# ▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. Dezember 2023 ▪
# Tagesmotto „Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ mit Nelson Müller

**Florian Meyer**

## Julefest: Kumpir de luxe mit Rotkraut-Bulgur-Füllung & Apfelkrapfen mit Zitronen-Schmand-Dip & Cranberry-Rosmarin-Punsch

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Kumpir:**
4 mittelgroße mehligkochende Kartoffeln
50 g Instantbulgur
¼ Rotkohl
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
10 schwarze Oliven
100 g griechischer Joghurt 10%
5 EL Frischkäse
1 EL Tomatenmark
1 EL Ajvar
1 EL Kräuteressig
¼ Bund Minze
¼ Bund glatt Petersilie
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
½ TL Zimt
1 Prise Zucker
2 EL Olivenöl
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Öl in der Fritteuse auf 180 Grad erhitzen.

In einem Topf Wasser erhitzen und die Kartoffeln mit einer Gabel einstechen. Diese dann im Wasser für 20 Minuten kochen lassen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und mit etwas Öl anbraten. Instantbulgur hinzugeben und mit 100 ml Kochwasser übergießen. 5 Minuten ziehen lassen und Tomatenmark unterheben. Mit Kreuzkümmel, Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken. Minze hacken und mit griechischem Joghurt und Ajvar verrühren.

Rotkohl in feine Streifen hobeln und mit Essig, Zucker, Salz und Olivenöl abschmecken und ordentlich durchkneten.

Petersilie fein hacken. Kartoffeln abgießen und halbieren. Mit einem Löffel die Kartoffeln zu 2/3 aushöhlen und die Kartoffelmasse mit Frischkäse und gehackter Petersilie vermengen.

Die Kartoffel-Frischkäsefüllung dann in die halbierte Kartoffel geben, den Bulgur darauf platzieren, mit Rotkraut toppen und mit etwas vom Joghurt-Dip servieren. Oliven halbieren und als Garnitur mit auf der Kartoffel platzieren.

**Für den Dip:**
100 g Schmand
100 g Joghurt
1 Zitrone, Saft & Abrieb
1 EL Puderzucker

Zitronenschale abreiben, anschließend Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Zitronensaft mit Abrieb, Schmand, Joghurt und Puderzucker verrühren.

**Für die Apfelkrapfen:**
2 große süß-säuerliche Äpfel
1 Ei
75 ml Milch
100 g Mehl
15 g Zucker
½ TL Zimt
1 TL Zucker
1 Prise Salz
Neutrales Öl, zum Frittieren

Ei, Zucker, Mehl, Salz und Milch zu einem glatten Teig verrühren.

Äpfel schälen und den Kern ausstechen. Den Apfel dann in Scheiben schneiden und in dem Teig eintauchen. Danach in die Fritteuse geben und ca. zwei Minuten goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Zimt und Zucker bestäuben.

**Für den Punsch:**
90 g frische Cranberrys
2 Zitronen, Saft
40 ml Gin
100 ml Cranberrysaft
1 Zweig Rosmarin
60 g Rohrzucker
Mineralwasser, mit viel Kohlensäure

Aus dem Rohrzucker, 60 ml Wasser und 75 g Cranberrys einen Sirup kochen. Diesen 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend abgießen und mit Hilfe eines Siebs passieren.

Auf den Rosmarinzweig restliche Cranberrys aufspießen. Zitronen halbieren und auspressen. Gin mit 20 ml Zitronensaft und Cranberrysaft vermischen, Rosmarin hinzugeben und mit Eiswürfeln auffüllen. 3 EL vom eingekochten Sirup hinzugeben und mit Mineralwasser auffüllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.