

Advents-Menü à la Bötersen

**Burgunderbraten mit Backpflaumenfüllung, Süßkartoffelstampf mit Nussbutter,
Apfelrotkohl und Backobstkompott**

Zum krönenden Abschluss: Dessert „Winterglück“

Burgunderbraten mit Backpflaumenfüllung

„Wenn's im Ofen duftet, weiß man: dat ward wat!“

Zutaten:

- 1,2 kg Kasslerlachs (am Stück, ohne Knochen)
- 150 g Backpflaumen (entsteint)
- 1 Zwiebel, 1 Karotte, ½ Sellerieknolle
- 1 EL Tomatenmark
- 250 ml Wasser, bzw. 250 ml Burgunder (oder ein anderer kräftiger Roter – Hauptsache, er schmeckt! Wir in Bötersen verzichten drauf, essen ja auch Kinder mit)
- 300 ml Rinder- oder Gemüsebrühe
- 1 TL Senf, 1 TL Honig oder Zucker
- Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Thymian, Wacholderbeeren
- Öl oder Butterschmalz zum Anbraten
- 1–2 EL Mehl oder Stärke zum Binden

Zubereitung:

1. Fleisch aufklappen: Kasslerlachs der Länge nach einschneiden – aber nich' ganz durch! Aufklappen wie'n gutes Buch und vorsichtig flachklopfen.
 2. Füllung drauf: Backpflaumen klein hacken, mittig verteilen, aufrollen und mit Küchengarn schön zusammenbinden.
 3. Anbraten: Öl in den Bräter, Braten rundum schön braun anbrutzeln. Dann kurz rausnehmen.
 4. Ansatz zaubern: Zwiebel, Karotte und Sellerie würfeln, im Bratfett anrösten. Tomatenmark, Senf und Honig dazu – kurz schmurgeln lassen, dann mit Rotwein ablöschen. Brühe und Gewürze rein.
 5. Schmoren: Braten wieder rein in den Bräter, Deckel drauf und ab in den Ofen bei 180–200 °C für ca. 50–60 Minuten. Zwischendurch immer mal wieder mit Soße begießen (Liebe geht schließlich durch den Löffel!).
 6. Soße vollenden: Braten raus, warmstellen. Soße durchs Sieb gießen, aufkochen und mit Stärke binden. Noch ein Schuss Rotwein für die Seele – und abschmecken!
-

Süßkartoffelstampf mit Nussbutter

„So cremig, dat schmilzt fast weg wie der Schnee auf'm Hof.“

Zutaten Stampf:

- 700 g Süßkartoffeln
- 500 g festkochende Kartoffeln
- 50 ml Milch oder Sahne
- 40 g Butter
- Salz

Zutaten Nussbutter:

- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Haselnüsse
- 40 g Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und 5 Min. vorkochen.
 2. Süßkartoffeln dazugeben, 10–12 Min. mitköcheln, dann abgießen.
 3. Butter und Milch rein, alles zerstampfen. Mit Salz abschmecken.
 4. Für die Nussbutter: Butter schmelzen, Knoblauch und Nüsse anrösten, salzen, pfeffern – fertig ist der goldene Zauber fürs Topping!
-

Apfelrotkohl

„Ohne Rotkohl ist Weihnachten nur halb so schön!“

Zutaten:

- 1 kg Rotkohl
- 3–4 Äpfel
- 1 Zwiebel (mit 3 Nelken gespickt)
- 40 g Schmalz
- Salz, Zucker, 1 EL Essig, 1 Prise Zimt
- 150–250 ml Wasser

Zubereitung:

1. Rotkohl fein hobeln, Äpfel schälen und in Streifen schneiden.
 2. Zwiebel mit Nelken spicken, zusammen mit Äpfeln im Schmalz anschmoren.
 3. Rotkohl drauf, salzen, zuckern, Wasser zugeben, ankochen.
 4. 35–45 Minuten sanft dünsten lassen – der Duft? Weihnacht pur!
 5. Mit Essig und Zimt abschmecken.
-

Backobstkompott

„Früher gab’s dat nur zu Festtagen – heute wieder, weil’s einfach gut is’!“

Zutaten:

- 250 g gemischtes Backobst (Pflaumen, Aprikosen, Äpfel, Birnen ... was der Schrank hergibt)
- 500–750 ml Wasser
- 1 Zitronenscheibe (unbehandelt)
- Zucker nach Belieben
- Ein Schuss Zitronensaft, Wein oder Rum

Zubereitung:

Backobst über Nacht im Wasser mit Zitronenschale einweichen. Am nächsten Tag aufkochen, 10 Min. ziehen lassen. Zitronenschale raus, mit Zucker und einem Schuss Wein oder Rum abschmecken. Warm oder kalt genießen.

Dessert „Winterglück“

„Zum Schluss noch wat für die süße Seele!“

Ein Zimteisstern trifft auf zwei Löffel Vanillemousse, garniert mit Mandarinscheiben und einer Kugel Marzipan.

Leicht, duftig, festlich – und genau das Richtige nach einem Bötersener Festmahl.

Anrichten wie in Bötersen:

Ein saftiges Stück Burgunderbraten auf den Teller, mit glänzender Soße überzogen.

Daneben ein schöner Klecks Süßkartoffelstampf, darüber ein Löffel Nussbutter, dazu Rotkohl mit Apfelstückchen und eine kleine Portion Backobstkompott.

Ein Gläschen Burgunder dazu – und dann: „Guten Appetit, Leev Lüüd“!“