

# ***Weihnachtsmenü für „Schöner Bayerischer Wald“***

***von***

***Manuel Hartl***

***vom Kapellenhof Ringelai***

***für 4 Personen***

## ***„Festtags-Suppe“***

*Bio-Kartoffelsuppe*

*mit knusprigen Speckwürfeln vom Streifinger-Metzger in Marchzipf*

## ***„Reh und Knödel“***

*Medaillons von der Rehleude vom Reh aus dem Revier Wasching in Ringelai*

*mit Bio-Spinat-Serviettenknödeln*

*und Preiselbeeren vom Dreisessel*

## ***„Anitas Lebkuchen-Traum“***

*Bio-Topfencreme mit weihnachtlichem Lebkuchen-Geschmack*

# **„Festtags-Suppe“**

*2,5 kg mehlig Bio-Kartoffeln*

*1,5 l Wasser*

*250 ml Bio-Sahne*

*100 g Speckwürfel*

*Salz, Bio-Pfeffer, 1 Bio-Knoblauch-Zehe, Bio-Curry, Bio-Liebstöckl und Bio-Majoran*

*Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, in einem Topf mit Wasser auffüllen, Gewürze dazugeben und bis zu einer halben Stunde weichkochen. Alles pürieren. Mit Salz und Bio-Pfeffer abschmecken und die Sahne unterrühren.*

*Die Speckwürfel ohne Öl in eine heiße Pfanne geben und braten, bis sie knusprig sind. Über die Suppe streuen und servieren.*

# **„Reh und Knödel“**

*Ca. 500 g Rehlende*

*Wildgewürz von „Stay Spiced“*

*2 EL Butterschmalz*

*250 g Bio-Spinat*

*1 Packung Bio-Knödelbrot oder 8 altbackene Bio-Semmeln*

*4 – 6 Bio-Eier je nach Größe*

*Ca. 300 ml Bio-Milch*

*Salz, Bio-Pfeffer, Bio-Knoblauch und Bio-Muskatnuss*

*Rotwein*

*Frische Preiselbeeren oder Preiselbeeren aus dem Glas*

*Wir beginnen mit den Knödeln.*

*Spinat mit Milch, Eiern und frisch gepresstem Knoblauch pürieren. Über das Bio-Knödelbrot schütten, bis beim Kneten eine feste Masse entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Masse in ein Geschirrtuch einrollen und in einem Topf mit siedendem Wasser 40 Minuten ziehen lassen.*

*Aus dem Rehbraten Medaillons schneiden. Mit Wildgewürz einreiben und in Butterschmalz auf jeder Seite zwei bis drei Minuten braten. Bratensatz in der Pfanne mit Rotwein ablöschen und einreduzieren.*

*Die Preiselbeeren wurden idealerweise im September im Dreisesselgebiet gepflückt, mit Zucker eingekocht und in Gläser abgefüllt. Sie können aber natürlich auch fertig zubereitet gekauft werden.*

*Auf einem schönen Teller anrichten und genießen.*

## **„Anitas Lebkuchen-Traum“**

*250 g Bio-Topfen 40%*

*250 g Crème fraîche*

*250 ml Bio-Sahne*

*130 g Bio-Staubzucker*

*Saft von 1 Bio-Orange*

*1 TL Lebkuchengewürz*

*6 g Johannisbrotkernmehl*

*Topfen und Crème fraîche mit Staubzucker, Orangensaft, Johannisbrotkernmehl und Lebkuchengewürz cremig rühren. Sahne steif schlagen und unterheben.  
Guten Appetit!*