

## Drink

### Begrüßungsgetränk Egnog (mit Alkohol)

<b>Zutaten</b>	1-2	Vanilleschote
	2	Messerspitzen Muskatnuss, Zimt
	300 ml	Sahne
	1 Liter	Milch (3,5%)
	8	Eigelb
	160 g	Zucker
		Rum

1. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Vanillemark herauskratzen. Vanillemark, Gewürz, Sahne und Milch in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, ohne zu kochen (!).
2. Eigelb und Zucker mit einem Rührgerät aufschlagen, bis eine helle, cremige Masse entstanden ist.
3. Die heiße Sahne-Milch unter ständigem Rühren (!) langsam zu der Ei-Zucker-Masse dazugeben. Achtung: wird die heiße Sahne zu schnell eingerührt, kann das Ei gerinnen.
4. Alles anschließend nochmals unter ständigem Rühren erhitzen, ohne zu kochen (!). Nach ca. 5 Min. ist die Masse dickflüssig.
5. Den frischen Egnog heiß servieren und je nach Geschmack mit Rum verfeinern.

## Vorspeise

### Kartoffelsuppe

<b>Zutaten</b>	1	Zwiebel
	1,5 kg	Kartoffeln
	1 Bund	Suppengemüse
	1	Packung Speckwürfel (nur, falls gewünscht)
	1,5 l	Wasser mit Gemüsebrühe (nach Vorgabe)
	150 g	süße Sahne
		Salz, Pfeffer, Muskat, frische Petersilie

1. Zwiebeln und Kartoffeln schälen, Suppengemüse gründlich reinigen und das Gemüse klein schneiden.
2. Zwiebeln (und evtl. Speck) anbraten.
3. Kartoffeln, Suppengemüse und Zwiebeln (und evtl. Speck) mit Brühe in einem Topf ca. 25 Min. kochen.
4. Sahne hinzugeben und weitere 5 Minuten kochen.
5. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit frischer Petersilie servieren.

## Hauptspeise

### Spätzle-Auflauf mit Hähnchenbrust

<b>Zutaten</b>	400 g	Spätzle (Schwäbische Nudeln)
	2	Zwiebeln
	3	Paprikaschoten (gelb und rot)
	750 g	Hähnchenbrustfilet
	400 g	Schlagsahne
	300 g	saure Sahne
	150 g	griebener Käse
		Salz, Pfeffer, Paprikapulver (edelsüß)

1. Spätzle in Salzwasser kochen, abgießen und zur Seite stellen.
2. Zwiebeln klein würfeln. Paprikas reinigen und in dünne Streifen schneiden.
3. Hähnchenbrustfilet in dünne Streifen schneiden und mit Öl, Zwiebeln und Gewürzen marinieren. In einer beschichteten Pfanne anbraten.
4. Paprikastreifen in die Pfanne geben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.
5. Schlagsahne und saure Sahne vermischen. Mit Spätzle und Fleisch-Paprika-Mischung verrühren. Alles in eine gefettete Auflaufform geben und mit Käse bestreuen. Bei 175° Umluft für ca. 10-15 Min. backen.

## Nachtisch

### Zimt-Bratpfel mit Vanilleeis

<b>Zutaten</b>	6	süß-saure Äpfel
	6 TL	Marmelade (z. B. Aprikosenmarmelade)
	100 g	Mandelsplitter
	75 g	Rosinen
		Zimt, Puderzucker
		Vanilleeis

1. Äpfel gründlich waschen und Kerngehäuse mit Apfelerntkerner entfernen.
2. Marmelade, Mandelsplitter und Rosinen mit Zimt vermischen und die Äpfel befüllen. Füllung gut herunterdrücken.
3. Eine Auflaufform einfetten und gefüllte Äpfel reinsetzen. Bei 175° Umluft für ca. 25 Min. backen.
4. Teller mit Puderzucker und Zimt bestäuben. Jeweils einen Bratpfel und eine Kugel Vanilleeis draufsetzen und servieren.

