

Nikolaus-Genuss mit der Fleischerei Bechtel

Rezepte & Grußkarten zur *Geschenke Box Bechtel*

Mit dieser kleinen Rezeptsammlung holst du das Beste aus deiner Bechtel-Geschenkebox heraus – perfekt für den gemütlichen Nikolaus-Abend oder ein herhaftes Adventsfrühstück.

Alle Rezepte sind bewusst einfach gehalten und lassen sich flexibel mit dem Inhalt deiner Box kombinieren. Viel Freude beim Genießen – und frohen Nikolaus!

Tipp: Die letzte Seite dieses PDFs enthält einfache Grußkarten zum Ausdrucken und Ausschneiden.

1. Rustikales Nikolaus-Abendbrot

Perfekt, wenn Freunde oder Familie spontan vorbeikommen.

Zutaten (für 4 Personen)

- Verschiedene Wurstsorten aus deiner Bechtel-Geschenkebox (z. B. Ahle Wurscht, Kochwurst, Schinken)
- 1–2 Gläser Hausmacher Wurst oder Brotzeit im Glas
- 1–2 Sorten Käse nach Wahl
- Frisches Bauernbrot oder Brötchen
- Butter, Senf, ggf. Meerrettich
- Gewürzgurken, Perlzwiebeln, kleine Tomaten
- Etwas Rohkost (Paprika, Möhre, Gurke) in Streifen geschnitten

Zubereitung

1. Wurst und Schinken aus der Geschenkebox in Scheiben schneiden und dekorativ auf einer großen Platte anrichten.
2. Hausmacher Wurst im Glas öffnen, in kleine Schälchen füllen und mit einem Löffel zum Streichen bereitstellen.
3. Käse in Scheiben oder Würfel schneiden und neben der Wurst platzieren.
4. Rohkost, Gewürzgurken, Perlzwiebeln und Tomaten als frische Beilagen dazulegen.
5. Brot in Scheiben schneiden, Butter, Senf und ggf. Meerrettich bereitstellen.
6. Alles in die Mitte des Tisches stellen und gemeinsam in Ruhe genießen – ganz nach nordhessischer Art.

2. Deftige Nikolaus-Kartoffelpfanne

Schnell gemacht, wärmt von innen und macht satt.

Zutaten (für 4 Personen)

- 800 g festkochende Kartoffeln
- 2–3 Würste aus deiner Geschenkebox (z. B. Mettenden, Bratwurst oder eine grobe Wurst)
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika (rot oder gelb)
- 2 EL Öl oder Butterschmalz
- 150 ml Brühe oder Wasser
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver (edelsüß), optional etwas Majoran
- Frische Petersilie oder Schnittlauch zum Bestreuen

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In Salzwasser ca. 5 Minuten vorkochen, abgießen und beiseitestellen.
2. Zwiebel schälen und fein würfeln, Paprika in Streifen schneiden. Wurst in Scheiben oder Stücke schneiden.
3. Öl oder Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Wurststücke bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie leicht Farbe nehmen. Herausnehmen und kurz beiseitestellen.
4. In derselben Pfanne Zwiebeln und Paprika anschwitzen. Kartoffelwürfel dazugeben und alles bei mittlerer Hitze rundum bräunen lassen.
5. Mit Brühe oder Wasser ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Majoran würzen. Wurst wieder dazugeben und alles bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten schmoren lassen, bis die Kartoffeln gar sind.
6. Vor dem Servieren mit frischer Petersilie oder Schnittlauch bestreuen.

3. Herzhaftes Nikolaus-Frühstücksbrett

Ideal für einen gemütlichen Start in den Nikolaus-Morgen.

Zutaten (für 2–3 Personen)

- Auswahl an Aufschnitt aus deiner Geschenkebox (z. B. Kochschinken, Aufschnittwurst, Ahle Wurscht)
- 1 Glas Leberwurst oder Brotaufstrich aus dem Glas
- 2–3 gekochte Eier
- Frische Brötchen oder Bauernbrot
- Butter
- Etwas Obst (z. B. Apfelscheiben, Weintrauben oder Birne)
- Optional: etwas Marmelade oder Honig für die Süßmäuler

Zubereitung

1. Aufschnitt und Ahle Wurscht in dünne Scheiben schneiden und auf einem Holzbrett oder einer Platte anrichten.
2. Leberwurst im Glas öffnen und mit einem kleinen Messer dazu stellen.
3. Eier hart kochen (ca. 8–9 Minuten), abschrecken, pellen und halbieren.
4. Brot oder Brötchen frisch aufschneiden, Butter bereitstellen.
5. Obst in mundgerechte Stücke schneiden und als frische Komponente auf dem Brett verteilen.
6. Nach Wunsch etwas Marmelade oder Honig dazu stellen – so ist für herzhafte und süße Frühstücksfans gesorgt.

Nikolaus-Grußkarten zum Ausdrucken

Einfach diese Seite auf stärkerem Papier ausdrucken, entlang der Linien ausschneiden und die Karten von Hand ausfüllen.

Frohen Nikolaus! Für: _____ Von: _____ Ein herzlicher Gruß mit bester Wurst von der Fleischerei Bechtel.	Herzliche Nikolausgrüße Für: _____ Von: _____ Viel Freude beim Genießen und eine schöne Adventszeit!
Genuss zum Nikolaus Für: _____ Von: _____ Mit nordhessischer Spezialität & ganz viel Herz.	Eine kleine Aufmerksamkeit Für: _____ Von: _____ Weil du heute an Nikolaus einfach eine Freude verdient hast.