



Wer da nichts für sich findet, ist selbst schuld: Die Weihnachts-«Geschmacksache» 2021.

Geschmacksache

Alles auf den Tisch: Potluck Christmas!

In Nordamerika können die Gäste beim «Potluck» etwas beisteuern. Sie können aber auch alles selber kochen. Hier finden Sie die Rezepte dazu.

Von [Michael Rüegg](#) (Text), [Silvio Knezevic](#) (Bilder) und [Sven Christ](#) (Foodstyling), 16.12.2021

Wen einladen? Bringt man alle hier niedergeschriebenen Gerichte auf den Tisch, sollte die Tafel problemlos für 6 bis 8 Personen reichen. Wenn Sie noch einen Pastaaufbau dazu machen, Brot und Apérogebäck *en masse* servieren, werden bestimmt auch 10 Leute satt. Und sollte etwas übrig bleiben, isst mans einfach an einem anderen Tag.

Die Rezepte lassen sich problemlos skalieren. Sie sind alle unkompliziert, sprich: Sie können nach Belieben abgewandelt werden. Ich würde sogar so weit gehen und sagen: Zum Teil schreiben sie geradezu nach etwas Eigeninitiative. Die traditionelle Füllung für den falschen Truthahn zum Beispiel: Nehmen Sie einen anderen Käse, andere Nüsse, einen Apfel dazu, eingelegte Cranberrys ... Machen Sie unbedingt, was Sie wollen. Ob die Füllung schmeckt, stellen Sie schon vor dem Füllen fest. Im schlimmsten Fall einfach so lange dran herumwerkeln, bis man zufrieden ist. Fast alles lässt sich vorbereiten und am Bestimmungsort bei Bedarf aufwärmen – mit Ausnahme der Latkes. Für die sollte jemand am Herd stehen und sie frisch zubereiten. Dann sind sie am besten.

Und ja, *potluck* im engeren Sinn heisst, dass alle ohne Absprache irgendwas mitbringen. Darauf verzichten wir besser, sonst haben wir am Ende dreimal Lasagne und viermal Grapefruit-Salat.

Zur Festtags-«Geschmacksache»

Was ist die Idee zu diesen Rezepten? Lesen Sie [«Ihr Hungrigen, kommet»](#).

Zutaten und Anleitungen zu den einzelnen Köstlichkeiten

[Vegetarischer Truthahn \(stuffed pumpkin\)](#)

[Gravy](#)

[Latkes](#)

[Rahmwirsing](#)

[Federkohlsalat mit Granatapfel und Feta](#)

[Gebratener Sellerie](#)

[Fleischbällchen mit Tomaten und Datteln](#)

[Cornbread](#)

Vegetarischer Truthahn (stuffed pumpkin)

Zutaten: 1 grosser Hokkaido-Kürbis (auch oranger Knirps genannt) zu 1,5 kg oder ein noch etwas grösseres Exemplar einer anderen Sorte, 1 grosse Zwiebel, 1–2 Rüebli, 1–2 Pastinaken, 1 Zucchetto, 4 Knoblauchzehen, 5–6 grosse Champignons, 1–2 TL frischer gehackter Thymian, eine Handvoll gehackte Petersilie, eine Handvoll Pekannüsse, etwa 1 halbes altes Baguette, ca. 150 g Scamorza, Gewürze (schwarzer Pfeffer, Paprika, Quatre-épices oder eine selbst gemörserte Mischung nach Gutdünken), 1,5 dl Rahm. Hinweis: Rüstabfälle von Rüebli, Champignons etc. für die Gravy (siehe unten) zur Seite legen.



Die Füllung ist dann gut, wenn sie auch ohne Kürbis schmeckt.

