

Weihnachts-Menü



Frohe Festtage

An Weihnachten gibt es ja immer ein wenig mehr zu essen als sonst die Woche über. Mal ganz abgesehen von den vielen Süßigkeiten wie Weihnachtsplätzchen, Schokoladennikolausen und Christstollen, die schon allein bei den Kalorien gut zu Buche schlagen.

Nun, so gibt es auch an diesem Weihnachten wieder ein wenig mehr zu essen und gleich ein viergängiges Weihnachtsmenü.

Zwei dieser Gerichte habe ich schon zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt. Zwei Gerichte bereite ich heute frisch zu.

Ich habe ja in der letzten Woche nicht jeden Tag ein neues Rezept veröffentlichen können, weil ich leider mit einigen anderen Dingen zeitlich beschäftigt war. Eigentlich ist es mein Ziel, jeden Tag ein Rezept zu posten.

Nun, dann werden es heute an Weihnachten gleich vier Rezepte auf einmal. Ich hoffe, ich schaffe es zeitlich, alle Rezepte noch am heutigen Abend zu veröffentlichen.

Und auch an den Weihnachtsfeiertagen und am Sonntag folgen noch einige leckere Rezepte.

Das Weihnachtsmenü sieht folgendermaßen aus:

- [Markklößchen-Suppe mit Suppenfleisch](#)
- [Gegrillter Ochsenziemer mit Kartoffelpüree](#)
- [Mousse au chocolat](#)
- [Orangen-Skyr-Torte](#)

Nun denn, fröhliche Weihnachten und guten Appetit!

Casino Royale – ein Menü für den perfekten Spieleabend

Ein Spieleabend unter Freunden sorgt nicht nur für gute Laune, sondern ist häufig noch ein kulinarisches Erlebnis. So lassen sich beispielsweise passend zu den ausgewählten Spielen unzählige interessante Speisen kredenzt, die als Menü die optimale Begleitung für die aufregende Runde sind. Das Casino Royale Menü ist beispielsweise etwas ganz Besonderes und garantiert der Hit auf jedem Motto-Spiel haben.

Casino Royale Menü: die richtigen Speisen

Kaum ein Klassiker der Filmbranche ist so bekannt wie „Casino Royale“, von dem es auch eine [Fortsetzung](#) geben soll. Auch die Gastgeber eines Spieleabends können mit den richtigen Speisen zum Thema für echte Highlights und einen Gaumenschmaus sorgen. Um unvergessliche und raffinierte Speisen aufzufrischen, sind vor allem kleine Snacks und Fingerfood empfehlenswert, denn schließlich soll ja noch ausreichend Zeit und Platz für die eigentlichen Spiele sein. Als Bestandteil für das Casino Royale Menü eignet sich unter anderem Garnelenspieße oder Datteln im Speckmantel. Lecker und erfrischend sind auch Melonen mit Parmaschinken oder für alle Liebhaber von Süßspeisen auch [Kuchenvariationen](#) in Mini-Portionen oder im Glas.

Menü kinderleicht schon vorher zubereiten

Der Vorteil bei den vielen Snacks und dem Fingerfood besteht darin, dass sie schon vorher aller Ruhe vorbereitet werden können. Kommen dann die Gäste zum Spiel haben, ist alles bereit und lässt sich schnell auf dem Tisch oder dem Buffet platzieren. Zusätzlich können natürlich auch frische Highlights gesetzt werden. Ein großes Bargeld oder warmes Brot sowie frischer Kaviar oder knackiger Salat runden das

kulinarische Angebot zum Spieleabend ab.

