



Regio Weihnacht

— REGION HANNOVER —

Rezeptideen ZUM NACHKOCHEN



Einkaufstipps

MIT ZUTATEN
AUS DEINER NÄHE



Rezepte

Inhalt

Vorwort

Seite 5

Backwerk - Demeter Bäckerei

Seite 8

Hoflokal

Seite 10

Lindenkrug Hannover

Seite 13

Hotel-Restaurant Bullerdieck

Seite 17

Restaurant Beans Country

Seite 21

LieblingsBar

Impressum



Iss, was um die Ecke wächst!



Gerade während der Advents- und Weihnachtszeit fragen sich wieder Viele: „Was kochen wir?“

Dieses kleine Rezeptbüchlein gibt dafür ein paar Anregungen. Gleichzeitig können bei allen aufgeführten Gerichten regionale Lebensmittel die erste Wahl sein.

Bereits während der RegioChallenge im September ging es darum, nur Lebensmittel zu verwenden, die in einem Umkreis von 100 km wachsen, geerntet und verarbeitet werden.

Hast Du davon gehört -
Vielleicht sogar teilgenommen?



Wir finden, JETZT ist eine gute Gelegenheit sich erneut Gedanken über die Herkunft unserer Produkte zu machen. Mit regionalen Lebensmitteln verbindet sich Frische, Qualität, Geschmack und eine transparente Herkunft. Damit lässt sich bestimmt bei Freunden und Familienmitgliedern punkten.





Auf den folgenden Seiten haben hannoversche Bäcker und Köche einige Rezeptideen beigesteuert.

Sie liefern Möglichkeiten etwas Neues auszuprobieren oder liebgewonnene Traditionen zu verändern bzw. zu ergänzen.

Machst Du mit?

Natürlich können Gewürze nicht nur regional bezogen werden, denn was wäre die Weihnachtszeit ohne Zimt & Co?

Lass Dich von diesem kleinen E-Book inspirieren und entdecke die Gaumenfreuden aus Deinem nahen Umfeld.



*Viel Freude beim Kochen & Backen
wünscht Dir Dein
RegioWeihnacht-Team*



BACKWERK

Wir sind dabei, weil...

das solidarische Zusammenleben im Einklang mit der Natur für uns schon immer ein zentrales Thema ist. Mit unserem ökologisch ausgerichteten Betrieb setzen wir uns für eine enkeltaugliche Landwirtschaft und einen ökologisch, sozial gerechten Wandel im Lebensmittelhandwerk ein. Die Liebe zur Umwelt ist für uns der größte Motor für nachhaltiges Backen. Bei uns wird nur gebacken, was uns selbst überzeugt. Natürlich stammt das Getreide aus biologisch-dynamischer Demeter-Landwirtschaft von Bauern aus der Region.

Ruth Scharwies und Christian Lecht - Inhaber



Unser Walnussbrot

Gesamtzutaten

- 400g Bio Roggenvollkornmehl
- 300g Bio Weizen oder Dinkelmehl
- 15g Salz
- 60g Bio Walnüsse, hacken - über Nacht mit
- 35 g Wasser einweichen

1 Tag vorher - Sauerteig ansetzen

- 100 g Roggenvollkornmehl
 - 10g Sauerteig
 - 80g Wasser 30°C
- alles mischen und bei Zimmertemperatur 12 - 15 Stunden gehen lassen

Hauptteig

- 190 g Sauerteig
- 300 g Roggenvollkornmehl
- 300 g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl
- 15 g Salz
- 250 ml Wasser 35°C

Zutaten mischen, mit einem Knethaken 5 min langsam, 1 min schnell kneten. Die Walnüsse dazugeben. Den Teig drei mal alle 10 min falten und eine Stunde ruhen lassen. Nach der Ruhezeit: Teigseiten von der



Außenseite nach innen falten. Teig in eine gefettete Kastenform legen und 1 Stunde bei 30 °C abgedeckt im Ofen gären lassen. Dann die Kastenform aus dem Ofen nehmen (sie sollte jetzt zu ca. dreiviertel gefüllt sein).

