



Cranberry mit WOW

Lukas' und Bens Thanksgiving-Teller (Truthahnfleisch mit Cranberrysauce)

Für die Cranberrysauce:

- 200 g frische Cranberrys
- 125 ml Wasser
- 100 g brauner Zucker
- 500 g Äpfel
- 1 TL Orangenschale
- Gewürznelkenpulver

Zum Verfeinern:

- Gekochte Süßkartoffeln
- Gebratenes Truthahnfleisch
- Milchbrötchen
- Zimtpulver
- Apfelstückchen
- Dunkle Schokolade (gerieben)



Und so geht's:

Für die Cranberrysauce die gewaschenen Cranberrys in einem Topf mit dem braunen Zucker und Wasser zum Kochen bringen. Die Orangenschale dazugeben und etwa 15 Minuten kochen lassen. Währenddessen die Äpfel schälen und in kleine Stückchen schneiden. Dann zu den Cranberrys dazugeben und umrühren.

Lukas' und Bens Tipp:

Für den Thanksgiving-Teller natürlich einen Teller verwenden. Darauf das Truthahnfleisch anrichten und die Süßkartoffeln rundherum bauen. Das Fleisch mit der Cranberrysauce einstreichen und wer will, kann noch geriebene Orangenschale darüber streuen. Am Schluss ein Milchbrötchen dazulegen und fertig ist der Thanksgiving-Teller.

Kyras und Valentins Cranberry-Punsch

Für den Punsch:

- 200 ml Cranberrysaft
- 1 EL Staubzucker
- 300 g Cranberrys

Zum Verfeinern:

- 1-2 Zimtstangen
- 1-2 Sternanis
- Zimtpulver
- Orangen- oder Apfelsaft
- Orangen und Zitronen
- Beeren (wie Heidel-, Himbeeren)
- Rosmarinzweige



Und so geht's:

Für den Cranberry-Punsch zuerst den Cranberrysaft zusammen mit einer Handvoll Cranberrys und einem Teelöffel Staubzucker in einen Topf geben. Wer mag kann nun Orangen- oder Apfelsaft dazu schütten. Für den Geschmack nun eine Zimtstange und Sternanis reingeben. Auch das Zimtpulver kann eingerührt werden. Aber Achtung: Zimt schmeckt sehr intensiv. Den Punsch nun etwa 10 Minuten aufkochen und in Tassen füllen. Wem es zu intensiv schmeckt, kann den Punsch mit heißem Wasser verdünnen.

Kyras' Tipp:

Alles dazugeben, was gut schmeckt, zum Beispiel Orangenscheiben, etwas Zitronensaft, Heidelbeeren und genügend Zimt.

Avivs und Ronjas Cranberry-Hühner-Wrap

Für die Wraps (4 Portionen):

- 75 g getrocknete Cranberrys
- 125 g Frischkäse
- ½ Bund Schnittlauch
- 4 Weizenmehl Tortillas
- 375 g gebratenes Hendl

Zum Verfeinern:

- Feta
- Cashew- und Walnüsse
- Blattspinat
- Schnittlauch
- Birne
- Blattsalat



Und so geht's:

Für Cranberry-Hühner-Wraps zuerst die Füllung zubereiten. Dazu in einer Schüssel Frischkäse, Cranberrys und Schnittlauch mit Salz und Pfeffer vermengen. Die Füllung dann auf einen Weizenmehl-Tortilla streichen und das gebratene Hühnerfleisch darauf verteilen. Den Wrap einrollen und kurz im Eiskasten kaltstellen.

Avivs Tipp:

Den Wrap noch mit Blattspinat und Cashewnüssen verfeinern. Aber Achtung: nicht zu viel Füllung pro Fladen verwenden, um diesen noch einrollen zu können.

Alex' Cranberry-Marinade

Für die Marinade

- 30 g frische Cranberrys
- Essig (z.B. Apfelessig)
- 1 EL Dijonsenf
- 80 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zum Verfeinern:

- Blattsalat
- Blattspinat
- Feta
- Gurken
- Tomaten
- Walnüsse



Und so geht's:

Für die Cranberry-Marinade Essig und Öl mit Dijonsenf verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die Cranberrys in der Hand zerdrücken, damit Saft und Beere in der Schüssel landen. Gut verrühren und über den Salat geben.