Casino Royale Menü: die besten Getränke



Bildquelle: unsplash.com

Bereits James Bond wusste, dass Martini – gerührt, nicht geschüttelt – zu den besten Getränken gehört. Im Casino Royale Menü für den Spieleabend darf deshalb das Kultgetränk nicht fehlen. Es besteht klassisch laut Roman aus:

- drei Teile Gin
- ein Teil Wodka
- 0,5 Teile Kina Lillet (Wermut)

Natürlich kann die Rezeptur auch abgewandelt werden. Für einen klaren Kopf, empfiehlt es sich, nicht nur den bekannten Martini zu servieren, sondern auch alkoholfreie Getränke. Vor allem sprudelndes Wasser mit Geschmack oder spannende Cocktailvarianten mit oder ohne Alkohol haben sich in der Lust und Runde beim Spieleabend bewährt. Damit die Gastgeber den verschiedenen Geschmäckern ihrer Mitspieler gerecht werden

können, empfiehlt es sich, mehrere Getränkevarianten parat zu haben. Wer möchte, kann natürlich bei besonders exklusiven Wünschen der einzelnen Gäste auch darum bitten, dass jeder selbst etwas in die Spielrunde mitbringt.

Spieleabend geht auch ohne Gesellschaft

Was machen all diejenigen, die gerade nicht mit ihren Freunden beisammen sein und trotzdem auf das Spielerlebnis nicht verzichten möchten? Allein am Tisch spielen ist natürlich längst nicht so schön und vor allem bei den meisten Spielen gar nicht möglich. Deshalb gibt es unzählige online Casinos, bei denen die Spieler mit Smartphone oder Tablet sowie am PC Karten- und Tischspiele sowie zahlreiche Slots nutzen können. Dazu gehören auch viele [Trustly Casinos](#), bei denen die Spieler den renommierten Zahlungsdienstleister für ihre Einzahlungen nutzen können. Wer möchte, hat aber auch die Chance, bei vielen online Casinos mit einem Bonus als Willkommensgeschenk zu starten und muss noch nicht einmal sein eigenes Geld für die Spielaktivitäten aufwenden.

Häufig im Casino noch mehr Vielfalt als bei klassischen Brettspielen

Die online Casinos bieten im Vergleich zu den klassischen Brettspielen erfahrungsgemäß deutlich mehr Abwechslung. Angeboten werden nicht selten über 500 verschiedene Titel renommierter Spielehersteller, sodass die Auswahl nahezu unbegrenzt ist. Eine unvergessliche Casino-Nacht kann da schon mal mehrere Stunden dauern. Müdigkeit kommt bei den vielen spannenden Spiel-Highlights kaum auf, denn die fantastischen Grafiken sowie spannenden Geschichten hinter den Spielen und unzähligen Jackpot-Möglichkeiten sorgen für Abwechslung.

Heute ist Schmalhans Küchenmeister



Paniertes Putenschnitzel

Da ich heute schon den Gemüsefond zubereitet habe – er köchelt gerade in der 6. Stunde auf dem Herd –, ging es beim Essen etwas karger zu. Aber es reichte erstaunlicherweise sogar zu einem mehrgängigen Menü, was bei mir ja sehr selten ist. Und das sah folgendermaßen aus:

Vorspeise: [Kartoffelsuppe mit Räuchermakrele](#) (von gestern)

Hauptspeise: paniertes Putenschnitzel mit etwas Zitrone und einem Weizenkrüstchen

Nachspeise: Stracciatella-Eis

Getränk: alkoholfreies Bier

Die Suppe musste ich ja nur erwärmen. Beim Schnitzel ließ ich aus Zeitgründen, weil ich den Spielfilm nicht versäumen wollte, alle Hemmungen fallen und verzichtete (sträflich!) beim Panieren auf das Mehlieren, es gab also nur den Vorgang

verquirltes Ei und Paniermehl. Mit der Zitrone war auch kein Staat mehr zu machen, aber für ein bisschen Saft auf das panierte Schnitzel reichte es doch noch. Das Eis verlangte nur einen Griff in den Tiefkühlschrank – dann gab es aber gleich 1000 ml davon. Und zu allem ein gut gekühltes, spritziges alkoholfreies Bier.