

## Leseprobe



### **Kipferl, Nuss und Gänsebraten**

Humorvolle Geschichten und Rezepte

96 Seiten, 11,5 x 17,5 cm, gebunden, farbige Abbildungen  
**ISBN 9783746266329**

Mehr Informationen finden Sie unter [st-benno.de](https://st-benno.de)

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© St. Benno Verlag GmbH, Leipzig 2024



# Kipferl, Nuss und Gänsebraten

Humorvolle Geschichten  
und Rezepte



benno

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek  
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in  
der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten  
sind im Internet unter <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

**Besuchen Sie uns im Internet:**  
[www.st-benno.de](http://www.st-benno.de)

Gern informieren wir Sie unverbindlich und aktuell auch in unse-  
rem Newsletter zum Verlagsprogramm, zu Neuerscheinungen und  
Aktionen. Einfach anmelden unter [www.vivat.de](http://www.vivat.de).

ISBN 978-3-7462-6632-9

© St. Benno Verlag GmbH, Leipzig  
Umschlaggestaltung: Grit Fiedler, Visulabor GbR, Berlin/Leipzig  
Covermotiv: © stock.adobe.com/Vector Tradition  
Zusammenstellung: Volker Bauch, Gößnitz  
Gesamtherstellung: Arnold & Domnick, Leipzig (A)

## Inhalt

Miras Sasmaz: Die letzten Kastanien	7
<b>Rezept: Maronen</b>	<b>12</b>
-minu: Die Lichterkette	14
<b>Rezept: Großmutter's Honigküchlein</b>	<b>20</b>
Volksgut: Der Bratapfel	22
<b>Rezept: Bratäpfel</b>	<b>24</b>
Andreas Malessa: Chorprobe der himmlischen Heerscharen	26
<b>Rezept: Engelbrötchen</b>	<b>40</b>
Erich Kästner: „Ich saß in der Küche und wartete“	42
<b>Rezept: Sächsischer Christstollen</b>	<b>48</b>
Manfred Hausmann: Die Entdeckung des Weihnachtssterns	51
<b>Rezept: Zimt-Weihnachtssterne</b>	<b>58</b>
Thomas Mann: „Hanno genoss die weihnachtlichen Düfte“	60
<b>Rezept: Marzipanplätzchen</b>	<b>69</b>

Paul Richter: Geschichte eines Pfefferkuchenmannes	72
<b>Rezept: Lebkuchenmänner</b>	<b>75</b>
Dagmar Hoßfeld: Der Weihnachtskarpfen	77
<b>Rezept: Gebackener Karpfen</b>	<b>84</b>
Agnes Harder: Vorweihnachtliche kleine Stadt	86
<b>Rezept: Marzipankugeln</b>	<b>90</b>
Wilhelm Busch: Gänsebraten	92
<b>Rezept: Weihnachtsgans</b>	<b>94</b>



## Die letzten Kastanien

*Miras Sasmaz*

Seit Tagen schon schaute mich diese Frau immer wieder an, wenn ich ihr begegnete. Sie sagte nichts, sie tat nichts, sie sah mich nur an und lächelte mir zu.

Damals arbeitete ich auf dem Weihnachtsmarkt. Ich verkaufte geröstete Kastanien. Ich stand in einer kleinen Holzhütte, die gut abgedichtet und reichlich mit Weihnachtsdekoration geschmückt war. Mein Stand war mittendrin zwischen all den vielen anderen Häuschen. Drei Meter rechts von mir gab es kleine Weihnachtsfiguren zu kaufen, ein zerbrochener Engel lag achtlos neben seinem Flügel auf dem Boden. Links, ebenfalls drei Meter entfernt, bot der Inhaber selbst hergestellten Schmuck an. Es waren schöne und ansehnliche Werke, die der Man mit dem grauen Bart da hervorzauberte.

Nur ich verkaufte etwas, was von den Bäumen gefallen war, meine gerösteten Kas-

## Maronen

- 400 g Maronen
  - 1 TL Salz
1. Maronen waschen und 20–30 min in kaltes Wasser legen.
  2. Maronen mit zwei Schnitten einritzen: einmal einen Ring komplett um den „Bauch“ der Marone, danach senkrecht zum ersten Schnitt auf der gewölbten Seite einen Querschnitt.
  3. Maronen in Salzwasser kurz aufkochen, dann 10 min ziehen lassen.
  4. Wasser abgießen und die noch nassen Maronen direkt auf das Backblech geben. Im vorgeheizten Ofen bei 250 °C 15–20 min backen, dabei alle paar Minuten die Maronen wieder mit Wasser befeuchten.
  5. Maronen aus dem Ofen nehmen und mit einem feuchten Küchentuch abdecken. Nach 1–2 min sind die Schalen so weit abgekühlt, dass sich die Maronen gut schälen

lassen. Dazu die Schale am oberen und unteren Ende der Marone zusammendrücken. Durch den Ringschnitt bröseln die Schale einfach ab.



## Großmutter's Honigküchlein

- 125 g Honig
- 125 ml Olivenöl
- 125 g brauner Zucker
- ¼ TL Zimt
- 1 Prise Anis
- 50 g geriebene Nüsse
- 50 g geriebene Mandeln
- 50 g Weizenmehl
- 60 g Maismehl
- 1 Prise Salz
- Zimt
- Puderzucker

1. Honig, Olivenöl und Zucker zum Kochen bringen.
2. Zimt, Anis, Nüsse und Mandeln unterrühren.
3. Weizenmehl, Maismehl (beides gesiebt) und eine Prise Salz in den heißen Honig rühren, bis sich der Teig vom Boden löst. Abkühlen lassen.



