

## Kochen Dezember 2009

Beigesteuert von Administrator  
Sonntag, 24. Januar 2010  
Letzte Aktualisierung Dienstag, 4. Mai 2010

Termin: 4.12.2009

Thema: Weihnachtskochen 2009

Team: Holm die Beilage, Eike die Soße, Tilmann den Hirsch, Norbert das Dessert

Hirschrücken mit Rotkohl an Selleriemus

Dessert: Bratäpfel mit Marzipan-Rum-Korinthen-Füllung an Vanilleeis

Nach einer kurzen! Besprechung bei einigen Glühwein und Bratwürsten auf dem Striezelmarkt stand das Team und auch alle Rezepte waren besprochen ;-). Nach kurzem und heftigen Start mit einem Glas Wein ging es dann los. Olli sorgte für den Wein, hatte sich aber leider etw. vergriffen, denn mit Weißwein ist beim Hirschrücken nicht wirklich was zu gewinnen. Aber Tilmann hat schon mal den Hirschrücken in Angriff genommen. Mit Wacholder (Rezept von Gerd Kastenmeier) rückt er dem Rücken zu Leibe. Holm hatte mit seinem Selleriemus genau das Richtige getroffen - wirklich sehr zu empfehlen! Beim Dessert wurde zwar gemunkelt, dass eine viertel Flasche Rum etwas zu viel sei, aber der Geschmack war überwältigend!