



„Weihnachtsmarktleckereien 2.0“

von Mario Kotaska

Marios Weihnachtscurrywurst auf Sterncroutons

Zutaten (für vier Portionen):

Weihnachtliche Currywurst

4 frische Salsicce mit Fenchel
400 ml passierte Tomaten
2 Birnen
150 ml Birnensaft (alternativ Apfelsaft)
100 ml Orangensaft
1 Zwiebel
1 Zimtstange
3-4 Sternanis
2 TL scharfes Madras-Currypulver
1 TL Fenchelsamen
Lauchzwiebeln
Salz, Pfeffer
Öl

Sterncroutons

4-6 Scheiben Toast- oder Weißbrot
2 EL Butter
1 Prise Currypulver
1 TL Lebkuchengewürz
Salz

Zubereitung (circa 25 Minuten, ohne Wartezeit):

Für die Currysoße die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Birnen vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Birnenstücke mit einer Vierkantreibe grob reiben. Eine Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden.

Die Salsicce längs aufschneiden, vom Darm befreien und das Brät in grobe Stücke zupfen. Mit Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten. Currypulver und Zwiebelwürfel dazu geben und mit den Salsicca-Stücken anschwitzen.

Die Salsiccestücke entnehmen und warmhalten. Zur Zwiebel-Currymischung nun die Birne dazugeben und mitdünsten, bis sie weich ist. Mit Birnen- und Orangensaft ablöschen und fünf Minuten einkochen lassen. Zimtstange, Sternanis, Fenchelsamen und passierte Tomaten dazugeben und weitere zehn Minuten sanft köcheln lassen, bis die Birnen zerfallen



sind. Zimtstange und Sternanis entfernen, ein paar Lauchzwiebel-Ringe hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Anrichten die Wurststückchen in der Soße miterhitzen.

Für die Sterncroutons aus den Brotscheiben mit einem Keksausstecher Sterne ausstechen. Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Brotsterne darin goldbraun rösten und ganz leicht salzen.

Die warmen Salsiccia-Stücke aus der Soße nehmen, auf einen Teller verteilen und mit dem Rest der Soße großzügig übergießen. Die Sterncroutons darüber oder daneben verteilen und zum Schluss alles mit einer Prise Currypulver und Lebkuchengewürz bestäuben. Sofort servieren.

Nährwerte pro Portion:

567 kcal – 36 g Fett – 21 g Eiweiß – 38 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist laktosefrei.

Grünkohl-Wraps

mit Scamorza, Birne und Senf-Joghurt-Dip

Zutaten (für vier Portionen):

Grünkohl-Wraps

8 Weizentortillas
300 g Grünkohl
150-200 g Scamorza, geräuchert
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Birne
3 EL grober Senf
60 g zarte Haferflocken
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Senf-Joghurt-Dip

250 g griechischer Joghurt
2 EL grober Senf
1 TL Honig
1 Zitrone
Salz, Pfeffer



Tortilla-Crunch

2 Weizentortillas
Öl zum Frittieren
Salz

Grünkohlchips

Grünkohlblätter
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 20 Minuten, ohne Wartezeit):

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einem Esslöffel Olivenöl glasig anschwitzen, dann den Grünkohl hinzufügen und fünf bis sieben Minuten anbraten, bis er zusammenfällt. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Scamorza grob reiben und die Birne in dünne Scheiben hobeln. Beides unter den Grünkohl mischen, zuletzt die Haferflocken dazugeben und ebenfalls vermengen.

Jeweils zwei bis drei Esslöffel der Füllung auf eine Tortilla geben und einrollen. Im übrigen Olivenöl kurz von allen Seiten anbraten, bis die Wraps Farbe angenommen haben. In einer Auflaufform in den vorgeheizten Ofen geben und acht bis zehn Minuten backen.

Für die Grünkohlchips einige Grünkohlblätter mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen mitbacken, bis sie knusprig sind.

In der Zwischenzeit Joghurt, Senf, Honig und den Saft der Zitrone verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Tortilla-Crunch das Öl auf Temperatur (160 Grad) bringen und die Weizentortillas in kleine Dreiecke schneiden. In heißem Öl kurz frittieren, bis sie zu goldbraunen Chips geworden sind, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten. Leicht salzen.

Die Wraps und Chips auf Teller verteilen und jeweils etwas Dip in einem kleinen Schälchen dazugeben.

Nährwerte pro Portion:

711 kcal – 40 g Fett – 25 g Eiweiß – 62 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.