

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Dezember 2023** ▪  
Tagesmotto „Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ mit Alexander Kumptner



Carla Weissbacher

**Chili sin carne & Crêpe mit Apfel-Zimt-Kompott & Winter-Gin**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Chili sin carne:**

- ½ rote Paprika
- 120 g rote Linsen
- 250 g passierte Tomaten
- 200 g Kidneybohnen, aus der Dose
- 125 g Mais, aus der Dose
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Schmand
- 500 ml Gemüsefond
- 4 Zweige Petersilie
- 1 ½ TL Chiliflocken
- ½ TL gerebelter Oregano
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Olivenöl
- Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und beides darin goldgelb anbraten. Paprika halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und in mundgerechte Würfel schneiden. Zwiebeln mit passierten Tomaten ablöschen und Paprika, Linsen, etwas Fond, Zucker, Chiliflocken und Oregano hinzugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen und dabei immer wieder umrühren. Wenn die Sauce zu stark eindickt nach und nach mehr Gemüsefond hinzugeben. Mais und Bohnen durch ein Sieb abtropfen lassen. Mit ins Chili geben und nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Schmand und gehackter Petersilie anrichten.

**Für die Crêpes mit Apfel-Zimt-Kompott:**

- 300 g Äpfel
- ½ Zitrone, Saft & Abrieb
- 1 Ei
- 125 ml Milch
- Butter, zum Braten
- 75 ml Apfelsaft
- 3 Tropfen Vanilleextrakt
- 80 g Mehl
- ½ Stange Zimt
- ½ TL gemahlener Zimt
- 1 Prise Zucker + 35 g Zucker
- 1 Prise Salz

Äpfel schälen und in grobe Stücke schneiden. Apfelsaft, Zimt, 35 g Zucker und etwas Zitronenabrieb sowie Saft in einem Topf zum Kochen bringen. Einkochen lassen und anschließend Apfelstücke zugeben und darin 10 Minuten weich kochen bis die Äpfel zerfallen.

Für die Crêpes Mehl, Salz und einer Prise Zucker in einer Schüssel vermischen. Eier unterrühren und langsam Milch hinzufügen bis eine glatte Masse entsteht. Vanilleextrakt einrühren. Für den ersten Crêpe etwas Butter zum Braten verwenden.

**Für den Winter-Gin:** Orangen auspressen. Ingwer mit Schale in Scheiben schneiden.  
2 Orangen Apfelsaft, Orangensaft, eine Zimtstange, Ingwer und 3 getrocknete  
7 cm Ingwer Orangenschalen erwärmen. Gin hinzufügen und ebenfalls warm werden  
30 g Granatapfelkerne lassen. Nicht kochen lassen. Vor dem Servieren den Winter-Gin durch  
700 ml Apfelsaft ein Sieb in ein Glas füllen. Mit einem Rosmarin Zweig, einer Zimtstange  
10 cl Gin und einer getrockneten Orangenschale servieren.  
1 Zweig Rosmarin  
3 Zimtstangen  
5 getrocknete Orangenschalen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.