



6 Tricks und Ideen, wie Sie Ihr klassisches Weihnachtsessen aufpeppen

Alle Jahre wieder stellt sich die Frage: „Was essen wir zu Weihnachten?“ Darauf hat die Mehrheit der Deutschen sechs Antworten – wie viele Umfragen zeigen. Das bevorzugte Weihnachtsessen ist dann wahlweise Kartoffelsalat mit Würstchen, Ente oder Gans, Fisch, Raclette, Fondue und Braten. Was gut und lecker ist, können Sie aber immer noch besser und leckerer machen. Mit unseren Tricks und Ideen für traditionelle Weihnachtsgerichte zeigen Ihnen, wie das geht.



1. Würstchen und Kartoffelsalat – verfeinert mit frischen Kräutern

Für über ein Drittel der Deutschen ist Würstchen mit Kartoffelsalat das Weihnachtsessen schlechthin – vor allem an Heiligabend. Es ist das Gegenteil eines aufwändigen Festessens. Aber Heiligabend war früher – und ist bis heute – für viele ein regulärer Arbeitstag. Und dafür sind Würstchen, [Senf](#) und Kartoffelsalat eben ein einfaches, leckeres und schnell gemachtes Gericht.

Kartoffelsalat mit Würstchen: So – oder ähnlich – wird dieses Weihnachtsessen oft in Deutschland serviert. Unser Tipp: Mit vielen frischen Kräutern können Sie dieses Gericht ganz schnell aufpeppen.

Wer besonders wenig Zeit hat – oder einfach keine Lust, Heiligabend selbst zu kochen, kauft fertigen Kartoffelsalat. Sie tun das auch? Dann machen Sie sich keine Gedanken, Sie sind Sie einer von ganz vielen! Trotzdem können Sie Ihr Essen für Heiligabend mit einem simplen Trick aufpeppen: Füllen Sie Ihren Kartoffelsalat – ob nun mit Mayonnaise oder ohne – in eine Schüssel und geben Sie frische, fein gehackte Kräuter darüber. Aber nicht nur ein bisschen, sondern richtig viel: ein Bund Schnittlauch zum Beispiel oder ein Bund glatte Petersilie oder ganz fein geschnittenen Rucola. Wenn Sie jetzt die Kräuter einmal ordentlich untermischen, bekommt ihr Kartoffelsalat eine angenehme Farbe und schmeckt viel aromatischer.



2. Klassische Geflügelgerichte verpackt in einem modernem Burger mit Rotkohl

Am 1. Weihnachtstag kommt in knapp der Hälfte aller deutschen Haushalten Geflügel auf den Tisch – an Heiligabend essen hierzulande 30 Prozent Geflügel. Weihnachtsgans oder [Gänsekeule](#) und [Entenbrust](#) sind echte Rezeptklassiker für die Festtage, die traditionell mit leckerem [Rotkohl](#) und Kartoffeln oder Knödeln serviert werden.

Mit einem ganz einfachen Trick können Sie dieses Weihnachtsessen im Handumdrehen modernisieren: Sie nehmen einfach alle Bestandteile des Gerichtes und legen sie nicht nebeneinander auf den Teller, sondern schichten sie übereinander (natürlich ohne die Geflügelknochen). Fertig ist Ihr Weihnachtsburger. Hier finden Sie ein [Rezeptvideo für den Weihnachtsburger mit Ente](#).

Kleiner Tipp: Wenn Sie beim Festessen nicht auf die traditionelle Zubereitung von Ente oder Gans verzichten möchten, sind auch die „Reste vom Feste“ perfekt für einen Burger.



3. Weihnachtskarpfen und andere Fischgerichte mit Rahmsauerkraut als Beilage

Fisch zu Weihnachten hat auch in Deutschland Tradition. Vor allem der Weihnachtskarpfen an Heiligabend ist weit verbreitet. Der Brauch stammt aus dem Mittelalter, als der 24. Dezember ein Fastentag war, an dem kein Fleisch gegessen werden durfte. Bereits damals wurde Karpfen – meist in Klöstern – gezüchtet und kamen zu Weihnachten auf den Tisch. Bei der Zubereitung des Karpfens gibt es deutliche regionale Unterschiede: In Süddeutschland gibt es meist panierte gebratene oder frittierte Karpfenfilets, die zusammen mit Kartoffel- oder Gurkensalat und Remoulade serviert werden. In Norddeutschland hingegen hat der Weihnachtskarpfen blau – also mit [Essig](#) und Gewürzen in siedendem Salzwasser gegart – mit Kartoffeln und [Meerrettich](#) eine lange Tradition.

Für viele Deutsche kommt Weihnachten traditionell Fisch auf den Tisch – sehr oft Karpfen. Wir empfehlen dazu Rahmsauerkraut.

In dieses Weihnachtsessen können Sie gerne ein bisschen Abwechslung bringen: Probieren Sie Ihren Karpfen – ob nun paniert oder blau – doch einfach einmal mit mild-würzigem Rahmsauerkraut. Das Rezept dafür geht ganz einfach und schnell.