- Mit einem vernünftigen Messer einen Deckel aus dem **Kürbis** schneiden, der gross genug ist, um mit einem Esslöffel darin herumzukratzen. Deckel aufbewahren, Kerne und alles andere, das suspekt wirkt, aus dem Kürbis entfernen. Dann innen mit etwas Öl ausreiben und bei 200 Grad etwa 45 Minuten in den Ofen stellen, Ober- und Unterhitze. Die letzten 15 Minuten den Deckel des Kürbisses dazugeben.
- Derweil in der Küchenmaschine **Zwiebel, Rübli, Pastinaken, Zucchini, Knoblauch, Champignons** sowie abgerupften **Thymian** und **Peterli** cuttern. Das entstandene Mus mit etwas Öl in einer beschichteten Pfanne anbraten. Immer schön rühren und Wasser verdampfen lassen. Die Masse verliert dadurch an Volumen.
- Masse aus der Pfanne nehmen. Während sie auf dem Balkon erkalten darf, **Pekannüsse** hacken und das harte **Baguette** in kleine Würfel schneiden. Also wirklich kleine. Den **Scamorza** reiben. Mit **Pfeffer und Co.** würzen, etwas **salzen** (aber nicht zu viel).
- Brot und Käse zur Gemüse-Nuss-Masse hinzugeben. So lange mit Salz und Pfeffer abschmecken, bis man das Zeug auch so essen könnte.
- Den **Rahm** mit Salz, Paprika, Quatre-épices oder nach Gutdünken etwas würzen, gut verrühren. Nach und nach die gemischte Brot-Gemüse-Käse-Nuss-Masse in den Kürbis stopfen und etwas Rahm drübergeben, bis der Kürbis voll ist.
- Rund 40 Minuten zurück in den Ofen geben, allenfalls Temperatur nach einer Weile auf 180 Grad reduzieren. Die letzten 10 Minuten wieder den Deckel auf den Kürbis legen.
- (Interessanterweise kann man wie beim Truthahn bei diesem Kürbis die Haut mitessen.)

Gravy

Zutaten: Rüstabfälle von Rübli, Pastinaken, Pilzen, Petersilienstängel, entblätterte Thymianzweige etc., 1 Zwiebel, 2 TL Tomatenmark, 3 dl Rotwein, 5 dl kräftige Bouillon, 1 Lorbeerblatt, ein paar Wacholderbeeren und

1 halbe Stange Zimt, evtl. 1–2 Sternanise, 1 dl Portwein, zimmerwarme Butter und Mehl, evtl. etwas Cognac, Brandy oder Calvados, evtl. dunkle Schokolade, Salz, Pfeffer.



Oft etwas fad, bei uns nicht! Die Gravy kommt über den Kürbis.

- Die **Rüstabfälle** und **Kräuterstängel** mit der gehackten **Zwiebel** und dem **Tomatenmark** in etwas Öl in der Pfanne anrösten. Bevor alles verbrennt, mit dem **Rotwein** und der **Bouillon** ablöschen.
- **Lorbeerblatt**, **Wacholderbeeren**, **Zimt** und eventuell **Sternanise** dazugeben.
- Eine Weile köcheln lassen. Falls die Sache zu stark einkocht, etwas Wasser dazugeben.
- Nach einer guten halben Stunde (oder länger) alles durch ein Sieb giesen. Den **Portwein** dazugeben und aufkochen.
- Einen Esslöffel zimmerwarme **Butter** mit einem Esslöffel **Mehl** gut zu einer cremigen Masse vermischen. Vorsichtig *peu à peu* zur köchelnden Sauce geben, mit dem Schwingbesen einrühren. So lange weitermachen, bis eine befriedigende Konsistenz herauskommt.
- Für Experimentierfreudige: Allenfalls einen Schuss **Cognac**, **Brandy** oder **Calvados** dazugeben. Eine Option ist auch etwas **dunkle Schokolade** mit einem sehr hohen Kakaoanteil (kennt man von Wildpfeffer). Kurz weiterköcheln lassen.
- Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. (In den USA ist Gravy häufig eine eher geschmacklose Angelegenheit. Unsere darf etwas Pep haben. Der Kürbis wird trotz grossartiger Füllung die Combo etwas runterziehen.) Falls das Zeug fad ist, noch etwas Portwein dazu und kurz weiterköcheln. Wenns noch immer nicht schmeckt, den Trick mit der Sojasauce anwenden.

Latkes

Das Wichtigste an diesem Klassiker der aschkenasischen Küche ist, dass sie in Öl ausgebacken werden. Das ist quasi der religiöse Teil des Rezepts

und der Grund, weshalb Latkes an Chanukka so beliebt sind. Es gibt Latkes in vielen Varianten. Ich mag sie gern simpel, mit Kartoffeln und Zwiebeln.



