollten in der Mitte noch sehr glasig sein. Sofort mit dem Wermut ablöschen und die restliche Butter zugeben. Die Pfanne vom Herd nehmen, so dass die Butter nur noch in der Restwärme schmilzt und die Flüssigkeit bindet. Die Jakobsmuscheln auf den Tellern anrichten. Die Vinaigrette gut durchrühren. Den Feldsalat mit der Vinaigrette beträufeln, mit Croûtons bestreuen und sofort servieren.

Sternals Sterne

Gewürzsterne mit Speck

Für den Belag:

- 3 Scheiben geräucherter Frühstücksspeck
- ½ Bund glatte Petersilie
- 100 g Doppelrahmfrischkäse
- 2 EL saure Sahne

Für den Sterneteig:

- 150 g Weizenmehl
- 70 g Butter
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 Ei
- ½ TL Salz
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 Knoblauchzehe
- 10 g frischer Ingwer
- 1 kleine Zwiebel
- 4 EL Eiswasser



Rüdiger Sternal
Beratung, Art Director

Zubereitung:

Das Ei trennen. Mehl, Butter, Eigelb, Mandeln und Wasser verkneten. Salz und Lebkuchengewürz zugeben. Zwiebel und Ingwer reiben, Knoblauch durchpressen. Alles zum Teig geben, gut durchkneten und dann 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Danach den Teig auf eingemehltem Untergrund 4-5 mm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit Eiweiß bepinseln und weitere 15 Minuten kühl stellen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten hellbraun backen. In der Zwischenzeit Frischkäse und saure Sahne verrühren, Petersilie hacken und unterrühren. Die Speckscheiben in einer beschichteten Pfanne knusprig ausbraten, abkühlen lassen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Sterne aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. In die Mitte jeweils einen Klecks Frischkäse und ein Speckstückchen geben.

Alja-Claire Dufhues
Junior-Beraterin



„Die Kirschsoße kann zusätzlich mit etwas Zimt oder Lebkuchengewürz verfeinert werden.“

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Glas Sauerkirschen (oder Schattenmorellen, 480 ml EW)
- 4 Hirschsteaks (à 170 g, aus der Hüfte)
- 2 EL Öl
- 20 g Butter
- ½ TL schwarze Pfefferkörner
- 4 EL Rotweinessig
- 3 EL Zucker
- 1-2 TL Speisestärke
- Salz
- Pfeffer

Hirsch mit Kirsch

Zubereitung:

Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.

Hirschsteaks rundum salzen und pfeffern. Öl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer bis starker Hitze von jeder Seite 3 Minuten braten. Beim Wenden die Butter dazugeben. Das Fleisch in Alufolie wickeln, 5 Minuten ruhen lassen.

Pfefferkörner grob zerstoßen. In einer Pfanne erhitzen, bis duftender Rauch aufsteigt. Sofort mit Essig und 100 ml Kirschsaft ablöschen. Zucker dazugeben und aufkochen. Speisestärke in etwas kaltem Wasser glatt rühren. Die Flüssigkeit damit leicht binden und die Kirschen dazugeben. Kurz aufkochen, mit Salz würzen und zu den Hirschsteaks servieren.

Weihnachtliche Entenbrust

Zubereitung:

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Haut der Entenbrüste in Rauten einschneiden, salzen und pfeffern. Das Olivenöl im Bräter erhitzen und die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten goldbraun braten. Danach wenden und weitere 5 Minuten braten. Den Bräter für ca. 35 Minuten auf der mittleren Schiene in den heißen Ofen stellen. Die weiche Butter mit dem Paniermehl, etwas Salz und dem Lebkuchengewürz vermengen. Die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen und auf Oberhitze umstellen. Die Masse auf den Entenbrüsten verteilen und im Ofen 3-4 Minuten bräunen.

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Entenbrüste
- etwas Olivenöl
- 100 g weiche Butter
- 120 g Paniermehl
- 1 TL Lebkuchengewürz

Für die Soße:

- 2 unbehandelte Orangen
- 2 EL Zucker (braun)
- 1 EL kalte, gewürfelte Butter

Orangensoße:

Eine Orange heiß abspülen und die Schale fein abreiben. Beide Orangen auspressen. Den Zucker schmelzen und leicht karamellisieren, mit dem Saft ablöschen und einkochen lassen. Schale und Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu schmecken Rotkohl und Salzkartoffeln oder Klöße.



