

MÜNCHEN kompakt

Kramperl am Marienplatz

ALTSTADT Sie sind groß, sie sind haarig und ziemlich gruselig: 25 Krampusgruppen aus Bayern, Österreich und Südtirol werden am Sonntag zwischen 15 und 17 Uhr den Marienplatz unsicher machen. Beim Krampuslauf auf dem Christkindlmarkt wird auch die erste Münchner Krampusgruppe „Sparifankerl Pass“ dabei sein. Zur Vorbereitung des Krampuslaufs findet im Foyer des Alten Rathauses am Samstag, von 14 bis 15 Uhr für Kinder eine „Schulstunde“ über das 500 Jahre alte Brauchtum des Krampuslaufens statt. Die Kinder dürfen die Masken und Kostüme anfassen.

Ellen Schwiers: Nach Not-OP wieder daheim

Die große Schauspielerin hat ihren Aufenthalt im Rechts der Isar beendet. Tochter Katerina: „Sie ist noch sehr schwach“

Sie ist die Grande Dame des Films: Ellen Schwiers (85) hielt nicht nur ihre Tochter Katerina Jacob (57, „Der Bulle von Tölz“), sondern auch ihre vielen Fans die letzten Tage auf Trab. Alle machten sich Sorgen um ihre Gesundheit (AZ berichtete exklusiv).

Wegen gefährlichen Darm-Blutungen war sie im Klinikum rechts der Isar. „In einer Nacht war es wirklich sehr knapp“, erinnert sich die Tochter. Die Not-OP hat Ellen Schwiers jetzt



Ellen Schwiers und ihre Tochter Katerina Jacob (r.). Foto: dpa

überstanden. Katerina Jacob: „Meine Mutter ist wieder zu Hause bei ihrem geliebten Baby-Hund. Sie ist zwar noch sehr schwach, aber auf dem Weg der Besserung.“

Letzter Tag der AZ-Aktion: Sparen beim Baumkauf!

Nur noch heute gibt es mit dem AZ-Gutschein 33 Prozent auf Ihren Christbaum

Bei vielen AZ-Lesern ist er schon bereit zum schmücken: Sie haben mit unserer Gutschein-Aktion ihren persönlichen Lieblingsbaum für das Weihnachtsfest gefunden und dafür ein Drittel weniger bezahlt. Eine ganze Woche lang gab es den AZ-Coupon für einen der 20 Verkaufsstandorte von Christbaum-Experte Rupert „Rupi“ Bauer einlösen – heute können Sie zum letzten

Mal 33 Prozent auf eine der Nordmantannen aus seinem Sortiment bekommen. Schneiden Sie einfach den Coupon unten auf dieser Seite aus und zeigen Sie ihn im Original an einer der teilnehmenden Weihnachtsbaum-Verkaufsstellen vor. Die Preise liegen je nach Größe zwischen 14,90 Euro und 39,90 Euro. Einlösen lohnt sich: Für einen Baum mittlerer Größe zahlt man statt 29,90 Euro (Normalpreis) nur 20,03 Euro (mit Rabatt). Der Coupon gilt, solange der Vorrat reicht. Also: Schnell sein und noch heute den perfekten Baum aussuchen!

AZ-Gutschein für einen Christbaum!

Schneiden Sie einfach diesen Rabatt-Gutschein aus (keine Kopie) und lösen Sie ihn beim Bezahlen Ihres Christbaum-Favoriten an einem der Bauer-Weihnachtsbaum-Verkaufsstandorte ein.



Gültig nur vom 7.12. bis 11.12.2015

Erhalten Sie 33 % Rabatt!

Die Bauer-Weihnachtsbaum-Verkaufsstandorte sind:

1	Johanneskirchen	Johanneskirchner Straße/Bichlhofweg
2	Markt Schwaben	Eberberger Straße/Wallbergstraße
3	Laim	Laimer Platz/Gotthardstraße
4	Haar	Gärtnerweg/Münchner Straße
5	Perlach	Heinrich-Wieland-Straße/Zehntfeldstraße
6	Poing	Bürgerstraße/Alte Gruber Straße
7	Berg am Laim	Kreillerstr./Else-Rosenfeld-Str., U-Bahn Abgang
8	Bogenhausen	Denninger Straße/Warthestraße
9	Moosach	Dachauer Straße/Hugo-Troendle-Straße
10	Bogenhausen	Böhmervaldplatz/Richard-Strauss-Str., U-Bahn
11	Großhadern	Max-Lebsche-Platz
12	Sendling	Boschetsriederstraße/Aidenbachstraße
13	Thalkirchen	Dietramszellerplatz/Thalkirchnerstraße
14	Untersending	Implerstraße/Resi-Huber-Platz, Marktplatz
15	Milbertshofen	Korbiniansplatz
16	Neuhausen	Steubenplatz
17	Forstenried	Drygalski-Allee/Züricher Straße
18	Unterhaching	Biberger Straße, An der Stumpfweide
19	Putzbrunn	Lechstraße/Innstraße
20	Neuperlach	Heinrich-Wieland-Straße/Busbahnhof

Auf dieses Huhn werden Sie an Heiligabend fliegen

Finale beim AZ-Kochen für Weihnachten.

