

Friday, December 15. 2006

Gedanken zum Fest - Teil 2: Kochen

Ich frage mich immer noch, ob es so intelligent war, den Kochpart für Heiligabend bei meiner Familie zu uebernehmen. Da Grossfamilie wollen einige Mäuler gestopft werden. Wählerisch sind sie auch noch, aber in umgekehrter Richtung. Ich glaube mit Bockwurst und Kartoffelsalat habe ich mehr Chancen zu punkten, als mit Cuisine Surprise. Ich blättere gerade meine indischen Rezepte durch, ob ich was geeignetes finde. Ich schwanke gerade zwischen Jeeng Narial Wale und Machi Tari Wali ... das habe ich wenigstens schon mal gekocht, also wenigstens eine Chance, dass der Abend nicht bei Tiefkühlpizza endet.... oder doch Kartoffelsalat.

Posted by Joerg Moellenkamp at 21:27

de.rec.mampf ist mir beim Kochen und Backen eine echte Hilfe.

Zu den indischen Sachen kann ich leider nichts finden, aber wenn es einfach "nur" ein Curry ist, also ein indischer Eintopf, weiss ich nicht, ob das so ein tolles Weihnachtsmenue ist.

Fuer so grosse Gesellschaften habe ich bisher nicht gekocht, aber ich denke, dass es besser ist, etwas zu kochen, was man vorher schon vorbereiten kann und muss.

Als Einstieg ein grüner Salat oder Feldsalat mit in Knoblauch gebratenen Garnelen (gibt's am guenstigsten beim Aldi in der Kuehltheke) oder Streifen von der Entenbrust. Dannach eine Rinder- oder Huehnerbruehe. Nein, kein Instant-Zeug. Fuer den Hauptgang wuerde sich etwas, was man im Braeter macht, anbieten. Also Wildschweinkeule, irgendwas vom Hirsch. Irgendwie noch natuerlich nicht selbstgemachte Semmelknoedeln zum Wild.

Oder Roastbeef.

Gemuese faellt mir nichts ein.

Als Nachtisch Kuchen, die man nicht am selben Tag backen muss. Eine Linzertorte muss schon fuer 7 Tage vorher gebacken werden und ist auch ziemlich easy.

Punkten kannst du zusaetzlich noch mit selbstgebackenem Brot. Wie einfach es ist, erzaehlst du lieber nicht deinen Gaesten

Das No-Knead-Bread der NYT

<http://kochtopf.twoday.net/stories/2928503>

ein anderes:

<http://www.deliciousdays.com/archives/2006/07/11/arrested-and-kept-forever/>

Bin gespannt, was du deinen Gaesten erzauberst

Anonymous on Dec 16 2006, 14:36

Ich bekoche meine gesamte Familie bei meinen Eltern. Das erhoehrt noch die Herausforderung.

Anonymous on Dec 16 2006, 18:54

...ich wäre da seeeehr vorsichtig...alles bloss keine Experimente zu Weihnachten! Nichts ist schlimmer als gefrustete Geschwister unterm Weihnachtsbaum, die sich auf DEINEN bunten Teller stürzen, weil sie nicht satt geworden sind oder sich an Dir für das Essen rächen wollen!

Anonymous on Dec 19 2006, 09:55

Ich empfehle einen Blick hierhin zu werfen: <http://kochtopf.twoday.net/stories/2999624/>

(allerdings wird mein Beitrag wohl etwas zu spät kommen)

Anonymous on Dec 19 2006, 14:38