

**Siebold HÖRakustik**

*Ich wünsche all meinen Kunden ein schönes Weihnachtsfest*

Montag - Freitag 9 -13 und 14 -18 Uhr  
Mittwoch Nachmittag geschlossen

Scherenbosteler Str. 3  
30900 Wedemark/Bissendorf  
www.siebold-hoerakustik.de

Tel. 05130-58 37 023  
Fax 05130-58 37 024  
kontakt@siebold-hoerakustik.de

*Wir wünschen unseren Kunden frohe und besinnliche Weihnachten und einen guten Rutsch in das neue Jahr 2026 und sind ab dem 05.01.2026 gern wieder für Sie da!*

**GR GUIDO ROHR ELEKTROTECHNIK**

Bissendorf • Dieter-Mysegades-Weg 1  
Telefon (05130) 37 40 36 • www.rohr-elektrotechnik.de

**Ihr Partner in Sachen Elektrotechnik!**

Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

**architekturbüro carsten krüger**

Bahnhofstraße 1  
30900 Wedemark

Telefon 05130 - 58 36 96  
info@krueger-architekturbuero.de  
www.krueger-architekturbuero.de

**bauSpezi | E.MARKS**

Ihr Bauzentrum

*Wir wünschen allen Partnern und Kunden ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch in das neue Jahr.*

Johannisgraben 2, 30900 Wedemark – Bissendorf  
☎ (0 51 30) 9 78 30 • www.marks-baustoffe.de

*Wir wünschen allen schöne Weihnachten und ein gesundes neues Jahr.*

**SprachOase**  
Praxis für LOGOPÄDIE

Praxis Burgwedel: Fuhrberger Str. 1 • 30938 Burgwedel • Tel. 05139 – 33 34  
Praxis Wedemark: Langer Acker 26 a • 30900 Wedemark • Tel. 05130 – 60 98 960

Wir wünschen eine schöne Weihnachtszeit und einen guten Rutsch ins neue Jahr

**JÖRG EHRENBERG**  
Ihr Installateurmeister

Rügener Weg 41 30900 Wedemark | 05130 / 45 34  
ehrenberg.sanitaer-heizung@arcor.de

*Wir bedanken uns bei unseren Kunden und wünschen frohe Weihnachten und alles Gute für das neue Jahr!*

**Tischlerei Hanne GmbH**

Varenkamp 6 • 30900 Wedemark – Negenborn  
Tel.: (05130) 928 6 928 - Mobil: (0177) 88 09 868  
kontakt@tischlerei-hanne.de • www.tischlerei-hanne.de

# Für Knödel-Fans: Rezept für Kartoffel-Rote-Bete-Knödel



Oh du köstliche Knolle – darum gehören Kartoffeln zur Weihnachtszeit

Die Deutschen lieben die Kartoffel – auch zur Weihnachtszeit. Auf fast jeder Festtafel kann man sie in den unterschiedlichsten Varianten finden. Oft mit dabei: Der Kartoffelknödel. Die Kartoffel-Marketing GmbH verrät Knödel-Fans ein leckeres Rezept, das das Weihnachtsmenü geschmacklich und optisch zum Hingucker macht.

## KARTOFFELN UND WEIHNACHTEN: EIN DREAM-TEAM

Nichts kommt an Weihnachten in Deutschland so häufig auf die Teller wie Kartoffeln[1]. Die Tradition, an Heiligabend Kartoffeln zu essen, kommt daher, dass es eine zweite Fastenzeit bis 1917 in Deutschland gab, die von Mitte November bis zum ersten Weihnachtsfeiertag ging. Und die sättigende und nährstoffreiche Kartoffel war in der Fastenzeit ein ideales Nahrungsmittel – und anders als Fleisch, Fisch und Milch-

produkte, erlaubt. Kein Wunder also, dass die Kartoffel auch in der Weihnachtszeit so beliebt bei den Deutschen wurde. Dieter Tepel, Geschäftsführer der Kartoffel-Marketing GmbH: „Aus etwas Zweckmäßigem, nämlich wohlschmeckende und zugleich sättigende Kartoffeln während der Winterfastenzeit zu essen, wurde eine Tradition, die bis heute in vielen Familien aufrecht gehalten wird“.

## DER KNÖDEL – EIN DEUTSCHER BRAUCH?

Zu den Kartoffelklassikern an Heiligabend zählen neben dem Kartoffelsalat auch viele weitere Zubereitungsarten: Von Salzkartoffeln über Herzoginkartoffeln bis hin zu Knödeln – die Kartoffel ist die ideale Zutat für das Weihnachtsessen.

