

# Ein Wintermenü

Draußen pfeift der Wind, drinnen machen wir es uns mit unseren Liebsten gemütlich: bei einem unkomplizierten Essen, das allen schmeckt und viel Zeit zum Reden lässt

VORSPEISE

*Rollgerstensalat mit gebratenem Karfiol  
Erbsen-Minze-Suppe mit Schwarzbrot-Croûtons*

---

HAUPTGANG

*Hühnereintopf mit Granatapfelkernen*

---

NACHSPEISE

*Grießschmarren mit Zwetschgenröster*



*Rollgerstensalat  
mit gebratenem Karfiol*



*Erbse-Minze-Suppe mit  
Schwarzbrot-Croutons*

*Hühnereintopf mit  
Granatapfelkernen*



**Sich Zeit nehmen  
füreinander  
und für all die  
Dinge, die in den  
kalten Monaten  
besonders viel  
Freude machen:  
lesen, spielen,  
Musik machen ...**

Griebschmarren mit  
Zwetschgenröster

*Griebschmarren mit  
Zwetschgenröster*

FÜR CA. 4 PERSONEN

**1 Becher Weizengrieß (250 g) • 1 Becher Milch (400 ml) • 4 Eier, getrennt • 1 Prise Salz • 2 EL Butter, oder besser Butterschmalz • Staubzucker zum Bestreuen • 250 g Zwetschgenröster**

1. Grieß in der Milch zumindest 1 Stunde quellen lassen. Eidotter einrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Vorsichtig den Schnee unter die Grießmischung heben.
2. Bei mittlerer Hitze Butterschmalz in einer Pfanne erwärmen und den Teig hineingießen. Ca. 3 Minuten auf einer Seite goldbraun anrösten. Den Teig in 6 bis 8 Stücke zerteilen und umdrehen. Weitere 3–4 Minuten rösten, bis der Griebschmarren innen trocken ist.
3. Alternative: Nach dem ersten Mal Wenden den Schmarren im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad für ca. 8–10 Minuten fertigbacken. Achtung, die Pfanne muss ofenfest sein.
4. Mit viel Staubzucker und Zwetschgenröster servieren.

*Zubereitungszeit: 30 Minuten plus Ruhezeit*



*Rollgerstensalat  
mit gebratenem Karfiol*

FÜR 6 PERSONEN

**1 Karfiol (Blumenkohl), in kleine Röschen zerteilt • 2 EL Olivenöl • 2 TL Kurkuma • 2 TL Sumac • Salz • 50 g Rollgerste, nach Packungsbeilage gekocht • 4 EL frische Minze, grob gehackt • 2 EL Petersilie, grob gehackt • 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten • 80 g getrocknete Sauerkirschen oder Cranberrys • 100 g Pistazien, im Ofen geröstet und grob gehackt • 120 g Fetakäse, zerbrösel**  
**FÜR DAS DRESSING: 1 Zitrone, Saft und geriebene Schale • 2–3 EL Kirschsirup • 100 ml Olivenöl • Salz und Pfeffer aus der Mühle**

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. In einer Schüssel Karfiolröschen mit Olivenöl, Kurkuma, Sumac und etwas Salz gut vermengen. Auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und etwa 15–20 Minuten goldbraun braten.
3. Die ausgekühlte Rollgerste und Karfiol auf einer Platte anrichten und mit Kräutern und getrockneten Sauerkirschen vermengen.
4. Für das Dressing alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und über den Salat träufeln. Zum Schluss mit Pistazien und Fetakäse dekorieren.

*Zubereitungszeit: 40 Minuten*



*Erbsen-Minze-Suppe mit  
Schwarzbrot-Croûtons*

FÜR 6 PERSONEN

**3 EL Butter • 1 Zwiebel, grob gehackt • 700 g Erbsen, gefroren • 1 l Gemüsefond • 200 ml Milch • 2 EL frische Minze, grob gehackt • 1 TL Zucker • Salz und Pfeffer aus der Mühle**  
**FÜR DIE CROÛTONS: 3 Scheiben Schwarzbrot, in Würfel geschnitten • etwas Pflanzenöl zum Andünsten • Salz**

1. Butter in einem Topf schmelzen und bei mittlerer Hitze die Zwiebel glasig dünsten. Erbsen, Fond und Milch hinzufügen und etwa 8 Minuten köcheln. Die Suppe mit der Minze in einem Standmixer fest pürieren, mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Falls der Standmixer nicht stark genug ist, kann man die Suppe eventuell noch durch ein Sieb passieren.
2. Für die Croûtons das Öl in einer Pfanne erhitzen, Brotwürfel darin frittieren, bis sie knusprig sind. Aus der Pfanne nehmen, mit Küchenpapier abtupfen, salzen.
3. Die Suppe mit den Croûtons servieren.

*Zubereitungszeit: 20 Minuten*



*Hühnereintopf mit  
Granatapfelkernen*

FÜR 6 PERSONEN

**400 g Schalotten • 50 g Butter • 2 EL Pflanzenöl • 6 Karotten, geschält, schräg in 1 cm dicke Scheiben geschnitten • 1,2 kg Hühneroberkeule, ohne Haut, am besten mit Knochen • 2 Knoblauchzehen, klein gehackt • 2 Lorbeerblätter • 1 Zimtstange • 250 ml Granatapfelsaft • 400 ml Hühnerfond • 2 EL frische Petersilie, grob gehackt • 2 EL frischer Koriander, grob gehackt • 150 g Granatapfelkerne • Salz und Pfeffer aus der Mühle**

1. In einem Bräter die Schalotten in Butter und etwas Öl rundum anbraten, bis sie leicht karamellisiert sind. Karotten dazugeben und noch ein paar Minuten dünsten. Die restlichen Zutaten, bis auf Kräuter und Granatapfelkerne, dazugeben und zugedeckt 45 Minuten leicht köcheln.
2. Mit Salz und Pfeffer würzen und kurz vor dem Servieren Petersilie, Koriander und Granatapfelkerne darüberstreuen.

*Zubereitungszeit: 50 Minuten*



In diesem Kochbuch feiert man das Zusammensein mit Familie und Freunden mit unaufwendigen Rezepten für kalte Tage und lustigen Ideen für dunkle Nachmittage. Annabelle Knauer: *Annabelles Winter Kochbuch* (knauer.com)