Sie haben fast schon etwas Religiöses: Latkes.

Zutaten: 600 g festkochende Kartoffeln, 1 grosse Zwiebel, 2 Eier, 60 g Mehl, Salz und Pfeffer, reichlich hitzebeständiges Öl, Apfelmus und Crème fraîche.

- **Kartoffeln** schälen und an der Röstiraffel reiben. **Zwiebel** ebenfalls schälen und auch sie an der Raffel reiben, ab in eine Schüssel damit.
- **Eier** dazugeben und gut vermischen. Dann Mehl hinein, wieder vermischen. **Salzen** und **pfeffern**.
- In einer gusseisernen Pfanne im Minimum 2 cm **Öl** eingiessen und erhitzen (nicht auf der höchsten Stufe, eher knapp drunter)
- Mit einem Schöpflöffel etwas von der Latkes-Mischung ins heisse Öl geben, flach drücken und frittieren. Wenn die Kartoffeln am Rande Farbe nehmen, wenden und fertig ausbacken.
- Die Latkes entweder laufend servieren oder im Ofen warm halten.
- Mit **Apfelmus** und **Crème fraîche** in separaten Schälchen auftragen.

Rahmwirsing

Wirsing ist ein super Kohl. Er hat eine tolle Struktur, einen kräftigen Eigengeschmack und ein interessantes Äusseres. Ich schätze Rahmwirsing als Alternative zu Rotkraut bei Wildgerichten. Als ich die Beilage neulich zu einem Rehgeschnetzelten aufgetischt habe, waren die Gäste voll des Lobes. Und das lag nicht an der Zubereitung, denn die ist wahnsinnig einfach.



So fein, so einfach: Rahnwirsing.

Zutaten: 1 grosse Zwiebel, 1–1,5 kg Wirsing, 1 halben TL gestossenen Kümmel, 1 dl Weisswein, 1 dl Noilly Prat (trockener Wermut), 1 dl kräftige Gemüsebouillon, 1,5 dl Vollrahm, Salz, Pfeffer, ein halber TL Garam Masala, eine Prise Muskatnuss.

- Die **Zwiebel** hacken und mit etwas Öl oder Bratbutter in eine Pfanne geben.
- Die äusseren Blätter beim **Wirsing** falls nötig wegschmeissen. Wirsing in vier Teile schneiden, Strunk mit dem Messer heraustrennen. Die Blätter einzeln kurz unter kaltem Wasser abspülen. In Streifen schneiden.
- Zwiebel bei hoher Hitze glasig schwitzen. Wirsing und **gestossenen Kümmel** dazugeben (oder weglassen, wer keinen Kümmel mag), eine Weile mit dem Spatel in der Pfanne herumstochern.
- Mit dem **Weisswein** und dem **Noilly Prat** ablöschen. **Bouillon** dazugeben, ein bisschen rühren. Dann Temperatur etwas reduzieren, Deckel drauf und eine Weile warten.
- Gelegentlich umrühren. Nach etwa zehn Minuten Flüssigkeitscheck machen. Ohne Deckel weiter reduzieren lassen, es sollte noch etwas Flüssigkeit da sein, aber der Wirsing muss nicht in einem Sumpfgebiet liegen.
- Etwa die Hälfte des **Rahms** dazugeben. Mit **Salz, Pfeffer, Garam Masala** und **Muskatnuss** würzen. Weiter **Rahm** dazugeben, bis das Ganze vernünftig aussieht. Bei tiefer Stufe etwas weiterköcheln lassen. Am Ende noch einmal abschmecken, der Wirsing kann auf Salz recht neutralisierend wirken.
- Wenn die Sache schmeckt, aber der Rahm noch zu flüssig ist: Etwas Maisstärke mit wenig Flüssigkeit (ich nehme meist noch mal Noilly Prat) verrühren, dazugeben und rühren. Wenns genügend eingedickt ist, servieren.

Federkohlsalat mit Granatapfel und Feta

1 halber Granatapfel, 1 kg Federkohl, 2 rote Zwiebeln, 1 Feta, 1 EL Honig, 1 TL scharfer Senf, ca. 4 EL Sherryessig, Salz und Pfeffer, 5 EL Olivenöl, ein paar Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer.