Tobias Nazemi
Geschäftsführer
comessen public relations



Michael Schmahl
Senior-Berater

Asiatisch gewürztes Roastbeef mit Gemüse

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g grüne Bohnen (frisch oder TK)
- 350 g rote Paprikaschoten
- 350 g Paksoi*
- Meersalz
- 1 EL helle Sesamsamen
- 1 Stück Ingwer (ca. 50 g)
- 4 EL Sojasoße
- 3 EL Honig
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL Speisestärke
- 1,2 kg flaches Roastbeef ohne Fettrand
- 150 ml Sonnenblumenöl
- 1 EL Fünf-Gewürze-Pulver*
- 1 EL Szechuanpfeffer (oder schwarzer Pfeffer)
- 1 Bund Thaibasilikum (oder Basilikum)
- 1 grüne Chilischote
- 30 g geröstete, gesalzene Erdnüsse
- 100 ml süßscharfe Chilisoße *

* aus dem „Asialaden“

Zubereitung:

Gemüse waschen und putzen. Bohnen in Salzwasser 15 Minuten garen, dann kalt abschrecken. Paprika in 1 cm breite Streifen schneiden. Paksoi klein schneiden. Sesam ohne Fett goldbraun anrösten. Ingwer schälen und fein hacken. Hälfte des Ingwers mit Sojasoße, Honig, Sesamöl, 8 EL Wasser und der Stärke verrühren.

Ofen auf 120 Grad vorheizen (Umluft nicht geeignet). Roastbeef salzen und in 4 EL Öl auf beiden Seiten anbraten. Mit Fünf-Gewürze-Pulver und Szechuanpfeffer würzen. Im Ofen auf dem Ofengitter über der Fettpfanne auf der untersten Schiene 35-40 Minuten garen. Basilikum und Chilischote hacken. Mit übrigem Ingwer, Erdnüssen und 100 ml Öl pürieren. Fleisch herausnehmen und kurz ruhen lassen. Paprika und Bohnen im restlichen Öl im Wok oder einer großen Pfanne ca. 2 Minuten braten. Paksoi zugeben und weiterbraten. Soja-Honig-Mischung zugeben, ca. weitere 2 Minuten garen, abschmecken. Roastbeef aufschneiden, mit Sesam und Meersalz bestreuen. Mit Gemüse, Pesto und Chilisoße anrichten. Dazu passt Basmatireis.

Schmeckt auch prima:

Fleisch bereits am Vortag zubereiten. Kalt oder nochmals kurz erwärmt zum Gemüse servieren.

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen, in dünne Scheiben schneiden, 5 Minuten in kochendem Salzwasser vorgaren, abtropfen, abkühlen.

Ofenfeste Form leicht mit Butter ausfetten, Kartoffeln dachziegelartig aufschichten, Hälfte der Sahne darüberträufeln, salzen, kühl stellen.

Backofen vorheizen (175 Grad, Gas 2), zweite Einschubleiste, 30 Minuten von unten garen.

Fischfilets mit 2 EL Zitronensaft beträufeln, salzen, kühl stellen.

30 g Butter in Topf aufschäumen lassen, Rest kalt stellen, Mehl darin anschwitzen, Fischfond und restliche Sahne dazu aufkochen lassen.

Safran in Soße auflösen, 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, dabei gelegentlich umrühren, kalte Butterflöckchen unterrühren, saure Sahne und Eigelb hinzu, nicht mehr kochen, Senf und restliche Zitrone unterrühren.

Fisch auf Gratin anrichten, Soße darübergießen und bei 200 Grad (Gas 3) 10 bis 15 Minuten überbacken, mit Dill garnieren.

Kabeljaufilet auf Kartoffelgratin mit Senf-Safran-Butter



Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Kartoffeln
- Salz
- 80 g Butter
- ¼ l Schlagsahne
- 4 x 200-g Stücke Kabeljaufilet
- 3 EL Zitronensaft
- 20 g Mehl
- 125 ml Fischfond (aus dem Glas)
- 1 Msp. Safranpulver
- 2 EL saure Sahne
- 2 Eigelb
- 2 EL Dijon-Senf
- Dill

Simone Gründken
Senior-Beraterin

Didis Dips fürs X-mas-Fondue

Crème fraîche mit Apfel und Schalotten

Zutaten für 6–8 Portionen:

- 1 Apfel (z.B. Cox Orange, 150 g)
- 200 g Crème fraîche
- 1 TL Dijon-Senf
- Apfelscheiben zum Garnieren
- 50 g Schalotten
- Salz, Pfeffer (aus der Mühle)
- 4 Lorbeerblätter (möglichst frisch)

Zubereitung:

Am Vortag den Apfel schälen, auf den Blütenansatz stellen und in runden Scheiben vom Kerngehäuse schneiden. Die Scheiben in Stifte, die Stifte in Würfel schneiden.