Die Teigoberfläche dünn mit Roggenvollkornmehl abpudern und mit einem Messer "wild" einstechen. Die Kastenform auf einem Blech bei 240°C in den Ofen schieben. Zusätzlich eine backofentaugliche Form mit ca. 250 ml Wasser mit in den Ofen stellen. Nach 20 min die Gradzahl auf 200°C reduzieren. Backzeit je nach Ofentyp ca. 45 – 55 min - Nach Klopfprobe auf der Unterseite auf einem Rost auskühlen lassen

Oder lass Dich verwöhnen



Backwerk Demeter Bäckerei
Heinrich-Heine-Strasse 38
30173 Hannover
0511/ 88 16 41
www.backwerk.bio

Di - Do 7:00 – 13:00 und 15:00 – 18:00 Uhr
Fr 7:00 – 18:00 Uhr
Sa 7:00 – 12:00 Uhr
So 8:00 - 11:00 Uhr
Mo Bäckerruhe

HOFLOKAL

Wir sind dabei, weil...

bewusste regionale Ernährung genau unser Konzept und meine Leidenschaft ist. Wir haben rund um Hannover so viele tolle Produkte, die auch zur Weihnachtszeit einfache und ambitionierte Rezeptvarianten zulassen.

Fabian Bückner Leiter Hoflokal &
Teammitglied der Regionalmannschaft der Köche Niedersachsen



Grünkohlsalat

für 4 Personen

- | | |
|-------|-----------------|
| 1 kg | Grünkohl frisch |
| 80 gr | Apeflessig |
| 60 gr | Zucker |
| 50 gr | Pflanzenöl |
| 20 gr | Salz |

Den Grünkohl waschen und in Streifen schneiden oder klein zupfen. Dann alle Zutaten zum Grünkohl geben und gut durchkneten (ca. 3 min). Alles kurz ziehen lassen und anschließend abschmecken.

Oder lass Dich verwöhnen

Hoflokal am Erlebnis Zoo Hannover
Adenauerallee 1
30175 Hannover
0511/ 280 74 203
www.hoflokal.de

Mo - Fr 12:00 - 23:00 Uhr
Sa, So & nds. Feiertage 9:00 - 23:00 Uhr
24. & 31.12. geschlossen

Die Küche ist bis eine Stunde vor
Restaurantschluss geöffnet.
Tischreservierung empfohlen

HOTEL LINDENKRUG

Wir sind dabei, weil...

regionale Lebensmittel für mich zu einem perfekten Heimatgefühl gehören. Zudem liefern sie die höchste Qualität. Wieso also nicht beim Kochen und Backen auf diese naheliegenden Produkte zurückgreifen. So entstehen manchmal ungewöhnliche, aber köstliche Kreationen, zu denen ich gerne anrege.

Jörg Lange - Küchenmeister & Inhaber Lindenkrug



Kürbis-Kartoffelpuffer und Birnen-Apfelkompott

für 4 Personen

Für die Puffer

- 400 g Kartoffel,
- 400 g Hokkaidokürbis,
- 4 Zwiebeln,
- 1 Ei
- etwas Kartoffelstärke, Pfeffer, Zucker, Salz
und Öl zum Braten.

Für das Kompott

- 2 Äpfel
- 2 Birnen
- 1 Essl. Butter
- 1 Essl. Honig,
- 1 Prise Salz



Die geschälten Kartoffeln, den geputzten Hokkaidokürbis mit Schale und die geschälten Zwiebeln mithilfe von einem kleinen Aufsatz der Küchenmaschine reiben. Alles zusammen kräftig würzen und mit einem Ei vermengen. Die Masse wird bald etwas Wasser ziehen, dieses mit ein paar Teelöffeln Kartoffelstärke abbinden.

Den Pufferteig nun nach und nach in einer heißen, geölten Pfanne in gewünschter Größe braten.

Für den Kompott die Birnen und Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und alles in mundgerechte Stücke schneiden. Beides in einen Topf mit Butter und Honig geben. Mit einem Deckel bei leichter Hitze dämpfen. Mit einem extra Löffel Zuckerrübensirup abschmecken.



Oder lass Dich verwöhnen

Lindenkrug Hannover
Hotel & Hostel
Harenbergerstraße 46
30453 Hannover
0511-21 99 10
www.lindenkrug-hannover.de



HOTEL-RESTAURANT BULLERDIECK

Wir sind dabei, weil...

Weihnachten eine ebenso schöne Tradition ist, wie unser Haus in der vierten Generationen familiär zu führen. Wir verbinden die Freude an Menschen und an unserem Beruf. Dabei legen wir viel Wert auf regionale Lebensmittel am liebsten von nachbarschaftlichen Erzeugern. So ist die RegioWeihnacht folgerichtig. Besinnen wir uns aufs Wesentliche - auf gute Lebensmittel aus dem Umfeld.

