

APÉRO**Glühwein****Zutaten**

1 l Rotwein
 ½ – 1 l Wasser
 5 Nelken
 3 mittellange Zimtstangen
 2 Sternanis
 Bio-Orange-Zesten
 (hauchdünne Streifen der
 äussersten, farbigen Schicht
 aus der Fruchtschale)
 Bio-Zitrone-Zesten
 50 – 100 g Zucker

Zubereitung

Den Rotwein, die Orangen- und Zitronenzesten zusammen mit Wasser, Zucker und Gewürz in einen grossen Topf geben und bei mittlerer Hitze 1 Stunde lang zugedeckt erhitzen ohne zu kochen. Die Pfanne vom Herd nehmen und 1 Stunde ziehen lassen. Danach durch ein Sieb abgiessen und den gesiebten Glühwein vor dem Servieren erhitzen. Prost.

HAUPTSPEISE**Zimtrotkohl mit Zwetschgen-Chutney und Rindsfilet.****Zimt-Zwetschen-Chutney****Zutaten**

500 g Zwetschgen aus dem Glas oder tiefgekühlte Zwetschgen
 1 mittelgrosse Zwiebel
 1 daumengrosses Stück frischen Ingwer
 ½ Chilischote
 ½ dl Balsamicoessig, weiss
 1 TL Senfkörner
 2 Kardamonkapseln
 1 Prise Zimt und eine kleine Zimtstange
 1 TL Salz
 1 Prise Pfeffer
 500 g Zucker

Zubereitung

Zwetschgen aus dem Glas abschütten und abtropfen lassen, Anschliessend in den Topf geben. Alternativ tiefgefrorene Zwetschgen direkt aus dem Tiefkühler in den Topf geben. Die Zwiebel und den Ingwer, sowie die halbe Chilischote fein hacken und zu den Zwetschgen geben. Den Balsamicoessig zufügen, alle Gewürze beimischen und zum Schluss den Zucker darüber streuen. Die Masse langsam erhitzen und dabei gut rühren, damit sich der Zucker schnell auflöst. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und ca. 5 – 10 Minuten sprudelnd kochen. Das Zimt-Zwetschgen-Chutney heiss in die vorbereiteten Gläser füllen und mit Deckeln verschliessen.

Dazu passt Apfel-Zimt-Rotkohl**Zutaten**

1 Rotkohl
 2 Zwiebeln
 1 dl Rotwein
 1 dl Gemüsebouillon
 8 EL weisser Balsamicoessig
 2 Lorbeerblätter
 1 Zimtstange
 2 Gewürznelken
 1 Prise Salz und Pfeffer
 5 EL Zucker
 1 kleine Kartoffel
 3 Äpfel
 4 EL Öl

Zubereitung

Rotkohl putzen, vierteln und den Strunk heraus schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Kohl in feine Streifen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Rotkohl, Brühe, Rotwein, Lorbeer, Zimt und Nelken zufügen. Mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffel und die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden, Zur Rotkohlmischung begeben, gut mischen. und zugedeckt ca. 1 Stunde köcheln.

**Bon Appetit!**

Unser Vorschlag für ein köstliches Zimt-Festmenü

KÖSTLICHKEITEN MIT ZIMT**Das Gewürz und Heilmittel Zimt**

Wenn der Duft von Zimt in der Luft liegt, stellt sich automatisch Wohlbehagen ein. Erinnerungen an Köstlichkeiten wie Glühwein, Lebkuchen und Zimtsterne zusammen mit der Freude auf Weihnachten werden geweckt. Tatsächlich kann man Zimt nicht nur an den Festtagen als Gewürz für Süssigkeiten einsetzen, sondern das ganze Jahr durch, auch mit Fleisch oder Gemüse. Ausserdem ist Zimt nicht nur ein altes Gewürz sondern auch ein Heilmittel. Es heitert Stimmungen auf, wirkt desinfizierend und trägt gemäss neusten Forschungsergebnissen auch zur Senkung von Blutzucker und Blutfetten bei.

Zimt kommt ursprünglich aus Sri Lanka (Ceylon-Zimt) und China (Cassia-Zimt). Im Mittelalter war das Gewürz hier sehr kostbar und teuer. Es ist ein Rindengewürz. Die jungen Triebe werden geschält und die innere Rinde getrocknet, dabei rollt sie sich charakteristischerweise. Zimt kann man als Pulver oder in Stangenform kaufen.

**Rindsfilet****Zutaten**

Rindsfilet
 Speckscheiben dünn geschnitten
 2 EL Butter
 2 EL Öl
 1 Prise Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

Rindsfilet mit Pfeffer würzen, mit dünnen Speckscheiben umwickeln und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Pfanne erhitzen, Fleisch kurz von beiden Seiten darin anbraten, Butter und Öl dazugeben. Hitze reduzieren und ca. 4 Minuten auf jeder Seite ziehen lassen. Vom Feuer nehmen und weitere 5 bis 10 Minuten stehen lassen. Servieren!

DESSERT**Pfirsich-Zimt-Parfait****Zutaten**

1 Dose Pfirsich
 1 TL Zimt
 1 Päcklein Vanillezucker
 2 EL Zitronensaft
 3 Eier
 50 g Zucker
 4 dl Rahm
 1 EL gehackte Pistazien zum verzieren

Zubereitung

Pfirsiche in Sieb abtropfen lassen und anschliessend pürieren.

Zitronensaft, Zimt, Vanillezucker und pürierten Pfirsiche in eine Schüssel geben. Eier trennen, Eiweiss steif schlagen und nach und nach den Zucker in die Eiweissmasse zugeben. Eigelb zufügen und vorsichtig unterziehen. Rahm steif schlagen, dann Eimasse und anschliessend den Rahm unter das Pfirsichpüree heben. Masse in Förmchen füllen und im Tiefkühler ½ Tag frieren lassen. 10 Minuten vor dem Servieren herausnehmen und mit gehackten Pistazien dekorieren.

