



Weihnachtsmarkt-Leckereien selbst gemacht Mit Rezepten von Mario Kotaska

Gebratene Champignons auf Lángos

Zutaten (für sechs Portionen):

Lángos

130 ml Milch
220 ml Wasser
1 Würfel frische Hefe
Prise Zucker
500 g Weizenmehl Type 1050
Salz
Öl zum Ausbacken

Knoblauchöl

80 ml natives Olivenöl
Salz
2-3 Zehen Knoblauch

Kräutercreme

200 g Schmand
Salz, Pfeffer
1-2 Zehen Knoblauch
1 Zitrone, unbehandelt
Petersilie
Schnittlauch

Gebratene Champignons

450 g kleine braune Champignons
Salz, Pfeffer
1 EL Butter
1 Zwiebel
Muskatnuss
Paprikapulver edelsüß
50-100 ml (alkoholfreier) Weißwein
Petersilie

Zubereitung (circa 40 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Die Milch mit 220 ml Wasser leicht erwärmen und die Hefe mit einer Prise Zucker darin lösen. Mit einem Teil des Mehls zu einem sehr feuchten Vorteig vermischen und etwa 15 Minuten quellen lassen. Dann mit dem übrigen Mehl und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Das Olivenöl mit Salz und Knoblauch pürieren und den Schmand mit Salz, Pfeffer, geriebenem Knoblauch, Zitronenabrieb, -saft, gehackter Petersilie und Schnittlauch verfeinern.

Die Champignons gründlich putzen und im Ganzen in einer heißen Pfanne mit Butter braten, bis sie deutlich gebräunt sind. Erst dann salzen und pfeffern. Eine Zwiebel fein würfeln und mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, Muskatnuss und Paprikapulver dazugeben und bei niedriger Temperatur schmoren lassen, bis die Champignons weich sind.



Eine weitere Pfanne mit viel Öl erhitzen. Den Teig portionieren, mit den Händen zu flachen Fladen formen und nacheinander in der Pfanne schwimmend ausbacken, bis sie von beiden Seiten knusprig braun sind. Dann auf Küchenpapier entfetten.

Die Champignons mit grob gehackter Petersilie verfeinern, Lángos mit etwas Knoblauchöl bepinseln und zusammen mit Champignons und Kräutercreme servieren.

Nährwerte pro Portion:

553 kcal – 26 g Fett – 16 g Eiweiß – 61 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.

Churros mit Chili-Schokoladensauce

Zutaten (für sechs Portionen):

Churros

250 ml Wasser

75 g Butter

1 Prise Salz

180 g Mehl, gesiebt

4 Eier

1 Orange, unbehandelt

Zimt-Zucker zum Wälzen (optional)

Schokoladensauce

200 ml Sahne

125 g Zartbitterschokolade

1-2 TL Zucker

Chiliflocken

Gewürzschaum

100-200 ml Milch

Lebkuchengewürz

Zubereitung (circa 35 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Wasser, Butter und Salz in einen Topf geben und aufkochen. Vom Herd nehmen und das Mehl in einem Schwung hineingeben. Mit einem Holzlöffel zu einer glatten Kugel rühren und den Topf wieder auf die heiße Platte stellen. Unter Rühren weiter erhitzen, bis sich am Boden eine dicke weiße Schicht bildet – dieser Vorgang heißt abbrennen. In eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.



Für die Sauce die Sahne erwärmen, die Schokolade grob hacken und mit Zucker und Chiliflocken einrühren. Schmelzen und einige Minuten ziehen lassen. Dann leicht abkühlen lassen, sodass eine cremige Konsistenz entsteht.

Einen Topf mit Öl auf etwa 170 Grad erhitzen. Nun mit einem Handrührgerät die Eier einzeln mit etwas Orangenabrieb in den Teig einarbeiten. Es dauert einen Moment, bis sich ein glatter, geschmeidiger Teig bildet. Diesen in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und direkt in das heiße Öl spritzen. Die einzelnen Churros sollten klassisch eine Länge von etwa 10 bis 15 Zentimetern haben, eventuell mit einer Schere kürzer schneiden. Wenige Minuten frittieren, bis die Churros braun sind, dann auf Küchenpapier entfetten und nach Geschmack in Zimt-Zucker wälzen.

Die Milch nun erwärmen und mit Lebkuchengewürz verfeinern. Mit einem Pürierstab aufschäumen. Diesen Schaum mit Churros und Schokoladensauce servieren.

Nährwerte pro Portion:

772 kcal – 65 g Fett – 11 g Eiweiß – 38 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.