



# BAYER

OPTIK

## Mein Weihnachtsmenue 2025

Kartoffelsuppe / Dinkelcroutons

\*\*\*

Feldsalat / Speckwürfel / Rote Zwiebel

\*\*\*

Rindsrouladen schwäbisch / Kartoffelpüree / Apfelrotkraut

\*\*\*\*

Mandarinen Spekulatius Dessert

\*\*\*

Rezept unter [www.bayeroptik.de/Augenschmaus](http://www.bayeroptik.de/Augenschmaus)

### Ihr Michael Bayer

Bayer Optik Koch GmbH

Reutlingen

Kanzleistr. 3

Tel. 07121-340024

**Liebe Kunden und liebe Freunde.**

## **Weihnachten 2025**



Zwischen Tannenduft und Kerzenschein stehe ich an diesem Weihnachtsabend mit meinem Schwiegersohn Marcel in der Küche. Was aussieht wie ein gemeinsames Kochen, ist für mich viel mehr: Es ist die Weitergabe von Werten, die mich mein Leben lang begleitet haben.

Als ehemaliger Geschäftsführer sind Präzision, Qualität und Verlässlichkeit mein ständiger Begleiter im Alltag. Heute lebe ich diese Haltung beim Kochen weiter – in jedem Handgriff, in jeder Zutat und in der Zeit, die ich mir dafür nehme.

Die Produkte für unser Menü kaufe ich auf dem Wochenmarkt. Ich kenne die Menschen, die dahinterstehen, und weiß, woher alles kommt. Regionalität ist für mich kein Trend, sondern Ausdruck von Verantwortung – gegenüber der Umwelt, unserer Region und meiner Familie.

Wenn Marcel und ich schnippeln, abschmecken und anrichten, merke ich: Ich gebe nicht nur Rezepte weiter, sondern eine innere Haltung. Sorgfalt statt Hektik, Ehrlichkeit statt Bequemlichkeit. Und wenn wir später zusammen am Tisch sitzen, spüre ich, dass all das an meine Kinder und Schwiegerkinder weitergeht – Biss für Biss, Jahr für Jahr.

Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest im Kreise Ihrer Familie und Freunden, viel Spaß beim Kochen und ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2026.



Michael Bayer & Marcel Koch - Unser Weihnachtsmenü 2025

## **Menü**

Kartoffelsuppe  
mit Dinkelcroutons

\*\*\*\*

Feldsalat mit Speckwürfel  
und roten Zwiebeln

\*\*\*\*

Rindsrouladen schwäbisch  
mit Kartoffelpüree und Apfelrotkraut

\*\*\*\*

Mandarinen Spekulatius Dessert

\*\*\*\*



## Kartoffelsuppe mit Dinkelcroutons

---

Für 4 Personen

250 g mehligkochende Kartoffeln, 30 g Stangensellerie, 50 g Lauch, 60 g Zwiebeln, 40 g Butter, 800 ml Rinderfond, 400 ml Gemüfefond, 120 ml Sahne, 1 TL fein geschnittenen Majoran und 2 EL fein geschnittenen Schnittlauch. Frisch gemahlenen Pfeffer und Salz. Zwei bis drei Scheiben Dinkeltoast.

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Stangensellerie, den Lauch und die Zwiebeln in kleine Stücke schneiden.

Die Butter in einem passenden Topf erhitzen und die kleingeschnittenen Zwiebeln darin andünsten. Den Sellerie und den Lauch dazugeben und mitdünsten.

Anschließend die Kartoffeln dazugeben und mit dem Rinderfond und dem Gemüfefond auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse und die Kartoffeln in der Brühe weichkochen, pürieren und mit der Sahne verfeinern. Zum Schluss den Majoran und 1 EL Schnittlauch dazugeben.

Für meine Croutons würfele ich das Brot in kleine Stücke. Diese Stücke röste ich in einer beschichteten Pfanne in etwas Butter an. Fertig.

Die Suppe in einem heißem Teller anrichten. Als Dekoration fein geschnittenen Schnittlauch darüber streuen. Die knusprigen Croutons dazu reichen.

Guten Appetit.





## **Feldsalat mit Speckwürfel** **und roten Zwiebeln**

### **Zutaten (für 4 Personen)**

300g Feldsalat, 2 rote Zwiebeln, 200 g Speckwürfel, 2 EL Butter, Salz, Pfeffer.

Für das \*Geli\* Dressing: 3EL Apfelessig, 3-4 EL Walnussöl, 2 EL Ahornsirup, 1 rote Zwiebel feingewürfelt, Salz und frisch gemahlenen Pfeffer.

### **Zubereitung**

Den Feldsalat putzen und in eiskaltem Wasser waschen.

Für das Dressing die Zutaten gut vermengen.

Die roten Zwiebeln für den Feldsalat schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Anschließen in Butter leicht andünsten. Die Speckwürfel ohne Öl in einer beschichteten Pfanne ebenfalls leicht anrösten.

Den Feldsalat in eine große Schüssel geben und mit dem Dressing vermischen. Auf Tellern anrichten und mit den Zwiebeln und den Speckwürfeln garnieren.

Guten Appetit.



## **Rindsrouladen schwäbisch mit Kartoffelpüree und Apfelrotkraut**

### **Zutaten (für 4 Personen)**

4 Rinderrouladen, 1 mittelgroße Zwiebel, 4-6 Scheiben Speck, 4 Gewürzgurken, 4 EL Senf, Rapsöl zum Braten, 1 EL Butter, frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer und Salz.

