

THEMA: YVONNES LAST MINUTE MENU  
Autor: Heinz Pohl  
EXPERTE IM STUDIO: YVONNE WILLICKS  
Funktion: MoMa-Hauswirtschaftsmeisterin

---

**Der Kühlschrank ist noch voll von Weihnachten. Der Reste sind aber viel zu schade, um weggeworfen zu werden. Was machen wir mit den Resten vom Fest? Yvonne Willicks hat ein paar Ideen zusammen getragen, um ein Last-Minute Menu zum Jahreswechsel zu zaubern.**

Ob Gans, Ente oder Rinderfilet: Die Reste vom Festtagsbraten schmecken am nächsten Tag auch kalt köstlich, beispielsweise in Scheiben geschnitten auf Brot mit frischer Gurke und Radieschen. Reste von Geflügelfleisch lassen sich hervorragend zu einem Salat weiterverarbeiten, beispielsweise mit gekochtem Reis, etwas Gemüse und frischen Kräutern. Aus Schweine- oder Rinderbraten ist im Handumdrehen ein leckeres Gröstl zubereitet: Dazu gekochte Kartoffeln in Scheiben schneiden, in der Pfanne anbraten, dann die klein geschnittenen Bratenreste sowie Zwiebelscheiben dazugeben und einige Minuten zusammen braten und würzen.

Auch die Beilagen sind zum Wegwerfen viel zu schade. Kartoffeln oder Knödel können einfach in der Pfanne mit Zwiebelwürfeln und etwas Speck goldbraun angebraten werden. Dazu passen auch gut Rotkohlreste. Wer noch rohen Rotkohl übrig hat, kann ihn klein schneiden und daraus mit Apfelwürfeln, Frühlingszwiebeln, einem guten Essig und etwas Öl einen knackigen Salat zubereiten. Übrigens lässt sich das schmackhafte Wintergemüse gekocht oder roh auch einfrieren. Am besten funktioniert das, wenn man ihn in Streifen schneidet.

### **Herzhafte Suppen aus Gemüseresten**

Bereits gegartes Gemüse lässt sich gut zu Suppen verarbeiten. Instant-Gemüsebrühe aufkochen, Suppennudeln darin garen, dann das klein geschnittene Gemüse kurz in der Suppe aufwärmen. Rosenkohl- und Brokkoli-Reste schmecken hervorragend mit Gemüsebrühe und etwas Sahne püriert als Creme-Suppe. Übrig gebliebene Brote und Brötchen können mit Eiern und Milch zu schmackhaften Semmelknödeln weiterverarbeitet werden. Als Semmelbrösel lassen sie sich zum Panieren oder zum Bestreuen von Aufläufen weiterverwenden. Wichtig: Zur Herstellung von Semmelbröseln muss das Brot ganz trocken sein. Um das Trocknen zu beschleunigen, kann man die Restwärme im Ofen nach einem Backvorgang nutzen.

Beliebt bei Kindern und zugleich eine weitere Möglichkeit, alte Brötchen sowie Toast und Weißbrotreste zu verwerten, sind „Arme Ritter“: Dazu Eier, Milch und Zucker verrühren und die Brotscheiben darin eintauchen. In einer Pfanne mit Butter anbraten und je nach Geschmack mit Zucker und Zimt oder Kompott servieren.

### **Yvones Rezepte:**

#### **Knusperflakes mit Schokolade**

Die kann man ganz einfach mit den Resten der Schoko-Weihnachtsmänner herstellen. **Zutaten:** Schokoladen-Reste, Cornflakes, Öl und Backpapier

**Zubereitung:** Die Schokolade muss zerkleinert werden und wird dann mit etwas Öl im Wasserbad zum Schmelzen gebracht. Wenn das geschehen ist, werden die Cornflakes langsam in den Topf geschüttet und untergerührt. Danach wird die Masse mit zwei Teelöffeln zu kleinen Portionen zusammen geschoben und auf ein Backpapier zum Aushärten gelegt.

**Yvones Tipp:** Man kann die Cornflakes natürlich noch mit weiteren Zutaten verfeinern. Ähnlich kann man auch mit Schokofrüchten verfahren oder ein Schokoladen-Fondue auf herstellen.

## **Käse Brotauflauf**

**Zutaten:** Brotscheiben, Käsescheiben, Eier, Milch, Schinken, Schnittlauch, Petersilie.

**Zubereitung:** Eine Auflaufform gut ausfetten. Zuerst Brotscheiben reinlegen, darauf Käsescheiben legen. Lässt man den Schinken weg, geht es auch vegetarisch. Wer möchte, jetzt den in Stücke geschnittenen Schinken drauf geben, (lässt sich später besser zerteilen als Scheiben), dann wieder Brotscheiben, (Schinken), Käse, bis alles aufgebraucht ist. Die oberste Schicht muss natürlich Käse sein. Die Milch mit den Eiern verrühren, Gewürze u. Schnittlauch (oder Petersilie) zugeben u. über den Auflauf gießen. Im vorgeheizten Backofen (180 Grad Heißluft) ca. 25 - 30 Minuten backen.

## **Rotkohlsalat**

**Zutaten:** 600 Gramm Rotkohl, 150 Gramm Karotten, 4 Lauchzwiebeln, Salz, 4 EL Weißweinessig, 70 Gramm getrocknete Softfeigen, 5 EL Nussöl (z.B. Walnuss- oder Haselnussöl), 2 TL Ahornsirup, Pfeffer (frisch gemahlen), EL Walnüsse (Kerne)

**Zubereitung:** Rotkohl und Möhren putzen. Lauchzwiebeln putzen und abspülen. Alle Gemüse in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln und mit 1 TL Salz und Essig gut mischen. Mit den Händen gut 3 Minuten kneten, damit der Salat mürber wird, dann etwa 30 Minuten ziehen lassen. Feigen fein würfeln. Öl, Ahornsirup, Salz und Pfeffer verrühren, mit dem Rotkohlsalat und den Feigen mischen. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Salat mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup abschmecken. Zum Servieren mit den Walnüssen bestreuen.