

Hoffmann<sup>TM</sup>

Qualität. schmeckt. selbstgemacht

# Weihnachtsmenü

KÖSTLICHE FESTTAGSREZEPTE



REZEPTE VON: **CALLEKOCHT**

ÜBER 500.000 ABONNENTEN



# Inhalt

## Weihnachtsmenü

S. 4-5

### Cremige Maronensuppe

Mit karamellisierten Apfel.  
Perfekte Menü Vorspeise.

S. 6-7

### Orangenhähnchen

Saftiges Fleisch mit knuspriger  
Kruste aus dem Ofen.

S. 8-9

### Serviettenknödel

Klassische Beilage knusprig  
gebraten. Perfekte Beilage.

S. 10-11

### Klassischer Rotkohl

Mit Apfel und Zimt. Festlich,  
aromatisch wie bei Oma.

S. 12-13

### Tofu-Spieße

Köstlich mariniert, als  
Alternative zum Hähnchen.

S. 14-15

### Lebkuchen-Brownies

Der perfekte Weihnachtliche  
Abschluss für Ihr Menü.





# Maronensuppe mit Apfel

## Vorspeise

### Zutaten

(Für ca. 4-5 Portionen)

- 2 kleine Zwiebeln
- 1/4 Sellerie
- etwas Öl
- 400 g gegarte Maronen
- 1 l Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 3 Äpfel
- 1 EL Zucker
- 1 TL Majoran
- 80 g Pekannüsse
- etwas Butter
- Salz & Pfeffer

### Zubereitung

1. Zwiebeln und Sellerie fein würfeln und in einem Topf mit etwas Öl weich werden lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2 Äpfel schälen und würfeln und ebenfalls hinzugeben. Die Maronen grob zerteilen und kurz mit anrösten, damit sie ihr Aroma entfalten.
2. Mit der Gemüsebrühe auffüllen, ca. 150 ml Sahne hinzugeben und alles etwa 10 bis 15 Minuten sanft kochen, bis die Maronen ausreichend weich sind. Danach alles pürieren und abschmecken.
3. Den letzten Apfel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter, den Pekannüssen, Majoran und Zucker oder Honig goldbraun karamellisieren.
4. Die cremige Suppe in Schalen füllen und mit dem Apfel-Nuss-Topping bestreuen, sowie etwas Sahne darüber verteilen. Servieren und genießen. Guten Appetit!



**Tipp:** Ein kleiner Spritzer Zitronensaft oder ein Hauch Ahornsirup beim Servieren hebt das Aroma der Maronen besonders hervor und verleiht der Suppe eine feine, festliche Note.

Zubereitet mit:  
**Kochtopf**



# Orangenhähnchen aus dem Ofen

## Hauptspeise

### Zutaten

(Für ca. 4-5 Portionen)

- 4 Hähnchenschenkel (Optional schon entbeint)
- 5 Zweige Rosmarin
- Salz & Pfeffer
- 2-3 Knoblauchknollen
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Bio-Orangen
- 1 Handvoll Cranberrys

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hähnchenschenkel gründlich abtupfen und anschließend großzügig mit Salz und Pfeffer einreiben. Damit während des Garens ein besonders feines Aroma entsteht, jeweils einen kleinen Rosmarinzweig vorsichtig unter die Haut schieben.
2. Den Knoblauch in grobe Stücke schneiden. Die roten Zwiebeln schälen und in grobe Spalten schneiden. Die Orangen ebenfalls vorbereiten, indem sie in gleichmäßige Scheiben geschnitten werden.
3. Die vorbereiteten Hähnchenschenkel in eine Hochrandpfanne legen. Rundherum die Orangenscheiben, die Zwiebelstücke, den Knoblauch und die Cranberrys verteilen, sodass alles gleichmäßig um das Fleisch liegt. Beim Garen vermischen sich die Aromen und es entsteht ein intensiver Bratensaft, der das Fleisch besonders saftig hält.
4. Die Schenkel etwa 28 bis 32 Minuten im Ofen garen lassen. Nach der Hälfte der Garzeit die Schenkel einmal wenden und mit etwas von dem Bratensaft übergießen. So wird die Haut schön knusprig und das Fleisch bleibt innen zart. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen und anschließend mit den weich geschmorten Zwiebeln, den duftenden Orangen und den fruchtigen Cranberrys anrichten.

