
Subject: Weihnachtsbraten

Posted by [Teardrops](#) on Sun, 18 Dec 2011 18:02:29 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

wir können uns dieses jahr nicht entscheiden, drum die frage was gibt es schönes bei euch?

Subject: Aw: Weihnachtsbraten

Posted by [kkoo](#) on Sun, 18 Dec 2011 18:16:50 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Teardrops schrieb am Sun, 18 December 2011 19:02 wir können uns dieses jahr nicht entscheiden, drum die frage was gibt es schönes bei euch?

kabeljaufilet mit süßen kartoffeln (gestampft) und endiviensalat. plus dessert und vorsuppe.

Subject: Aw: Weihnachtsbraten

Posted by [Teardrops](#) on Sun, 18 Dec 2011 18:29:46 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

hört sich sehr interessant an, was ist den endiviensalat?

Subject: Aw: Weihnachtsbraten

Posted by [malcanum](#) on Sun, 18 Dec 2011 20:48:35 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Fondue und Raclette gleichzeitig, und dazu Salate. Da hat man was zu tun, und jeder kann sich sein Lieblingsmenü selbst zusammenstellen.

Und irgendwie ist das sehr gemütlich

Subject: Aw: Weihnachtsbraten

Posted by [Mona](#) on Mon, 19 Dec 2011 06:02:47 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Gänsebrust (am Vortag marinieren, anderntags backen/garen, zuletzt Grill dazu schalten) mit asiatischem Gemüse

und überbackenen Kartoffeln (am Vortag schälen, vierteln, dann in Marinade einlegen und anderntags auf dem Backblech verteilen, geriebenen Käse darüber streuen und garen/überbacken)

Das ist gut vorzubereiten, macht also am Heiligabend nicht viel Arbeit

Subject: Aw: Weihnachtsbraten
Posted by [kkoo](#) on Mon, 19 Dec 2011 10:10:00 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Teardrops schrieb am Sun, 18 December 2011 19:29hört sich sehr interessant an, was ist den endiviensalat?

<http://de.wikipedia.org/wiki/Endivie>

Subject: Aw: Weihnachtsbraten
Posted by [Teardrops](#) on Mon, 19 Dec 2011 10:11:39 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

@Mona

kaufst du die gänsebrust fertig in solchen pappschachteln??? TK

oder an der theke? da ich dieses jahr weihnachten leider mit meiner freundin alleine verbringen muss darf der braten nicht zu riesig werden....
gänsebrust allein haben wir noch nie zubereitet oder gekauft. deshalb meine frage.

ansonsten hätte ich noch an ein fasan oder perlhuhn gedacht. wenn man nur wüsste ob das schmeckt

Subject: Aw: Weihnachtsbraten
Posted by [Teardrops](#) on Mon, 19 Dec 2011 10:13:26 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

kkoo schrieb am Mon, 19 December 2011 11:10Teardrops schrieb am Sun, 18 December 2011 19:29hört sich sehr interessant an, was ist den endiviensalat?

<http://de.wikipedia.org/wiki/Endivie>

Verwendung

Die Endivie wird roh und in 3-5 mm breite Streifen geschnitten als Salat verzehrt. Man kann Endivie aber auch warm zubereiten, so wie Spinat oder Mangold.

wie bereitest du /ihr diesen zu? warm oder kalt???

Subject: Aw: Weihnachtsbraten
Posted by [Mona](#) on Mon, 19 Dec 2011 10:20:35 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Teardrops schrieb am Mon, 19 December 2011 11:11kaufst du die gänsebrust fertig in solchen pappschachteln??? TK

oder an der theke?

Neeee, nicht fertig und auch nicht aus dem Pappkarton...

Ich habe das Geflügel bei einem Hofladen bestellt, die bekommen das frisch vom Geflügelschlachter aus dem Nachbarort. Das gibt es doch überall außerhalb der großen Städte - solche Bauernhöfe, die selber ein Lädchen auf dem Hof haben... Wenn Stadt, dann kann man Geflügel zu den Festtagen meistens bei irgendwelchen Schlachtern bestellen - die Edeka-Kette bietet das auch oft an der Fleischtheke an...

Zitat:...ansonsten hätte ich noch an ein fasan oder perlhuhn gedacht. wenn man nur wüsste ob das schmeckt

Wenn man "Wild" mag... Ist ja meistens eher strenger im Geschmack. Für 2 Leutchen geht doch aber auch Putenkeule, oder Putenrollbraten, oder einfach nur Gänsekeulen nehmen - die bekommst du auch in großen Supermärkten tiefgefroren, wenn dir das ausreicht bezüglich der Herkunft und Frische...

Viele Grüße, Mona

Edit:

Gänsebrust bei uns, weil wir eben auch nur zu zweit davon essen.

(Hund und 2 Kätzchen mal ausgenommen, die auch gerne einen eigenen Braten hätten, aber je nur ein Fitzelchen davon abbekommen!)
