



Limburger Hörnchen mit Cranberry-Sauce von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen)

Hörnchen

2 Limburger Käse (je 200 g)
1 Packung fertiger Croissant-Teig (350 g)
4 EL süßer Senf
2 EL Milch
Kümmel (alternativ Mohn oder Sesam)

Cranberry-Sauce

50 g Ahornsirup
200 g Cranberrys, frisch oder gefroren
1 rote Chili
Ingwer
50 ml Himbeeressig
50 ml Ketchup
1 Orange (unbehandelt)
Salz, Zucker

Zubereitung (15 Minuten, ohne Garzeiten)

Limburger in fingerdicke Streifen schneiden. Den Teig entsprechend der Perforation in Ecken schneiden und mit süßem Senf bestreichen. Darin die Streifen des Limburgers in Croissants einrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, dabei dekorativ krümmen. Zehn Minuten gehen lassen. Danach mit Milch einstreichen und mit Kümmel bestreuen. Wer keinen Kümmel mag, kann auch Mohn oder Sesam nehmen. Bei 180 Grad für zehn bis 15 Minuten backen.

Für die Sauce Ahornsirup erhitzen und darin die Cranberrys zusammen mit fein geschnittenem Chili und geriebenem Ingwer anschwitzen. Essig zugeben. Etwas einkochen, dann Ketchup sowie Orangenabrieb zugeben und pürieren. Mit Salz abschmecken und etwas Zucker für die Geschmeidigkeit hinzufügen.

Die Hörnchen können als Snack oder mit einem Salat als Hauptspeise gereicht werden.