Zubereitet mit:  
**STONIQ-Hochrandpfanne**



**Tipp:** Ein kleiner Löffel Dijon-Senf im Bratensaft verleiht dem Orangenhähnchen eine feine, würzige Tiefe.





# Klassische Serviettenknödel

## Beilage

### Zutaten

(Für ca. 4-5 Portionen)

- 5 altbackene Brötchen
- 250 ml Milch
- 2 Eier
- 50 g Butter
- 3 kleine Zwiebel
- etwas Petersilie
- Salz & Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss

### Zubereitung

1. Die Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und mit der Butter langsam in einem Topf glasig dünsten. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer ordentlich würzen.
2. Die Milch mit zu den Zwiebeln geben und kurz mit warm werden lassen. Topf von der Herdplatte nehmen und die Eier einrühren. Das Ganze über die Brötchen in der Schale gießen und die Petersilie mit hinzufügen. Alles gut vermengen.
3. Aus der Knödelmasse eine feste Rolle formen. Die Rolle in hitzebeständige Frischhaltefolie oder ein sauberes Küchentuch einwickeln und die Enden gut verschließen. Die Rollen in siedendem (nicht kochendem) Wasser etwa 30 Minuten gar ziehen lassen.
4. Die Knödel herausnehmen, kurz abkühlen lassen, auswickeln und in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Nach Wunsch die Scheiben in etwas Butter in der Pfanne goldbraun anbraten.

Zubereitet mit:  
**Kochtopf**



**STONIQ-Bratpfanne**



**Tipp:** Die Knödel lassen sich hervorragend am Vortag vorbereiten. Einfach die gegarten Rollen nach Schritt 3 vollständig auskühlen lassen und gut verpackt im Kühlschrank lagern.



# Klassischer Rotkohl mit Zimt

## Beilage

### Zutaten

(Für ca. 4-5 Portionen)

- 1 Kopf Rotkohl
- 2 Äpfel
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Butterschmalz o. Öl
- 150 ml Apfelsaft o. Wasser
- 3 EL Apfelessig
- 2 EL Zucker oder Honig
- 2 Lorbeerblätter
- 1 kleine Zimtstange
- Salz & Pfeffer
- Optional: 2-3 EL Johannisbeergelee für mehr Fruchtigkeit

### Zubereitung

1. Den Rotkohl vierteln, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Die Äpfel schälen, entkernen und fein reiben oder würfeln.
2. Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten, Zucker oder Honig hinzufügen und kurz karamellisieren lassen. Anschließend die Äpfel zugeben und unter Rühren weich werden lassen.
3. Den geschnittenen Rotkohl in den Topf geben und gut mit der Zwiebel-Apfel-Mischung vermengen. Mit Apfelessig und Apfelsaft ablöschen, Zimtstange und Lorbeerblätter zufügen und alles leicht salzen. Den Deckel aufsetzen und den Rotkohl bei niedriger bis mittlerer Hitze etwa 50-60 Minuten schmoren. Zwischen-durch umrühren.
4. Zum Ende der Garzeit Zimt und Lorbeer entfernen. Nach Wunsch Johannisbeergelee einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz ziehen lassen – dann servieren.

Zubereitet mit:  
**Stieltopf**



**Tipp:** Rotkohl lässt sich perfekt am Vortag zubereiten. So bleibt am Weihnachtsabend deutlich weniger Stress und ganz nebenbei schmeckt er am nächsten Tag sogar noch aromatischer.





# Tofu-Spieße in Orangenmarinade

## Vegetarische Alternative zum Hähnchen

### Zutaten

(Für ca. 4-5 Portionen)

- 400 g fester Tofu
- 1 große Bio-Orange
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Ahornsirup
- 1 TL Sesamöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleines Stück Ingwer
- 1 TL Paprikapulver
- ½ TL Kurkuma
- 2 EL neutrales Öl
- 1 kleine rote Chilischote
- 2 Frühlingszwiebeln
- Salz & Pfeffer
- Holzspieße

