

meatmeetsme.de

## Ablaufplan für die Vorbereitungen

### mind. 1 Woche vor dem Weihnachtsessen

1. Alle Zutaten die haltbar sind, solltet ihr so früh wie möglich einkaufen. Das spart Stress, da zum einen weniger los ist und zum anderen noch Zeit ist, Zutaten in einem anderen Laden zu suchen.
2. Das Wildschweinfilet solltest du bei deinem Metzger für den Tag vor dem Weihnachtsessen vorbestellen, da Wild über die Feiertage gefragt ist und Wildschwein auch nicht überall zu bekommen ist.

### 1 Tag vor dem Weihnachtsessen

1. Am Tag bevor du das Menü servieren möchtest, kann bereits die Rote-Beete-Suppe sowie der Joghurt vorbereitet werden.  
Beides wird abgedeckt im Kühlschrank aufbewahrt. Der Geschmack leidet darunter nicht und du kannst die Suppe stressfrei in wenigen Minuten erhitzen. Lediglich die Gurkeneinlage solltest du noch nicht vorbereiten, da diese sonst den Biss verliert.
2. Schaffe schon mal Platz im Kühlschrank, damit die vorbereiteten Zutaten alle Platz finden.
3. Die Getränke, die kühl serviert werden (z.B. Bier, Weißwein, Rosé, Wasser und Softdrinks usw.) sollten jetzt in den Kühlschrank gestellt werden. Sollte der Platz nicht reichen, kannst du die Getränke auch am nächsten Tag draußen kühlen.  
Lass sie aber nicht über Nacht stehen, das könnte eine böse Überraschung geben.

### Am Vormittag des Weihnachtsessen

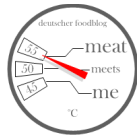
1. Getränke, die draußen gekühlt werden sollen, kannst du jetzt rausstellen.
2. Du kannst bereits die Bohnen vorbereiten und kochen. Nachdem du sie eiskalt abgeschreckt hast, kommen diese gut verschlossen in den Kühlschrank.  
Der Speck kann bereits gewürfelt werden und kommt ebenfalls abgedeckt in den Kühlschrank.

### Am Nachmittag des Weihnachtsessen

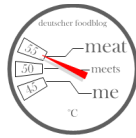
1. Bereits am Nachmittag können die Semmelknödel vorbereitet werden. Dazu den Teig zubereiten, die Knödel formen und zugedeckt in einer Schüssel im Kühlschrank aufbewahren.

### 2 Stunden vor dem Essen

1. Jetzt kann begonnen werden das Fleisch anzubraten und die Soße zubereitet werden. Das Fleisch kann abgedeckt auf einem Teller beiseite gestellt werden. Die Sauce bleibt im Topf mit Deckel.
2. Die Gurken für die Einlage können jetzt ebenfalls geschnitten werden und nochmal in den Kühlschrank gestellt werden.



meatmeetsme.de



meatmeetsme.de

## **Kurz vor dem Essen**

1. Die Butter für das Dessert aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Jetzt kannst du die Vorbereitung ausspielen und machst die letzten Handgriffe. Zunächst wird die Suppe bei niedriger Stufe erhitzt.
3. Die Gurkeneinlage und der Joghurt wird aus dem Kühlschrank genommen.
4. Die Semmelknödel werden jetzt im Salzwasser gargezogen. Es darf nicht kochen.
5. Das Fleisch wird mit Fleisch-Thermometer in den Ofen gelegt (siehe Rezept). Durch die niedrige Hitze kann vom Gargrad her nichts passieren. Sollte der Gargrad schon erreicht sein, stellst du den Ofen auf 70°C herunter. Du hast also keinen Stress bei der Vorspeise.
6. Die Förmchen für das Dessert mit der weichen Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen.

## **Anrichten und schicken der Vorspeise und des Hauptgangs**

1. Vorspeise anrichten und die Einlagen dazugeben.
2. Nach der Vorspeise werden die Semmelknödel umgerührt und die Sauce erhitzt.
3. In einer Pfanne wird der Speck mit den Bohnen angebraten und gewürzt.
4. Die Fleischtemperatur prüfen. Sobald die Kerntemperatur erreicht ist, wird das Fleisch geschnitten und mit den Semmelknödeln, den Bohnen, dem Fleisch und der Sauce angerichtet. Achte darauf dass alles warm ist.

## **Der krönende Abschluss**

1. Den Ofen mit dem wassergefüllten Backblech vorheizen.
2. Das Dessert nach Rezept zubereiten.