Für die Soße: 1 große Zwiebel, 3 Karotten, 300 g Knollensellerie, 3 EL Tomatenmark, 1 Zehe frischen Knoblauch, 2 EL Sojasauce, 2 EL Balsamicoessig, 300 ml Rotwein, 1200 ml Rinderfond, 2 Zweige Rosmarin, frisch gemahlenen, schwarzen Pfeffer und Salz.

### **Zubereitung der Rouladen**

Die Zwiebel fein Würfeln und im Rapsöl mit einem Stückchen Butter leicht anbraten. Die Gurken in feine, kleine Streifen schneiden und kurz zu den Zwiebeln geben. Die Rouladen ausbreiten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Senf bestreichen, mit Speckscheiben belegen und die Zwiebel-Gurken-Mischung darauf in der unteren Hälfte verteilen. Die Seitenränder der Roulade einklappen und aufrollen. Mit Zahnstocher fixieren. Dann werden die Rouladen, wie unten beschrieben, in einem Gusseisen-Bräter scharf angebraten.

Für die Sauce bereite ich die Zutaten zu. Die große Zwiebel, die Karotten und der Knollensellerie werden in Würfel geschnitten. Jetzt erhitzen wir das Rapsöl in dem Bräter und braten die Rouladen von allen Seiten scharf an. Herausnehmen und auf die Seite stellen. Die Zwiebeln, die Karotten und den Knollensellerie in den Topf geben und gut anbraten. Das Tomatenmark dazu geben, unterrühren und mit dem Essig ablöschen. Dieser verdunstet rasch. Dann den Rotwein angießen auf 2-3 mal und immer wieder einkochen lassen. Die Sojasauce und den Rinderfond zugeben und aufkochen lassen. Den Rosmarin, die Knoblauchzehe und die Rouladen hineingeben und alles bei schwacher Hitze 1,5-2 Stunden schmoren. Die Rouladen sollten von der Sauce bedeckt sein. Wenn die Rouladen weich sind herausnehmen und die Sauce auf die gewünschte Dicke einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer noch würzen wenn notwendig. Dann die Rouladen wieder in die Sauce legen und heiß werden lassen für das Servieren.



## Michael Bayer & Marcel Koch - Unser Weihnachtsmenü 2025

### Zutaten (für 4 Personen)

#### Kartoffelpüree

600 g mehlig kochende Kartoffeln, 40 g Butter, 300 ml Milch, Salz, geriebene Muskatnuss nach Geschmack.

Die Kartoffeln schälen und in große Würfel schneiden. Im Salzwasser weich kochen. Die Milch erhitzen. Die heißen Kartoffeln in eine hohe Schüssel geben, mit Salz und Muskatnuss würzen, die weiche Butter darauf verteilen und mit dem Kartoffelstampfer unter zugeben heißen Milch (portionsweise) stampfen, so lange bis das Püree flaumig wird. Sofort heiß servieren.

#### Zubereitung Apfelrotkraut

**Rotkraut:** 1 kleiner Rotkohl, 30g durchwachsener Speck, 2 EL Öl, 2 EL Rotweinessig, 2EL Puderzucker, 200ml Apfelsaft, frisch gemahlener Pfeffer, Salz, 2 Lorbeerblätter, 2 Nelken, Zimt.

Den Rotkohl vorbereiten. Den Strunk und die dicken Rippen herausschneiden und die Blätter in sehr dünne Streifen schneiden. Den durchwachsenen Speck in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Speckwürfel anbraten. Dann die Rotkohlstreifen dazugeben und 3-4 Minuten unter ständigem Rühren mitschmoren. Jetzt den Essig und den Zucker dazugeben. Den Apfelsaft angießen. Lorbeerblätter und Nelken, Salz und Pfeffer hineingeben und dann bei geringer Temperatur etwa 50 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren und nach der Flüssigkeit schauen. Mit Pfeffer, Salz und Zimt abschmecken.

Guten Appetit



## **Mandarinen Spekulatius Dessert**

### **Zutaten für 6 Gläser**

100 g Sahne, 250 g Magerquark, 250 g Mascarpone, 2 Packungen Vanillezucker, 50 g Zucker, 150 g Spekulatius, 2 Dosen Mandarinen.

### **Zubereitung**

Wir benötigen sechs Gläser a 125 ml Fassungsvermögen.

Die Sahne steif schlagen. Mascarpone, Magerquark, Vanillezucker und Zucker miteinander verrühren. Die Sahne unterheben.

Die Spekulatius zu kleinen Stückchen brechen und die Hälfte der Spekulatius auf die sechs Gläser verteilen. Anschließend 3-4 Mandarinenstücke darauf geben. Die Sahne-Mascarpone-Magerquarkcreme in einen Spritzbeutel geben. Die Hälfte der Creme auf die Gläser verteilen und mit einem Löffel glattstreichen. Die restlichen Spekulatiusstückchen wieder auf die sechs Gläser verteilen. Wieder 3-4 Mandarinenstücke darauf verteilen. Die restliche Sahne-Mascarpone-Magerquarkcreme auf die Gläser gleichmäßig verteilen und mit einem Löffel glattstreichen. Den Abschluss bilden 2-3 Mandarinen und ein paar Speklatiuskrümel als Deko. Bis zum Servieren kalt stellen.

Guten Appetit.