Mirja & Mike Bullerdieck - Inhaber



Wiesenhuhn Rosenkohl & Lauch

für 2 Personen

- 1 Wiesenhuhn / ganzes Huhn
- 240 gr Röstgemüse (je 80 gr Sellerie/
Zwiebeln/ Karotten)
- 250 ml Johannisbeersaft
- 2 Stück Lorbeeren
- 50 gr Tomatenmark
- 250 gr Rosenkohl
- 50 gr Butter
- 2 Stangen Lauch
- 1 Steckrübe
- 125 gr Butter

Das Huhn auslösen und die beiden Brüste und Keulen von der Karkasse trennen. Die Karkasse in kleine Stücke hacken, auf ein Blech legen und bei 160°C eine Stunde im Ofen rösten. Brüste und Keulen erstmal zur Seite legen. Röstgemüse klein schneiden, in einem großen Topf bei mittlerer Hitze anrösten. Sobald das Gemüse Farbe bekommen hat, Tomatenmark dazu geben, alles gut vermengen.



Gemüse und Tomatenmark so lange rösten, bis die rote Farbe bräunlich wird. In kleinen Schritten den Johannisbeersaft hinzufügen, gut rühren, damit nichts am Topfboden ansetzt. Sobald der jeweilige "Schluck" Johannisbeersaft verkocht ist, wieder etwas Saft hinzufügen. Das ganze sollte mindestens 3 x wiederholt werden. Die Lorbeerblätter und die gerösteten Knochen dazugeben, mit Wasser bedecken und mind. 4 Stunden köcheln lassen. Die Keulen vom Knochen lösen und die Knochen zu den Karkassen in den Ofen geben.



Anschließend die Knochen aus der Sauce nehmen. **Vor dem Servieren:** Das Fleisch würzen und 2 Stunden im Saucenansatz schmoren. Das Fleisch entnehmen und warm halten. Die Sauce durch ein Passiertuch geben und abbinden.



Rosenkohl putzen und von den äußeren Blättern entfernen. 200g davon weich kochen und mit der Butter zu einem glatten Püree verarbeiten. Den restlichen Rosenkohl schälen und die Blätter einzeln ablösen, um sie **vor dem Servieren** zu braten.



Den Lauch putzen. Eine Stange in größtmöglichen Stücken in kochendem Wasser weich (ca. 10 min) kochen, in eiskaltem Wasser auskühlen lassen. Anschließend die äußere Schicht ablösen und in 2cm dicke Stücke schneiden. - Die zweite Stange mit zu den Karkassen in den Ofen geben und ihn KOMPLETT schwarz werden lassen, anschließend zu "Staub" pürieren (Dekoration)

Steckrübe putzen und schälen. Eine Hälfte in 2x5cm dicke Stifte schneiden und in Butter garen. - Die andere Hälfte in grobe Würfel schneiden und mit der Butter zu einem Püree verarbeiten. Nun kann angerichtet werden.

Dieses Gericht ist nicht auf der Karte zu finden.



Oder lass Dich verwöhnen

Hotel-Restaurant Bullerdieck
Bürgermeister-Wehrmann-Str. 2
30826 Garbsen
05131 4580
www.bullerdieck.de
Di - Sa 17:00 – 22:00
So 11:30 – 21:30
Montag Ruhetag



RESTAURANT BEANS COUNTRY

Wir sind dabei, weil...

es für uns als voll bio-zertifiziertes Restaurant üblich ist, uns nach dem Jahreszeitenkalender zu richten. Für uns ist „Bio“ nicht nur ein Zertifikat, sondern ein Denkansatz für mehr Nachhaltigkeit. Unser Fleisch kommt von regionalen, kleinen Höfen, die Eier vom Bauern nebenan – genau wie Kartoffeln, Möhren und zeitweilig sogar Ingwer und Kurkuma. Regionalität ist für uns wichtig – und wir setzen dies um, wo es möglich ist.

Francisco Xavier Rodriguez Morgado, Küchenchef



*Sous-vide gegerate Lammkoteletts
Stachelbeeren, Brantweinsauce und
Süßkartoffelpüree*

für 4 Personen

- | | |
|----------|------------------------------------|
| 2 | Lammkarree |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| | Rapsöl |
| 100 ml | Alter Bredenbecker Geburtstagskorn |
| 2 | Schalotten |
| 2 El | Birnensenf |
| 300 g | Butter |
| 100 ml | Birnsaft |
| 6 große | Süßkartoffeln |
| 2 Stück | Sternanis |
| 2 El. | Kreuzkümmel |
| 2 Zehen | Knoblauch |
| 2 Stiele | Thymian (frisch) |
| 500 ml | Milch |
| 1 Prise | Muskat |
| 20 | Stachelbeeren |



Für die Lammkoteletts: Das Lammkarree parieren und salzen, mit Knoblauch und 50 Gramm Butter vakuumieren (in einem kochfesten Beutel luftdicht verschließen). Den Beutel mit Inhalt 35 Minuten bei 58 Grad im Wasserbad garen. Vor dem Servieren in einer Grillpfanne kurz scharf anbraten.