Zutaten und Zubereitung für Rahmsauerkraut (für 4 Personen)

- 300 ml trockener Riesling oder Weißburgunder
- 2 Dosen Mildessa Weinsauerkraut mit Riesling (à 425 ml)
- 250 ml Fischfond
- 200 ml Gemüsebrühe
- 2 Schalotten
- 200 ml Sahne
- 1 TL Butter

Schneiden Sie die geschälten Schalotten in feine Würfel. Erhitzen Sie die Butter in einem Topf und dünsten die Schalotten darin kurz an. Dann mit Wein, Fischfond und Sahne ablöschen, kurz aufkochen und dann etwas einkochen lassen. Geben Sie nun das [Weinsauerkraut mit Riesling](#) und die Brühe dazu. Dann lassen Sie Ihr Rahmsauerkraut ein paar Minuten bei mittlerer Hitze garen und servieren es anschließend zu Ihrem Fischgericht.





4. Traditionelles Raclette - einfach mal anders

Ebenso wie Fondue gehört auch das Raclette zu den Schweizer Nationalgerichten. Käseliebhaber kommen damit voll auf ihre Kosten. Stundenlang brutzeln die kleinen Pfännchen im Raclette-Ofen vor sich hin, immer wieder mit neuen Leckereien gefüllt. Mit gebratenem Fleisch, Mais, Kartoffeln, Champignons, [ingelegtem Gemüse](#) Spiegeleiern – und, und, und. Aber haben Sie schon einmal Raclette mit Rotkohl und Sauerkraut ausprobiert? Das sollten Sie tun, denn es schmeckt richtig gut. In diesem Video zeigen wir Ihnen, wie gut Sauerkraut, Rotkohl und traditionelles Raclette zusammenpassen.

5. Fondue in einer kalten Variante mit Meerrettich



Fondues, ob mit Öl, Brühe oder Käse, haben rund um Weihnachten und Sylvester Hochkonjunktur. An Heiligabend essen zehn Prozent aller Deutschen am liebsten Fondue. Das auf dem Tisch zubereitete Essen ist nicht nur sehr gesellig, sondern sorgt auch für wohlige Wärme. Da ist ein bisschen Abkühlung genau das Richtige – so wie in unserem Fondue-Tipp: ein kalt serviertes Meerrettich-Fondue, als kleine Ergänzung zu Ihrem großen Fondue. Rohes Fleisch gehört dort selbstverständlich nicht hinein. Aber Brot, geräucherter Fisch und Gemüse passen ganz hervorragend zur angenehmen Schärfe des Meerrettichs.

Zutaten und Zubereitung für kaltes Meerrettich-Fondue (für 4 Personen)

- 100 g Mayonnaise
- 150 g Quark (40 %)
- 1 Glas Hengstenberg Sahn Meerrettich (150 ml)
- 1 Becher Schmand
- 1 TL Sojasauce
- ½ Zwiebel, fein gehackt
- Zitronensaft, Salz, Zucker

Verrühren Sie Mayonnaise, Quark, Schmand und Meerrettich zu einer Creme. Geben Sie anschließend Sojasauce und Zwiebeln dazu. Wenn Ihnen die Konsistenz zu fest ist, können Sie Ihr Fondue mit etwas Milch oder Sahne cremiger rühren. Zum Abschluss schmecken Sie einfach mit Zitronensaft, Salz und Zucker ab.



6. Schmeckt immer: eine einzige Sauce für Wild-, Schweine- und Rinderbraten

Für viele gehört ein guter Braten zum Weihnachtsfest. Bei rund 40 Prozent der Deutschen ist das zumindest am 1. Weihnachtstag so. Je nach Lust und Laune – oder nach lang gehegter Familientradition – kommt dann wahlweise Schweine-, Rinder- oder Wildbraten auf den weihnachtlichen Festtisch – zum Beispiel dieser [Rehrollbraten mit Rotkohl](#). Auch eine Sauce gehört selbstverständlich zu jedem Braten dazu – eine gute Sauce, versteht sich. Schließlich ist nur einmal im Jahr Weihnachten. Doch welche Sauce passt zu Rind, welche zu Schwein und welche zu Wild? Mit unserer Balsamico-Sauce haben Sie eine Bratensauce, die Sie zu jedem Braten reichen können. Und sie ist so einfach, dass sie immer gelingt.

Zutaten und Zubereitung für die Balsamico-Bratensauce

- Bratenfond oder -saft von Ihrem Braten
- 150 ml Hengstenberg Aceto Balsamico di Modena
- 150 ml trockener Weißwein
- 2 EL flüssiger Honig
- ein paar Zweige Rosmarin oder Thymian
- Salz und Pfeffer

Kochen Sie den [Aceto Balsamico](#) in einem Topf auf und lassen Sie ihn 3–4 Minuten kochen. Geben Sie dann den Weißwein dazu und lassen alles erneut für 3–4 Minuten kochen. Dann kommt der Honig hinein und anschließend Ihr Bratenfond. Reduzieren Sie die Hitze, geben die Rosmarin- oder Thymianzweige dazu und lassen Ihre Sauce bis zur gewünschten Konsistenz köcheln. Zum Abschluss schmecken Sie noch mit Salz und Pfeffer ab. Übrigens: Statt klassischem Aceto Balsamico können Sie auch [Balsamico mit Walnussnote](#) nehmen. So bekommt Ihre Bratensauce einen besonders nussigen Geschmack.