



Weihnachtsspezialitäten

1. Tortellini in brodo
Italien

2. Janssons frestelse
Schweden

3. Bratapfelpunsch
Deutschland



Tortellini in brodo

Zutaten

Für den Pastateig:

200g Mehl (Type 00)

2 Eier, Größe M

Für die Brühe:

1 Möhre

50g Sellerie

1 Zwiebel

500ml Wasser

Salz und Pfeffer

Für die Füllung:

100g Schweinelenden

100g Parmaschinken

100g Mortadella

150g Parmesan, gerieben

2 Msp. Muskatnüsse, gemahlen

Salz

Tips:

Das Gericht kann je nach persönlichem Geschmack mit gehobeltem Parmesankäse oder frischen Kräutern garniert werden, um den Geschmack noch weiter zu verstärken.

Tortellini in brodo

Zubereitung

Füllung:

1. Schweinelende von Sehnen und Fett befreien, in grobe Stücke schneiden. Mortadella und Parmaschinken ebenfalls grob würfeln. Das gesamte gewürfelte Fleisch nun durch einen Fleischwolf (grobe Reibscheibe) drehen und in einer großen Schüssel auffangen.
2. Nun den geriebenen Parmesan und das Ei zum Hackfleisch hinzugeben. Mit einer Prise Salz und Muskatnuss würzen und gründlich mit den Händen zu einer kompakten Masse vermischen.
3. Den Fleischwolf nun mit der feinen Reibscheibe ausstatten und die Masse erneut durch den Wolf drehen. Anschließend wieder mit den Händen durchkneten, in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie bedecken und 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Durch die lange Ruhezeit wird die Füllung noch aromatischer.

Nudelteig:

1. Das Mehl und die Eier in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben und ca. 7 Minuten lang kneten lassen. Sollte der Teig nicht elastisch genug sein, kann mit etwas warmem Wasser nachgebessert werden. Ist er hingegen zu klebrig muss etwas Mehl hinzugefügt werden.
2. Den Teig anschließend gründlich mit den Händen weiter kneten, dann zu einer Kugel formen und zurück in die Schüssel geben. Mit einem Tuch bedecken und 30 Minuten ruhen lassen.
3. Den Teig nach der Ruhephase auf einer glatten Fläche ca. 2-3mm dünn ausrollen. Anschließend mit einem Ausstecher oder einem Roller quadratische Teigplatten mit 5cm Seitenlänge herausstechen.
4. Die Füllung in einen Spritzbeutel füllen und immer ein Häufchen der Füllung in die Mitte der Quadrate setzen. Nun wird jedes Teigquadrat diagonal zu einem Dreieck gefaltet. Die beiden offenen Seiten werden durch leichten Druck zwischen Daumen und Zeigefinger aufeinander gepresst und so geschlossen. Den unteren gefüllten bauchigen Teil nun auf die Spitze des Dreiecks klappen. Dann den kleinen Finger mittig auf der Tortellini platzieren, die beiden Ecken um den Finger herum nach vorne wickeln und durch leichtes Drücken miteinander verbinden.
5. Anschließend auf ein mit einem Geschirrtuch ausgelegtes Tablet übertragen.
6. Die Gemüsebrühe in einen großen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Die Hitze anschließend auf niedrige Stufe reduzieren.
7. Die gefüllten Pasta nun für ca. 2 bis 3 Minuten in der heißen Brühe ziehen lassen. Sobald sie an die Oberfläche steigen sind sie fertig.



Janssons frestelse

Zutaten

5 grob geriebene rohe
Kartoffeln (am besten
mehlig)
2 geschälte gelbe
Zwiebeln (ca. 200g)
1 Dose Anchovis (125g)/
Sud aus der Dose
behalten!
2 Esslöffel Butter
Paniermehl
süße Sahne (1/2
Becher)
Salz/Pfeffer/Muskat

Zubereitung

1. Die geschälten Kartoffeln in grobe Scheiben reiben/schneiden und anschließend stiften. Die Auflaufform mit etwas Butter einfetten.
2. Die halbe Menge der gestifteten Kartoffeln in die gefettete Auflaufform legen und anschließend die Zwiebeln ebenfalls klein schneiden und die Hälfte hinzugeben. Nun die Anchovis auf den Zwiebeln und den Kartoffeln verteilen. Nach Geschmack würzen.
3. Den Rest der Kartoffeln und Zwiebeln in die Form geben.
4. Sud der Anchovis mit der Sahne vermengen, die geeignete Menge an Paniermehl über der Mischung verteilen, so dass eine dünne Kruste entsteht und einige Kleckse Butter darüber geben. Danach die Hälfte der flüssigen Mischung aus Sud und Sahne über den Auflauf gießen.
5. Ofen auf 225°C vorheizen und das Ganze ca. 1 Stunde backen lassen, bis die Kartoffeln und die Kruste schön knusprig braun werden. Nun noch den Rest der Flüssigkeit über den Auflauf gießen und warten bis das Essen eine angenehme Konsistenz bekommt!