Die Schalotten pellen und sehr fein würfeln. Beides zur Crème fraîche geben. Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Lorbeer einmal durchbrechen, dazugeben und kühl stellen.

Über Nacht durchziehen lassen. Kurz vorm Servieren die Lorbeerblätter herausnehmen, die Sauce noch einmal abschmecken und mit Apfelscheiben garnieren.

Scharfe Cocktailsoße

Zutaten für 4–6 Portionen:

- 2 Eigelb
- Pfeffer (aus der Mühle)
- 1 EL Cognac
- 20 g grüne Pfefferkörner
- Ketchup und Chilisoße je nach Geschmack
- Salz
- 200 ml Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 10 g frische rote Pfefferschote

Zubereitung:

Eigelb mit Salz und Pfeffer verrühren. Mit den Quirlen des Handrührers das Öl zuerst tropfenweise, dann in dünnem Strahl unterrühren, bis eine feste Mayonnaise entsteht. Mit Cognac, Ketchup, Chilisoße und Tomatenmark verrühren.

Die Pfefferschote putzen, waschen und fein würfeln, einige Würfel und einige Pfefferschoten zum Garnieren beiseite legen. Die anderen Pfefferkörner dazudrücken.

Pfefferkörner und Pfefferschote mit der Soße verrühren, zudecken und kühl stellen. Durchziehen lassen. Kurz vorm Servieren noch mal abschmecken und mit Pfefferkörnern und Pfefferschotenwürfeln garnieren.

Sesam-Soja-Soße mit Ingwer

Zutaten für 6–8 Portionen:

- 20 g frische Ingwerwurzel
- 2 Eigelb
- 3 EL Sojasoße
- 4 EL Öl
- 2 EL Sesamseed

Zubereitung:

Ingwer schälen, sehr fein würfeln oder reiben. Eigelb und Sojasoße verrühren. Ingwer und Öl dazugeben.

Den Sesam rösten, etwas zum Garnieren beiseite legen, den Rest unter die Soße mischen. Kurz vorm Servieren alles noch mal durchrühren und mit Sesam bestreuen.

Minz-Chutney

Zutaten für 4–6 Portionen:

- 6–7 Töpfe frische Minze (sollen 2 Tassen fest zusammengepresste Blättchen ergeben)
- 3–4 EL Essig
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 15 g frische grüne Pfefferschote
- Salz

Zubereitung:

Die Minzblättchen von den Stielen zupfen, einige zum Garnieren beiseite legen, die anderen grob hacken. Mit Essig und ungefähr 50 ml Wasser vermischen und mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren. Die Zwiebel pellen und würfeln. Die Pfefferschote putzen, waschen und ebenfalls würfeln. Beides zum Minzpüree geben, alles noch mal mit dem Schneidstab pürieren. Mit Salz würzen.

Dietmar Huch
Beratung, Konzeption, Text



Geeiste Spekulatius- creme



Angela Tollkien
Art Director,
Projectmanager

Zutaten für 4 Personen:

- 300 ml Milch
- 3 Eigelb
- 90 g Zucker
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 300 g geschlagene Sahne
- 2 cl Amaretto
- 50 g gemahlener Spekulatius

Zubereitung:

Die Milch aufkochen und an den Rand stellen. Eigelb und Zucker in einem Topf kalt schaumig rühren, die heiße Milch dazugießen und gut verrühren.

Auf dem Ofen bei mittlerer Hitze mit einem Gummispatel zur Rose ziehen. Wenn die Masse fertig ist, durch ein Haarsieb passieren, das Lebkuchengewürz hinzugeben und gut verrühren, anschließend kalt stellen.

Ist die Masse angezogen, die geschlagene Sahne, Amaretto und den Spekulatius unterheben. Das Ganze im Tiefkühlfach für ca. 2-3 Stunden frieren (je nach Größe der Form).

Zubereitung:

Mandarinen abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. Den Kuchen in 8 Scheiben schneiden. Eine Form (ca. 14x24 cm) damit auslegen. Danach Kaffee und Likör verrühren und darüberträufeln.

Anschließend die Mandarinen darauf verteilen. Mascarpone, Quark, 6 EL Mandarinsaft und Vanillinzucker verrühren. Die Creme auf die Mandarinen geben.