Der Knödel beispielsweise ist in vielen Regionen ein absolutes Traditionsgericht. Doch wo genau diese Tradition ihren Ursprung hat, ist bis heute unklar. Thüringer Klöße gibt es nachweislich bereits seit ungefähr 1800. Das erste Knödel-Rezept

aus Franken wurde vermutlich im Jahre 1850 gedruckt. Aus unserem Nachbarland Österreich ist das erste gedruckte Knödel-Rezept aus dem 16. Jahrhundert bekannt. Wer jedoch den allerersten Knödel gerollt hat, kann bis heute nicht nachgewiesen werden. So oder so: Heute ist der Kartoffelknödel nicht mehr aus der deutschen Küche wegzudenken.

## ROTE KNÖDEL ALS HINGUCKER FÜR DIE WEIHNACHTSTAFEL

Eine besondere Ergänzung zum Weihnachtsmenü oder auch als Hauptgang serviert einfach lecker sind Kartoffel-Rote-Bete-Knödel mit einer Füllung aus würzigem Blauschimmelkäse. Diese schmecken nicht nur fein-aromatisch, sondern ähneln dank ihrer roten Farbe, die sie von der Rote Bete erhalten, auch den weihnachtlichen Christbaumkugeln. Dieter Tepel verrät, worauf bei der Kartoffelauswahl zu achten ist: „Besonders gut gelingen Knödel mit mehlig kochenden Kartoffeln. Diese enthalten am meisten Stärke und werden daher weicher und trockener beim Kochen – eine ideale Grundlage für leckere Weihnachtsknödel.“

## KARTOFFEL-ROTE-BETE-KNÖDEL: SO WIRD'S GEMACHT

Um die Knödel zuzubereiten, ein Kilogramm mehligkochende Kartoffeln gründlich waschen und in reichlich Wasser zum Kochen bringen und für 20 bis 25 Minuten kochen. Anschließend abgießen, pellen, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Drei Eigelb und 50 Gramm Butter nach und nach einkneten. 75 Gramm Kartoffelmehl zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Mit Salz und Muskat abschmecken.

120 Gramm Blauschimmelkäse grob würfeln. Den Teig in jeweils drei Knödel pro Portion aufteilen. Mit feuchten Händen den Teig auf der Hand flach drücken und etwas Käse in die Mitte legen und diesen mit dem Teig umhüllen. 750 Milliliter Wasser mit 500 Milliliter Rote-Bete-Saft in einem Topf auf höchster Stufe zum Sieden bringen und portionsweise die Knödel hineingleiten lassen. Die Knödel in dem Wasser-Rote-Bete-Saft 15 bis 20 Minuten ziehen lassen, bis sie gar sind.

Tipp: Selbstgemachte Kartoffelknödel immer in siedendem Wasser ziehen lassen. Bei kochendem Wasser würden die Knödel zerfallen.



Kartoffel-Rote-Bete-Knödel: Dank der roten Bete wird der Kartoffelknödel auch optisch zum Hingucker auf der Weihnachtstafel. Fotos: KMG/die-kartoffel.de

**TEAM STUBENREIN**

WIR ENTRÜMPELN RICHTIG!

STUBENREIN MACHT'S BESENREIN

► Ihr Dienstleister für Entrümpelungen, Haus-, Wohnungs- und Büroauflösungen

- kostenfreie Beratung und individuelle Angebotserstellung
- faire Wertanrechnungen
- schnell & diskret
- bestes Preis- und Leistungsverhältnis

Kontaktieren Sie uns – wir lassen Sie nicht allein!

www.team-stuberein.de  
N. Zittier · Tel. 0157 37 27 69 46  
E-Mail: info@team-stuberein.de

**WIR PACKEN ES AN!**

*Wir möchten uns bei all unseren Kunden für die tolle Zusammenarbeit in 2025 bedanken und wünschen ein fröhliches Weihnachtsfest sowie einen guten Rutsch ins neue Jahr.*

**BÖHNING & MEYER**  
Dachservice GbR  
QUALITÄT RUND UMS DACH

**BÖHNING & MEYER DACHSERVICE GbR**  
30900 Wedemark/Mellendorf  
info@bm-dachservice.de  
0151 - 70 37 48 81  
www.bm-dachservice.de