4. Aus dem Teig etwa pflaumengroße Kugeln formen, auf ein gefettetes Backblech setzen und oben mit einer Schere kreuzförmig einschneiden.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C backen, bis die Küchlein goldgelb sind.
6. Noch warm mit Zimt und Puderzucker bestreuen.



## Gänsebraten

*Wilhelm Busch*

Es wird mit Recht ein guter Braten  
gerechnet zu den guten Taten;  
und dass man ihn gehörig mache,  
ist weibliche Charaktersache.

Ein braves Mädchen braucht dazu  
mal, erstens, reine Seelenruh,  
dass bei Verwendung der Gewürze  
sie sich nicht hastig überstürze.

Dann, zweitens, braucht sie Sinnigkeit,  
ja, sozusagen Innigkeit,  
damit sie alles appetitlich,  
bald so, bald so und recht gemütlich  
begießen, drehn und wenden könne,  
dass an der Sache nichts verbrenne.

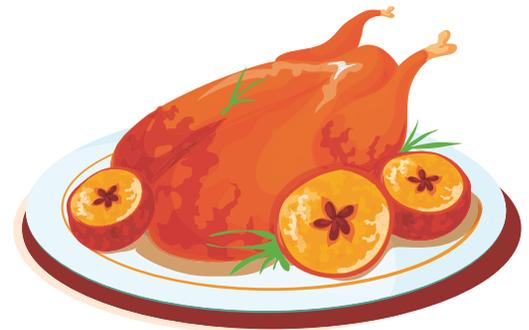
In summa braucht sie Herzensgüte,  
ein sanftes Sorgen im Gemüte,  
fast etwas Liebe insofern  
für all die hübschen, edlen Herrn,  
die diesen Braten essen sollen  
und immer gern was Gutes wollen.

Ich weiß, dass hier ein jeder spricht:  
„Ein böses Mädchen kann es nicht.“  
Drum hab' ich mir auch stets gedacht  
zu Haus und anderwärts:  
Wer einen guten Braten macht,  
hat auch ein gutes Herz.

## Weihnachtsgans

- 1 Gans (2–3 kg)
  - 1 Zwiebel, grob gewürfelt
  - 250 g Apfel
  - 80 g getrockneter Apfel
  - 1 Zimtstange
  - 1 TL Zimt
  - etwas Beifuß
  - Salz
  - Pfeffer
1. Den Ofen auf 165 °C vorheizen. Die Gans von Federkielansätzen befreien. Die Flügel am Gelenk abtrennen und ggf. für eine Soße aufheben. Die Gans ggf. noch ausnehmen.
  2. Die frischen Äpfel in Spalten schneiden und zusammen mit den Zwiebeln und den getrockneten Äpfeln in eine Rührschüssel geben.
  3. Apfelmischung kräftig mit Zimt, Beifuß, Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Gans mit der Mischung füllen, mit einem Rouladenspieß verschließen und außen gut salzen.
5. Die Gans mit der Brust nach oben in einen Bräter legen und für 2,5–3 Stunden in den Ofen geben.
6. Nach 30 min mit 500 ml Wasser übergießen.
7. Anschließend alle 30 min mit einer Kelle den ausgetretenen Bratensaft über die Gans gießen.



# Quellennachweis

## Bildnachweis

S. 13: © StockSmartStart/shutterstock.com; S. 20 f., 25: © Cottidie Studio/shutterstock.com; S. 21: © TDaria /shutterstock.com (Honig); S. 23: © Andrii Bezvershenko/shutterstock.com; S. 25: © Ramona Kaulitzki/shutterstock.com (Apfel); S. 39, 47, 49, 68, 74, 95: © stock.adobe.com/Vector Tradition; S. 40: © Look\_Studio/shutterstock.com; S. 58: © YummyBuum/shutterstock.com (Zimt); S. 58 f.: © cosmaa/shutterstock.com; S. 69/71, 90: © Amanita Silvicora/shutterstock.com; S. 75: © OrangeKing/shutterstock.com; S. 84: © LinaDes/shutterstock.com; S. 91: © pandora64/shutterstock.com.

## Textnachweis

Miras Sasmaz, Die letzten Kastanien © Alle Rechte bei der Autorin. -minu, Die Lichterkette, aus: -minu, Besuch vom Christkind, 16 neue Weihnachtsgeschichten © 2010, Friedrich Reinhardt Verlag, Basel.

Andreas Malessa, Chorprobe der himmlischen Heerscharen, aus: Patra Hahn-Lütjen (Hrsg.), WeihnachtsStilleGeschichten © 2006, Brunnen Verlag, Gießen.

Erich Kästner, „Ich saß in der Küche und wartete“, aus: Ders., Als ich ein kleiner Junge war. In: Werke. Romane für Kinder I © Atrium Verlag, Zürich 1957, S. 61 ff.

Manfred Hausmann, Die Entdeckung des Weihnachtssterns, aus: Ders., Martin Isabel Andreas © 1980 C. Bertelsmann Verlag, München, in der Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH.

Thomas Mann, „Hanno genoss die weihnachtlichen Düfte“, aus: Ders., Gesammelte Werke in Einzelbänden, Buddenbrooks – Verfall einer Familie © 1981, S. Fischer Verlag GmbH, Frankfurt am Main. Dagmar Hoßfeld, Der Weihnachtskarpfen, aus: Luise Holthausen, Dagmar Hoßfeld, Das Krippenferkel, 24 Advents- und Weihnachtsgeschichten, 2005 Gütersloher Verlagshaus © Dagmar Hoßfeld.

Wir danken allen Rechteinhabern für die freundliche Abdruck-erlaubnis. Der Verlag hat sich bemüht, alle Rechteinhaber in Erfahrung zu bringen. Für zusätzliche Hinweise sind wir dankbar.