Danach mindestens 2 Stunden kalt stellen. Zuletzt mit Kakao bestäuben und in 6 Stücke schneiden, anrichten und verzieren.

Honigkuchen- Tiramisu

Zutaten für 6 Personen:

- 2 Dosen (à 314 ml) Mandarinen
- 1 Packung (350 g) Frühstückskuchen
- 100 ml kalter, starker Kaffee
- 3-4 EL Amarettolikör
- 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- ca. 2 EL Kakao



Lisa Neumann
Mediengestaltung



Bernhard Mies
Controlling,
Mediaplanung

Zutaten:

- 3 Eier
- 1 TL Salz
- ¾ Tasse brauner Zucker
- 1 ¼ Tasse Kokosnussmilch
- 2 Tassen Reismehl*
- 4 TL Backpulver
- 1 Stück geschmolzene Butter
- Bananenblätter*
- Kokosnus raspel

* aus dem „Asialaden“

Puto Bibingka

Philippinischer Reiskuchen

Zubereitung:

Eier schaumig schlagen. Zucker und Salz in Kokosmilch auflösen und die geschmolzene Butter hinzugeben. Beide Zutaten in das Reismehl mit dem Backpulver geben. Alles gut durchmischen. Den Teig auf ein mit den Bananenblättern ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad goldbraun backen. Zwischendurch immer mal wieder mit Butter bestreichen. Anschließend mit Kokosraspel bestreuen. Wahlweise können die Bibingkas auch mit Büffelmilchkäse (Mozzarella) überbacken werden.

Masarap!

„Puto Bibingka ist ein philippinischer Reiskuchen, der traditionell zu Weihnachten nach dem Kirchengang gegessen wird.“

Schokoladen-Spekulatius-Pralinen

Zutaten:

- 375 ml Schlagsahne
- 600 g Schokolade (400 g Spekulatius und 200 g Zartbitter)
- 90 g Butter
- 300 g Kuvertüre (Zartbitter und Weiße zum Verzieren)

Zubereitung:

Sahne aufkochen lassen und vom Herd ziehen. Die Schokolade darin schmelzen und die Butter unterrühren. Die Masse ca. 3-4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen (am besten über Nacht).

Aus der angehärteten Schokoladenmasse kleine Kugeln formen und erneut kalt stellen. Anschließend die Kugeln komplett in Zartbitter-Kuvertüre eintauchen und wieder kalt werden lassen. Die Pralinen können jetzt noch mit weißer Kuvertüre verziert werden.



Isabelle Bommers
Mediengestalterin,
Projectmanager

Muffins mit Zimt

Zutaten für den Rührteig (12 Stück):

- 150 g Butter
- 250 g Mehl
- 2 geh. TL Backpulver
- 200 g Schmand oder saure Sahne
- 150 g Zucker
- 3-4 geh. TL Zimt

Zutaten für das Topping:

- 200-300 g Schlagsahne
- 1 Packung Sahnefest
- 1-2 TL Vanillezucker

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefung des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Die Butter in Stücke schneiden und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen.

Die Eier mit Schmand oder saurer Sahne, Zucker und Zimt verrühren. Die geschmolzene Butter dazufließen lassen.

Zum Schluss die Mehlmischung zügig unterrühren. Den Teig in die Blechvertiefung füllen. Die Muffins im Ofen (Mitte) 20–25 Min. backen. Dann herausnehmen und abkühlen lassen.

Für das Topping die Sahne so lange schlagen, bis sie anzudicken beginnt. Danach das Sahnefest und den Vanillezucker dazugeben und weiter schlagen, bis die Sahne steif ist.

Zutaten für ca. 90 Stück:

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 1TL Zimt (gemahlen)
- Salz
- 300 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 Eiweiß
- 75 g brauner Zucker



Torsten Mönkediek
Art Director

Heidesand- Zimt-Plätzchen

Zubereitung:

Butter zerlassen und bräunen, wieder abkühlen lassen. Mit Zucker, Zimt und 1 Prise Salz cremig aufschlagen. Mehl und Speisestärke sieben, mit den Knethaken des Handrührers kurz unterkneten. Den Teig in die Folie gewickelt gut 1 Stunde kalt stellen.

Den Teig zu 3 Rollen von ca. 30 cm Länge formen, weitere 2 Stunden kalt stellen. Die Rollen rundherum mit Eiweiß bestreichen und im braunen Zucker wälzen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen.

Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 150 Grad) auf der zweiten Einschubleiste von unten 15 Minuten backen.



