



# Weihnachtsmenü 2011

## Einkaufsliste

### **Trockenware:**

- 500ml Tomatensaft oder passierte Tomaten
- Olivenöl
- 9 Blatt Gelatine
- 1,5 l Wildfond
- 15 Eier
- 4 Scheiben Toastbrot
- 4 Scheiben Tramezzini (Weißbrot ohne Rinde)
- 1 Flasche Rotwein
- 200 ml Holundersaft (Reformhaus)
- 1 TL grüner Pfeffer
- 1 Pack Mehl
- 75 g Staubzucker
- 150 g dunkle Kuvertüre (67 – 70 % Kakao)
- 175g Zucker (Puderzucker)
- 1 Vanillestange
- 150 g Zucker

### **Gewürze, die man haben sollte:**

- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss, Wacholderbeere ganz, Piment (man kann auch ein Wildgewürz verwenden)

### **Molkereiprodukte:**

- 1 Liter Milch
- 100 ml Sahne
- 100 g Parmesan am Stück oder frisch gerieben
- 1 Pack Butter
- 250 ml frische Sahne

### **Gemüse:**

- 1 Zwiebel
- Kräuter (Thymian, Rosmarin, Oregano, Basilikum, Petersilie)
- 1 Schale frische Kirschtomaten
- 100 g Pfifferlinge
- 1 Schalotte, 1 Bund Suppengrün
- 150 g Waldpilze
- 200 g Kartoffeln mehlig
- 2 Brokkoli, 1 Zitrone

### **Fleisch/Fisch:**

- 250g gewolfes Rehklärfleisch vom Fleischer
- 4 Rehrückenfilets à 180 g
- Ein paar Rehknochen
- 4 Garnelenspieße oder einzelne Garnelen und einzelne Spieße

### **TK Ware:**

- 200 g Kirschen TK



Deutsches Weintor