Mühsam können nur die Granatapfelkerne sein: Federkohlsalat.

- Die Kerne aus dem **Granatapfel** klauben. Das geht ganz gut, wenn man eine grosse Schüssel mit Wasser füllt und unter Wasser arbeitet. (Es reicht, den Granatapfel und die Hände unter Wasser zu halten, Sie brauchen nicht mit dem Kopf einzutauchen.)
- **Federkohl** waschen, abtropfen lassen und erst von Hand die blättrigen Teile, dann sich selbst von den Stielen trennen. Auf denen Herumzukauen, ist nämlich nicht so spannend.
- **Zwiebeln** in zwei Stücke und sehr dünn in halbe Ringe schneiden. **Feta** mit dem Messerrücken in hässliche Würfelchen schneiden.
- **Honig** und **Senf** gut vermischen, **Essig** dazugeben. **Salzen** und **pfeffern**. **Öl** langsam unter Rühren dazugeben, damit ein homogenes Dressing entsteht. Etwas **Zitronensaft** dazu. Abschmecken, also je nachdem etwas mehr von dem oder jenem.
- Abgerupfte Federkohlblätter in die Schüssel zum Dressing geben. **Granatapfelkerne**, **Zwiebeln** und **Feta** dazu, vermengen und servieren.
- (Auch ein knackiger Apfel passt da gut hinein, einfach am Schluss in dünne Schnitze oder Würfelchen schneiden und dazugeben.)

Gebratener Sellerie

Wenn ein Kürbis so tun kann, als wäre er eine Pute, kann Sellerie auch in die Rolle der Kartoffel schlüpfen. Wir bereiten hier einen Knollensellerie genau so zu, wie wir sonst Bratkartoffeln machen. Das ist super und, *by the way*, wie der Rahmwirsing eine tolle Beilage für Wildgerichte.

Zutaten: 2 Knollensellerie von angenehmer Grösse, Olivenöl (oder ein anderes Öl für die Pfanne), gutes Salz (Fleur de Sel oder Meersalz), Pfeffer, Quatre-épices.



Farbe ist nicht nur erlaubt, sondern erwünscht: Bratsellerie.

- Die beiden **Sellerieknollen** schälen und in Würfel von nicht mehr als 1,5 cm schneiden.
- Einen guten Gutsch **Öl** in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Gewürfelten **Sellerie** dazugeben und bei mittlerer bis hoher Hitze anbraten. Gelegentlich etwas **salzen**.
- Wenn der Sellerie noch ganz wenig Biss hat, ist er ready. Darf ruhig etwas Farbe angenommen haben, wie Bratkartoffeln dies auch tun. Zum Schluss mit wenig **Quatre-épices** würzen.

Fleischbällchen mit Tomaten und Datteln

Anstandshalber hier noch ein Fleischgericht für alle, die es nicht ganz lassen können. Ich habe es aus einem selbst erfundenen anderen Rezept abgewandelt. Darin habe ich Datteln zu einer Sauce verkocht. Das schmeckt ganz gut, ist etwas süss und darf auch ruhig ein bisschen scharf sein. Bringt etwas Orient auf die Tafel, dort soll ja irgendwo der Geburtsort dieses Kindes liegen, das uns vor 2000 Jahren das ganze Schlamassel eingebrockt hat.



Wenn nicht nur vegan angesagt ist: Hackfleischbällchen.

Zutaten für die Bällchen: 1 klein gehackte Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 halber TL gemahlener Kreuzkümmel, 1 TL gemahlene Koriandersamen, 500 g Lamm- oder Rindshackfleisch (oder gemischt), 1 Ei, 1 EL Paniermehl, 1 halber TL Oregano, 1 gute Prise Cayennepfeffer oder gemahlene Chilischiote, Salz und Pfeffer. Optional kann man vor dem Kneten noch etwas gehackte Minze dazugeben.

Für die Sauce: 2 Zwiebeln, 1–2 grosse Peperoncini, 1 daumengrosses Stück Ingwer, 4–5 Knoblauchzehen, 1 Schuss Rotwein, 1 grosse Dose Pelati oder 1 Glas passierte Tomaten, ca. 5–6 Datteln.