Bratapfel- Marmelade

Zutaten:

- 50 g Rosinen
- 3 EL Rum
- 25 g gehobelte Mandeln
- 900 g Äpfel (Boskop)
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 100 ml Wasser
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Zitrone
- 1 TL Zimt

Zubereitung:

Die Rosinen über Nacht in Rum einlegen.
Die gehobelten Mandeln ohne Fett in der Pfanne bräunen und die Äpfel mit dem Mixer zerkleinern.

Alles bis auf die Mandeln und die Rosinen in einem Topf bei 100 Grad 12 Minuten kochen. Nach 9 Minuten Kochzeit die Mandeln und Rosinen dazugeben.

Die Marmelade in Gläser füllen und verschließen.
5 Minuten auf den Kopf stellen, anschließend umdrehen und erkalten lassen.



Stefanie Ramirez
Junior Art Director,
Projectmanager

Tipp: Die Maroni werden ganz besonders gut, wenn man sie vor dem Zubereiten (vor dem Schneiden!) ca. 1 Stunde lang in eine Schale mit Wasser legt!

Heiße Maronen

Zutaten:

Glänzende, pralle, große Maroni (Maronen, Esskastanien, Edelkastanien)

Zubereitung:

Maroni kurz gründlich mit Schale waschen. Kreuzweise mit scharfem Messer (od. Maroniein-kerbzange) oben (gewölbte Fläche) kreuzweise einritzen (nicht nur die Schale, sondern auch das darunter befindliche braune Häutchen).

In sprudelnd heißem Wasser ca. 6 Minuten kochen.

Inzwischen Backofen auf 220 Grad aufheizen. Die vorgekochten Maronen nass auf das bereits heiße Backblech geben, dass es zischt. Für ca. 20-25 Minuten im vorgeheizten Backrohr nun bei 160-200 Grad (Heißluftofen 140-180 Grad) erhitzen. Des Öfteren schütteln (oder per Hand wenden) und mit etwas kaltem Wasser besprengen.

Nach der Entnahme aus dem Backofen werden die Maroni kurz mit einem nassen Geschirrtuch bedeckt, so dass es erneut zischt.

Fertig!

Die Maroni lassen sich nun mühelos schälen und genießen. Stilecht werden sie im „Stanitzel“ serviert, wie die Wiener sagen, also in einer Papiertüte.



Adelheid Wich
Beratung,
Creative Director

Eierlikör

Zubereitung:

Eigelbe mit dem gesiebten Puderzucker 5 Minuten mit den Quirlen des Mixers schaumig schlagen. Vanillezucker, Kondensmilch, Sahne und Alkohol unterrühren.

Ergibt ca. 1 Liter.

In saubere, trockene Flaschen füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Haltbarkeit ca. 2 Wochen.

Zutaten:

- 5 Eigelb
- 150 g Puderzucker
- 2 Pck. Vanillezucker mit echter Vanille
- 1 große Dose (340 g) Kondensmilch (10 % Fett)
- 250 ml Sahne
- 80 ml 96-prozentigen Alkohol/Weingeist (aus der Apotheke)

Oliver Koschmieder
Dipl.-Ing. Architekt,
Junior-Berater



Weißer Glühwein

Zutaten:

- 500 ml Weißwein
- 300 ml klarer Apfelsaft
- 1 Pck. Zitronenschalen-Aroma
- 1 gestr. TL gemahlener Ingwer
- 75 g weißer Kandiszucker
- 50 ml Orangenlikör

Zubereitung:

Weißwein, Apfelsaft, Zitronenschalen-Aroma, Ingwer und Kandis zusammen in einen Topf geben und alles einmal aufkochen. Orangenlikör unterrühren.

Den fertigen Glühwein z. B. in einer Teekanne oder in hitzebeständigen Gläsern heiß servieren.

„Flasche vor dem Öffnen unbedingt schütteln!“

Stephanie Kaczinski
Administration



2011 – 2012

Das comessen-Team wünscht Ihnen ein schönes Weihnachtsfest und eine gute Zeit zwischen den Jahren.

Wir danken Ihnen für die partnerschaftliche Zusammenarbeit und freuen uns auf 2012 mit Ihnen.

. c o m e s s e n

Bei unseren Rezepten ist für jeden was dabei.



Buffy
Agenturhund

Marly
Praktikantin

. c o m e s s e n

Annastraße 58-64 · 45130 Essen

Telefon: +49 201/43 870-0

E-Mail: info@comessen.com

comessen.com