



Ute Dreissigacker

## Linseneintopf mit Minz-Joghurt & Rotweinkuchen & Winzer-Glühwein

Zutaten für zwei Personen

### Für den roten 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, zum Würzen
- Kreuzkümmel, zum Würzen
- 1 EL neutrales Öl
- Salz, aus der Mühle

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:

- 150 g Joghurt, 3,5%
- 1 Bund Minze
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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

### 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
- ½ TL Zimt

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.

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

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.