- Die **Zwiebeln** für die Sauce in feine Streifen schneiden und zusammen mit den entkernten und in kleine Streifen geschnittenen **Peperoncini** in etwas Öl anbraten.
- Sehr fein gehackten **Ingwer** und **Knoblauch** dazugeben. Bisschen drin rühren.
- Das Schüsschen **Rotwein** und die **Tomaten** dazugeben, dann die entsteinten und in kleine Stücke geschnittenen **Datteln**.
- Das Ganze nun eine Weile köcheln lassen. Darf ruhig etwas einkochen, der Geschmack wird davon profitieren. Ob die Anzahl Datteln richtig war, hängt etwas davon ab, welche man erwischt.
- Derweil die andere **Zwiebel** und den **Knoblauch** fein hacken und in etwas Öl zusammen mit **Kreuzkümmel** und **Koriandersamen** anschwitzen. Leicht abkühlen lassen.
- Die Zwiebel-Gewürz-Mischung zum **Hack** geben, ausserdem das **Ei** sowie das **Paniermehl** und die restlichen **Gewürze** dazugeben. **Salzen** und **pfeffern**. Nun darf alles sehr gewissenhaft geknetet werden.
- Ein bisschen von der Fleischmischung in einer Bratpfanne anbraten, verkosten und bei Bedarf nachwürzen.
- Nun schöne Bällchen formen und sie in einer Bratpfanne mit etwas Öl anbraten. (Sie müssen nicht ganz durch sein, wir lassen sie in der Sauce nachgaren.)
- Die Bällchen zur nun reduzierten und abgeschmeckten Sauce geben und bei niedriger Hitze eine Weile ziehen lassen. Danach Hitze aufs Minimum reduzieren und bis zum Servieren warm halten.

Cornbread

Sollten an diesem Punkt noch Zweifel bestehen, ob der gedeckte Tisch die Gäste auch wirklich satt werden lässt: Reichen Sie Brot. Aber nicht irgendeines, sondern Cornbread, sprich Maisbrot. Das ist eher Kuchen als Brot. Ich gebe zu, das vorliegende Rezept habe ich abgeschrieben:

Zutaten: 1 Ei, 2,5 dl Buttermilch, 50 g Butter, 1 halber TL Salz, 2 EL Zucker, je 1 TL Backpulver und 1 TL Natron, 120 g feine Polenta, 150 g Weissmehl



Brot? Kuchen!

- In einer Schüssel **Ei**, **Buttermilch** und zimmerwarme **Butter** verrühren.
- In der Küchenmaschine **Salz**, **Zucker**, **Natron**, **Polenta** und **Weissmehl** verrühren.
- Das Flüssige zum Trockenem geben und zu einem glatten Teig rühren lassen.
- Den leicht flüssigen Teig in eine gut gebutterte Kuchenform geben. Entweder rund mit ca. 20 cm Durchmesser oder eckig mit ungefähr derselben Grundfläche (irgendwas mit Pi mal r im Quadrat) giessen.
- Im auf 200 Grad Ober- und Unterhitze aufgeheizten Ofen 20–25 Minuten backen.
- Warm und in Quadrate geschnitten servieren.

Zum Schluss: Die unlösbare Weinfrage

Ich gebe wirklich gerne Weintipps ab, aber dieser Mix macht es einem nicht gerade einfach. Falls Sie ein bisschen Ahnung von Weinen haben: Aufgrund der diversen süsslichen Aromen könnte man durchaus nach einer Bombe im Stil eines richtig fetten Neuwelt-Cabernet-Sauvignons greifen. Oder einem breitschultrigen Südfranzosen. Im schlimmsten Fall einen hochgelobten Primitivo oder Amarone. An sich egal, suchen Sie nicht so sehr nach festtäglicher Eleganz, sondern nach Muskeln. Der Wein muss sich

hier gegen allerlei Aromen behaupten. Vielleicht sind Sie sowieso die oder der Einzige am Tisch mit einem erlesenen Weingeschmack. In einem solchen Fall können Sie entscheiden, ob Sie etwas Schönes mit Ihren Liebsten teilen wollen. Oder einfach die Magnumflasche des Spaniers (der mit den zwei A hintereinander im Namen) loswerden wollen, den Ihnen die Arbeitskollegen zum runden Geburtstag geschenkt haben.