

Linsen-Eintopf, Joghurt, Rotwein-Kuchen, Winzer-Glühwein

Für zwei Personen

Für den Linseneintopf:

250 g rote Linsen	1 Möhre	1 Knollensellerie
1 Knolle Ingwer	1 Chilischote	1 Zwiebel
200 ml Weißwein	700 ml Kalbsfond	1 EL Tomatenmark
1 EL Currypaste	1 Zimtstange	4 Gewürznelken
1 Sternanis	Ras-el-Hanout	Kreuzkümmel
1 EL neutrales Öl	Salz	

Für den Minz-Joghurt:

150 g Joghurt, 3,5%	1 Bund Minze	Salz, Pfeffer
---------------------	--------------	---------------

Für den Rotweinkuchen:

100 ml Rotwein	2 Eier	100 g Butter
100 g Mehl	50 g Schokoladenstreusel	80 g Zucker
1 TL Vanillezucker	1 TL Backpulver	1 TL Kakaopulver
$\frac{1}{2}$ TL Zimt		

Für den Winzer-Glühwein:

1 Orange	500 ml Rotwein	1 Zimtstange
1 EL Zucker	2 Nelken	1 Sternanis
1 EL Honig		

Möhre, Sellerie und Ingwer schälen, Zwiebel abziehen und alles in Würfel klein hacken. Rote Linsen in einem Sieb abbrausen und abtropfen lassen. Chili entkernen und klein hacken.

Öl, Currypaste und Tomatenmark in einem Topf erhitzen. Möhre, Sellerie, Zwiebel und Ingwer darin anbraten. Mit dem Kalbsfond ablöschen.

Gehackte Chilischote mit Zimt, Nelken und Sternanis in ein Gewürzei füllen und zum Gemüse geben. Etwas einköcheln lassen, nach 20 Minuten Linsen und Wein dazugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Ras el Hanout, Kreuzkümmel und Salz abschmecken. Das Gewürzei entfernen.

Für den Minz-Joghurt:

Die Minze abbrausen und klein hacken. Joghurt mit Minze verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Schale servieren.

Für den Rotweinkuchen:

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier in einer Schüssel mit einem Handmixer gut verrühren. Rotwein, Zimt, Kakao, Mehl und Backpulver dazugeben und 50 g Schokostreusel unterheben.

Die Teigmasse zum Schluss in Muffinförmchen füllen und für ca. 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Für den Winzer-Glühwein:

Orange filetieren. Rotwein mit Zimt, Nelken und Sternanis in einem Topf erwärmen. Dazu etwas Honig und Zucker dazugeben und abgießen. Zum Schluss Orangenfilets hineingeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ute Dreissigacker am 12. Dezember 2019