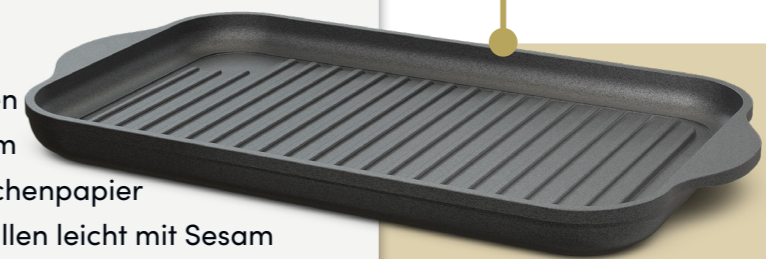
### Zubereitung

1. Den Tofu abtropfen lassen, leicht ausdrücken und in gleichmäßige Würfel schneiden. Dieser Schritt sorgt dafür, dass später mehr Marinade aufgenommen wird.
2. Den Saft der Orange auspressen und etwas Abrieb hinzufügen. Knoblauch und Ingwer fein reiben. Alles mit Sojasauce, Ahornsirup, Sesamöl, Paprikapulver, Kurkuma und dem neutralen Öl verrühren. Tofuwürfel hinzufügen und mindestens 30 Minuten, gerne länger, marinieren.
3. Die Tofuwürfel auf Holzspieße stecken. Die Grillplatte auf dem Herd erhitzen und leicht einölen. Die Spieße darauflegen und rundum braten, bis sie goldbraun sind und leichte Grillstreifen oder Röstaromen bekommen. Zwischendurch mit etwas Marinade bestreichen.
4. Frühlingszwiebeln und Chili fein schneiden. Die heißen Spieße auf einer Platte anrichten und großzügig mit Chili und Frühlingszwiebelringen bestreuen.



**Tipp:** Für ein besonders intensives Aroma können die Tofuwürfel nach dem Marinieren kurz mit Küchenpapier abgetupft und beim Grillen leicht mit Sesam bestreut werden – sie bekommen dann eine feine, nussige Kruste.

Zubereitet mit:  
**Grillplatte**



# Lebkuchen-Brownie

## Dessert

### Zutaten

(Für Auflaufform 32 × 24,5 cm)

- 250 g Butter
- 280 g dunkle Schokolade
- 210 g Zucker
- 4 Eier
- 170 g Mehl
- 30 g Backkakao
- 1,5 TL Lebkuchengewürz
- etwas Zimt
- 1 Prise Salz
- 100 g dunkle Schokolade zum Verzieren
- Hagelzucker zum Bestreuen

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Auflaufform einfach bereitstellen – ein Einfetten oder Auslegen ist nicht notwendig dank erstklassiger Beschichtung. Butter und die 280 g dunkle Schokolade langsam schmelzen und etwas abkühlen lassen.
2. Zucker und Eier in einer Schüssel verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Die geschmolzene Schoko-Butter-Mischung einrühren. Anschließend Mehl, Backkakao, Lebkuchengewürz, Zimt und Salz hinzufügen und zu einem glatten, dickflüssigen Teig verarbeiten.
3. Den Teig in die Auflaufform geben und gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Ofen etwa 22–28 Minuten backen. Für besonders saftige Brownies die kürzere Backzeit wählen – die Mitte darf noch leicht weich sein.
4. Die restliche dunkle Schokolade schmelzen und über den warmen Brownie ziehen. Zum Schluss großzügig Hagelzucker darüberstreuen. Komplett auskühlen lassen und anschließend in Stücke schneiden.

Zubereitet mit:  
**Bratreine Auflaufform**



**Tipp:** Die Brownies lassen sich besonders sauber schneiden, wenn sie vor dem Portionieren kurz gekühlt werden. Dadurch wird die Konsistenz fester.



**Wir wünschen Ihnen ein  
genussvolles Weihnachtsfest!**

*Ihr Team Hoffmann*



Tel.: +49 2373 9333000  
service@hoffmann-germany.de

Montag - Donnerstag  
08:00-12:00 Uhr & 13:00-16:30 Uhr

Freitag  
08:00-14:00 Uhr

*Hoffmann*<sup>TM</sup>

[www.hoffmann-germany.de](http://www.hoffmann-germany.de)



Teile dieses Rezeptheft  
gratis mit Freunden und  
Bekanntem per WhatsApp!

REZEPTE TEILEN



„Kochen, Rezepte und Inspiration“  
Werde Teil unserer Facebook Gruppe!

GRUPPE BEITRETEN