

# Aromenspiele Winterzeit

Das Onlinemagazin für mehr Genussmomente



## Weihnachtsmenü mit Schmorbraten



Das Weihnachtsmenü besteht aus 4 Gängen:

- Endiviensalat mit Apfel und Mandarinen
- Maronensuppe mit geräucherter Entenbrust
- Weihnachtsbraten mit Quitten
- Schokomousse mit Kirschen und Kardamom

### Vorrätig sollte immer sein:

Sonnenblumenöl, Rapsöl oder Distelöl  
Butter  
Geflügelfond (im Glas oder Instant)  
Bratenfond (im Glas)  
Zwiebeln, Schalotten  
Tomatenmark  
Currypulver  
Salz, Pfeffer  
Zucker, Bourbon-  
Vanillezucker, Puderzucker  
Sternanis, Kardamom (gemahlen)  
Stärke  
Weiße gelatineblätter  
Kräftiger Rotwein (Barolo, Cabernet Sauvignon, Bordeaux)

### Die Einkaufsliste für das Menü:

1,4 kg Schmorbraten  
160 g geräucherte Entenbrust  
Zitrone, Orange (Bio)  
2 Äpfel (Elstar)  
1-2 Quitten, Mandarinen  
Maronen (vorgegart, vakuumiert)  
Lauch, Schalotten, Knollensellerie, Möhren  
Endiviensalat  
Mayonnaise, griechischer Joghurt (natur)  
2 Sahnebecher  
Weißer Portwein  
Kaffeelikör  
Instant espressopulver  
Süß- oder Sauerkirschen (im Glas)  
Sauerbratengewürz  
Lebkuchengewürz (gemahlen)  
Aachener Printen ohne Glasur oder Saucenlebkuchen  
Zartbitterschokolade

### Bei Chateau et Chocolat bestellen:

[Barolo](#)  
[Edle Zartbitterschokolade](#)