Für die Sauce: Die Stachelbeeren klein schneiden, mit dem Brantwein mischen und 2 Stunden ziehen lassen. Anschließend abtropfen lassen und den Sud aufheben. Die Schalotten in kleine Würfel schneiden und mit Butter in einer Pfanne dünsten. Stachelbeeren hinzugeben und kurz mit dünsten. Den aufgefangenen Brantwein dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Birnensenf und Saft abschmecken.



Für den Ofensüßkartoffelstampf: Den Ofen vorheizen bei 160 Grad. Die Süßkartoffeln waschen und im Ofen 40 min backen. In einem kleinen Topf Milch, Sternanis, Kümmel, 250 Gramm Butter, Salz und Muskat kochen und durch ein Sieb passieren.





Regio
Weihnacht
— REGION HANNOVER —



In einem kleinen Topf Milch, Sternanis, Kümmel, 250 Gramm Butter, Salz und Muskat kochen lassen und durch ein Sieb passieren. Die Ofensüßkartoffeln von der Schale entfernen und in eine Schüssel geben. Nach und nach die Milchlösung unterheben bis zur gewünschten Konsistenz.

Dieses Gericht kann bei Gruppenbuchungen auf Anfrage bestellt werden.

Oder lassen Sie sich verwöhnen



Restaurant Beans Country
Restaurant, Eventlocation, Biergarten
Kaffeedamm 2
30900 Wedemark
05130 9745210
www.deinbeans.de



Do 17:30 - 21:30 Uhr
Fr + Sa 14 - 21:30 Uhr
So 9 - 21:30 Uhr
Sonntagsbrunch 9 - 14 Uhr
Die Küche ist bis 21 Uhr geöffnet

LIEBLINGSBAR

Wir sind dabei, weil...

wir bei unseren Cocktail-Kreationen immer auf der Suche nach dem Besonderen sind. Kreativ und modern - auch im Winter liegt das Gute dabei sehr nah! So ist auch unser Lieblingskorn und unser Lieblingshonig, jeweils in Kooperationen, entstanden. Wir freuen uns, beides bei der RegioWeihnacht präsentieren zu können.

Manuel Mauritz – Teilhaber der Lieblingsbar und
Niedersächsischer Cocktailmeister



ApfelKornKuchen

für 1 Drink

- 5cl LieblingsKorn
- 2cl Honig aus der Region z.B.
LieblingsHonig aus Hannover
- 0,5cl Apfelessig
- 3-4 Teelöffel Apfelmus

Alle Zutaten auf Eis kalt shaken und wahlweise mit Zimt oder Milchmädchen garnieren.

Oder lass Dich verwöhnen

LieblingsBar
Herrenhäuser Markt 5
30419 Hannover- Herrenhausen
0511- 768 09 126
www.LieblingsBar.de

Mo – Do 12:00 – 00:00 Uhr
Fr 12:00 – 01:00 Uhr
Sa 10:00 – 1:00 Uhr
So 10:00 - 23:00 Uhr

Impressum

Dieses E-Book ist im Rahmen der Regio
Weihnacht Hannover 2021 entstanden.

Coypright 2021 ® by Nicole Rösler
Alle Rechte sind vorbehalten.

Text & Zusammenstellung:
Nicole Rösler - BEGEISTERT ARBEITEN

Illustrationen:
© YummyBuum, marinavorona, Yada,
DiViArts – stock.adobe.com
Hintergrund:
Michelangelo Artwork – stock.adobe.com.

Gestaltung RegioChallenge Vorlagen:
Region Hannover, Team Medienservice

Fotos & Rezepte:
jeweiliges Restaurant

Herausgeberin:
Landeshauptstadt Hannover
Fachbereich Umwelt und StadtgrünB
Ökomodellregion Hannover
Arndtstraße 1, 30167 Hannover
www.hannover.de/ökomodellregion



Regio Weihnacht

— REGION HANNOVER —

*Wir wünschen eine
köstliche (Vor)-
Weihnachtszeit!*



Einkaufstipps

MIT ZUTATEN
AUS DEINER NÄHE



Rezepte