Heute zeigen wir Ihnen ein raffiniertes Geflügel mit orientalischem Gewürz-Einschlag

In Hauch von Orient umweht die Weihnachtszeit spätestens zu Heilig Drei König. Mit diesem raffinierten Huhn in unserem letzten Teil der AZ-Kochserie finden sich die Gewürze und Aromen aus fernen Ländern schon an Heiligabend auf der Weihnachtstafel wieder.

Zudem ist das mit Datteln gefüllte Huhn eine leichte Alternative zum mächtigen Trutbahn mit allerhand gehaltvollem Inhalt – und viel schneller geht's auch.

Die AZ-Kochserie mit Harald Schultes



Würzige Weihnachten

Das Rezept

Soße
Zutaten (für 4 Personen):
100 getrocknete Aprikosen (Soft-Früchte)
1-2 Schalotten
2 EL Olivenöl
200 ml Fleischbrühe
2 kleine Zweige Rosmarin
1 TL Granatapfelsirup
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1-2 Msp. Cayennepfeffer
Salz

Füllung
Zutaten:
8 getrocknete Datteln
10 Walnusskerne
4 Scheiben roher Schinken
2 EL Olivenöl
2 Hähnchenbrustfilets (300 g)
Salz
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 Zahnstocher

Couscous
Zutaten:
1 Bund Frühlingszwiebeln
½ TL getr. grüner Pfeffer
100 g mittelfeiner Instant-Couscous
¼ TL Kurkumapulver
3 EL Öl
150 ml Hühnerbrühe

Zubereitung:

1. Die Aprikosen hacken. Die Schalotten schälen und fein hacken. In einem EL Olivenöl zirk-a 2 Minuten andünsten. Apri-kosen zugeben und unter Rüh-ren 2 Minuten mitdünsten. Mit der Fleischbrühe ablöschen, die Soße zirk-a 15 Minuten köcheln lassen, dabei ab und zu umrüh-ren.
2. Inzwischen für die Füllung die Datteln längs aufschlitzen, entkernen und jeweils einen halben Walnusskern hinein stecken. Die restlichen Wal-nusskerne grob hacken und beiseitestellen.
3. Den Schinken in Streifen schneiden, je einen Streifen um jede Dattel wickeln. Datteln in einem EL Öl von jeder Seite eine Minute anbraten. Heraus-



AZ-Redakteurin Sophie Anfang kocht mit. Kurkuma gibt Couscous Farbe und Geschmack. F.: Daniel von Loeper

nehmen und etwas abkühlen lassen.
4. Den Backofen auf 180° (Um-luft 160°) vorheizen. Die Häh-nchenbrustfilets von Fett und Sehnen befreien. An der kurzen Seite der Filets vorsichtig eine Tasche schneiden. Zweimal zwei Datteln längs nebenei- nander hineinschieben. Jeweils mit einem Zahnstocher zuste- cken. Das Fleisch salzen und pfeffern. Im restlichen Öl von jeder Seite zwei Minuten an- braten und in einer feuerfesten Form im Backofen (Mitte) in 12 bis 14 Minuten lang fertig ga- ren.
Trick: Das Huhn nur kurz an- braten, sonst wird es zu tro- cken.
5. Inzwischen den Rosmarin abspülen, trocken schütteln und in kleine Zweige schnei- den. Einige Nadeln abzupfen und fein hacken (zirk-a ein TL). Die Soße mit dem Pürierstab pürieren, mit Granatapfelsirup, Pfeffer, Cayennepfeffer und et- was Salz scharf-pikant ab- schmecken. Gehackten Rosma- rin untermischen.
6. Für Kurkuma-Couscous den grünen Pfeffer im Mörser zer- stoßen. Die Frühlingszwiebeln waschen und putzen, das Wei- ße sehr fein hacken, das Grü- ne in feine Ringe schneiden.
7. Couscous mit Kurkuma, grün- em Pfeffer und Öl mischen. Zwiebelweiß in Öl andünsten. Brühe angießen. Couscous in 5-7 Minuten ausquellen lassen.
Trick: Lieber erst einmal etwas weniger Brühe angießen und den Couscous quellen lassen. Bei zu viel Wasser wird Cous-

cous zu matschig. Lieber noch einmal nachgießen, wenn der Couscous nach dem Quellen noch zu trocken ist. Den Cous- cous noch mit einer Gabel auf- lockern, wenn er warm ist. Dann wird er schön fluffig.
8. Den Couscous vor dem Ser- vieren mit dem Zwiebelgrün mischen und in vier Förmchen oder Tassen füllen.

9. Die Hähnchenfilets in Schei- ben schneiden. Den Couscous aus dem Förmchen auf den Tel- ler stürzen. Daneben die Häh-nchenbrust anrichten, mit der Aprikosen-Rosmarinsoße da- rüber verteilen und mit ge- hackten Walnüssen bestreuen.

Dazu schmeckt: ein kräftiger El- säßer Muscadet.



Die fruchtige Füllung macht das Huhn zu etwas Besonderem.



Um das Huhn zu füllen, schneiden Sie eine kleine Tasche ins Fleisch.