Tips:

Verfeinern lässt sich der Auflauf gut mit Weißwein. Petersilie als Dekor vorm Servieren!



Bratapfelpunsch

Zutaten

Ergibt ca. 10 Gläser

1 Vanilleschote

1 Muskatnuss

2 TL Zimt

1/2 TL gemahlene Gewürznelken

2 l Apfelsaft

8 Kugeln Vanilleeis

Zubereitung

1. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.
2. Die Muskatnuss fein reiben.
3. 1/2 TL zusammen mit dem Zimt, den gemahlene Nelken, dem Vanillemark und dem Apfelsaft in einem Topf langsam erhitzen, nicht aufkochen.
4. Vanilleeis zugeben und leicht verrühren, in Gläser füllen und warm servieren.

Tips:

Es kann pro Glas 2 cl Rum oder Amaretto zugegeben werden.

Weihnachten in Italien

Santa Lucia (13.12.): Es ist vor allem in Norditalien rund um die Region Venetien nicht unüblich, auch die "große Bescherung" bereits am Morgen des 13. Dezember zu zelebrieren. Die Heilige Santa Lucia und ihr Esel bringen der Legende nach in der Nacht zum 13.12. die Geschenke.

La Vigilia (24.12.): Heiligabend, der in Italien „la Vigilia“ (der Vorabend) heißt. Abends trifft man sich mit der Familie, man isst und redet viel. Im Gegensatz zum deutschen Heiligabend kommen hier meistens nur Tortellini in Brodo auf den Tisch. Denn, und da sind die Italiener strikt, am 24. Dezember ist noch gar nicht Weihnachten. Am 24. Dezember geht es vor allem um das Einstimmen auf die folgenden Tage. Der Abend endet schließlich mit der klassischen Christmette um Mitternacht, zu der natürlich die ganze Familie gemeinsam geht.

Natale (25.12.): Geschenke, Geschenke, Geschenke. Die Geschenke werden geöffnet, bevor man sich zusammen an den reichlich gedeckten Mittagstisch setzt.

Befana (06.01.): Eine alte, graue Hexe, die auf dem Besenstiel ankommt und unartigen Kindern Kohle anstelle von Süßigkeiten bringt – das ist die Befana.



Weihnachten in Schweden

- das Luciafest am 13. Dezember, an dem die Lucia in ihrem weißen Gewand in Familien, Kindergärten, Schulen, Altenheimen und an Arbeitsplätzen singt – in ihrem Gefolge hat sie Sternenkneben (die eigentlich zum Dreikönigstag gehören), Pfefferkuchenmänner und Wichtel
- der Weihnachtsbaum-Einkauf am Tag vor Heiligabend – viele Schweden holen sich den Weihnachtsbaum statt dessen aus dem eigenen Wald
- der TV-Abend vor Heiligabend: Uppesittarkväll, während man den Weihnachtsbaum schmückt und die Geschenke einpackt (23. Dezember)
- Disneyfilme mit Donald Duck im TV am Heiligabend um 15 Uhr: Kalle Anka och hans vänner, eine Tradition seit 1960
- Julbord und Bescherung an Heiligabend
- Kirchenbesuch am 1. oder 2. Weihnachtstag
- der Dreikönigstag am 6. Januar, in Schweden meist Trettondedagen genannt oder „Trettondedag jul“, also der dreizehnte Tag der Weihnachtszeit
- und schließlich der Knutstag am 13. Januar, wenn der Weihnachtsbaum geplündert wird



Das Projekt wird durchgeführt von:



Caritasverband für das
Dekanat Borken e.V.



Rotes Kreuz
im Kreis Borken

KOMM-AN NRW - Förderprojekt zur Integration und Teilhabe von Flüchtlingen und Neuzugewanderten in den Kommunen

Als ein Teil der Integrationsagentur unterstützt das Programm KOMM- AN NRW die ehrenamtliche Arbeit im Kreis Borken. Gemeinsam mit ehrenamtlichen Helferinnen und Helfern wird dazu beigetragen, die Integration von

Geflüchteten
und Neuzugewanderten zu erleichtern.

Sinn und Zweck des Programmes ist es, die ehrenamtlich Tätigen in der Umsetzung von selbstgewählten integrativen Projekten zu unterstützen. Aktuell arbeiten ehrenamtliche Helferinnen daran ein Kochbuch zu entwerfen, dass die verschiedenen Nationalitäten im Kreis Borken widerspiegeln. Dafür werden Rezepte für Vor-, Haupt- und Nachspeisen eines jeweiligen Landes mit Hilfe von Geflüchteten und Neuzugewanderten gesammelt. Ziel ist es ein Kochbuch zu erstellen, dass dazu anregt ein Gericht aus einem anderen Land nachzukochen und somit auch mehr in den Kontakt zu fremden Kulturen zu kommen.

Im Rahmen des Projektes KOMM-AN NRW:



Das Projekt wird gefördert durch:



Ministerium für Kinder, Jugend, Familie,
Gleichstellung, Flucht und Integration
des Landes Nordrhein-Westfalen

