

## MÜNCHEN kompakt

## Polizistin rammt Rollerfahrer

**OBERGIESING** Beim Abbiegen hat eine 33-jährige Polizistin in ihrem VW Polo am Dienstagmittag in der Tegernseer Landstraße einen rechts neben ihr fahrenden Motorroller übersehen. Der Fahrer wurde erfasst und stürzte auf die Straße. Der 76-jährige Münchner kam mit lebensgefährlichen Verletzungen ins Krankenhaus.

## 49 Ultras verklagen den Freistaat

**MÜNCHEN** Weil sie 2011 vor einem Derby gegen den FC Bayern in der Allianz Arena von der Polizei in Gewahrsam genommen wurden, haben 49 Ultras des 1. FC Nürnberg Klage erhoben. Sie wollen Schmerzensgeld und Schadenersatz vom Freistaat. Das Landgericht hatte zuvor befunden, dass die Maßnahme trotz des teilweise provozierenden Verhaltens der Club-Fans nicht ausreichend begründet war. Die Kammer unter dem Vorsitz von Frank Tholl machte am Mittwoch einen Vergleichsvorschlag: 125 Euro pro Kläger. Wenn sich die Parteien darauf nicht einigen können, wird eine komplizierte Beweisaufnahme notwendig werden.

## Neuer Personalchef in den Startlöchern

**MÜNCHEN** Gestern hat sich CSU-Stadtrat Alexander Dietrich als politisches Denken, beeindruckende Berufserfahrung im Beamtenrecht, kommunikative Fähigkeiten sowie profunde Kenntnisse der Stadtverwaltung und des Stadtrats, sagte Bürgermeister Josef Schmid (CSU). Er kenne Alexander Dietrich schon seit vielen Jahren. Er sei auf Ausgleich bedacht, habe aber auch „keine Scheu, Entscheidungen zu treffen“.



Alexander Dietrich (CSU).

## Christbaum günstiger: Mit der AZ-Aktion sparen!

Nur noch heute und morgen haben AZ-Leser die Chance, beim Christbaumkauf 33 Prozent Rabatt zu bekommen. Wer sich schon jetzt den perfekten Baum aussuchen möchte, findet an den 20 Verkaufsständen von Rupert Bauer sicher das passende Bäumchen fürs heimische Wohnzimmer. Und muss dank AZ-Coupon sogar noch ein

Drittel weniger zahlen: Bis zum Freitag, 11. Dezember, können Sie den Christbaum-Gutschein ausschneiden und am Verkaufsstandort in Ihrer Nähe (siehe unten) vorzeigen. Solange der Vorrat reicht, gibt es Rabatt. Im Angebot sind Nordmannstannen, die zwischen 14,90 und 39,90 Euro kosten. Die Preise sind nach Größen gestaffelt. **lma**

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	Böhmerwaldplatz/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	Staubenplatz
17	Forstenried	Drygalski-Allee/Züricher Straße
18	Unterhaching	Biberger Straße, An der Stumpfwiese
19	Putzbrunn	Lechstraße/Innstraße
20	Neuperlach	Heinrich-Wieland-Straße/Busbahnhof

GILT FÜR ALLE GRÖSSEN UND SOLANGE DER VORRAT REICHT!

## Zum Fest einmal richtig Schwein haben

*Weihnachten gut bürgerlich: Im Brotteig wird Fleisch ganz zart. Die AZ-Kochserie zeigt, wie sie den Garzeitpunkt perfekt hinbekommen*

Darf's zu Weihnachten mal etwas Rustikaleres sein? Die AZ-Kochserie „Würzige Weihnachten“ mit Rezepten von Harald Schultes zeigt Ihnen Köstlichkeiten, die sich an Heiligabend gut auf der festlichen Tafel machen. Wer zum Fest Bodenständiges schätzt, sollte dieses feine Schwein probieren. Die Biersoße sorgt für das deftige Aroma, durch den Brotteig hat das Gericht jedoch noch ein gewisses Extra. Die Geflügelfarce unter dem Teig macht das Fleisch schön zart und hält den Fleischsaft zurück. So bleibt es innen wunderbar saftig und außen knusprig.

Die AZ-Kochserie mit Harald Schultes



## Würzige Weihnachten

## Das Rezept

**Biersoße**  
**Zutaten (für 4 Personen):**  
1 Schalotte  
20 g Kümmel  
100 g Butter  
1 dl dunkles Bier  
1 Knoblauchzehe  
200 ml Kalbsfond

## Zubereitung:

1. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Knoblauchzehe schälen und klein hacken.  
2. In einem Topf etwas Butter zergehen lassen, Schalotte, Knoblauch und Kümmel darin anschwitzen. Mit etwas Bier ablöschen und vollständig einkochen.

Mit dem Kalbsfond auffüllen und einkochen lassen. Mit kalter Butter binden. Abschmecken mit Salz und Pfeffer, etwas Bier zufügen und mit einem Mixstab mixen.

## Schweinefilet im Brotteig

**Zutaten:**  
Etwa 500 g Schweinefilet  
100 g Geflügelfarce  
4 Scheiben Tramezzini-Brot  
Traubenkernöl



Mögen Sie Ihr Fleisch medium? Dann sollte es sich bei einem Druck-Test so anfühlen wie die Stelle zwischen Daumen und Zeigefinger.



Innen schön saftig, außen knusprig: Dieses Schwein im Brotteig ist die richtige Wahl für Genießer, die gerne mal ein deftiges Festessen haben.

Fotos: Daniel von Loeper

## Zubereitung:

**Trick:** Geflügelfarce kann man selbst herstellen, wenn man Hühnerfleisch (100 g) in eine Moulinette gibt und zerkleinert. Nach und nach Sahne angießen, bis eine cremige Masse entsteht. Wer weniger Zeit hat, kann alternativ Kalbsbrät beim Metzger besorgen. Wichtig in beiden Fällen: Die Farce muss gekühlt sein und darf überhaupt nicht gewürzt werden. Sonst überdeckt sie den Geschmack des Schweins.

1. Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen.  
2. Das Brot dünn mit der Farce bestreichen, das Kalbsfilet in das Brot einrollen. Das Brot soll dabei nicht überlappen, sondern genau abschließen.  
3. Das Fleischpäckchen vorsichtig in Traubenkernöl ringsum anbraten.

**Trick:** Das Fleisch zuerst auf der Brotnaht anbraten, dann

langsam wenden. Wer gerne am Morgen schon ein bisschen vorbereiten möchte: Es ist auch möglich, alles bis zu diesem Schritt vorzubereiten und das angebratene Fleisch auf einem Gitter ruhen zu lassen. Darunter ein Backblech stellen, damit das Fett abtropfen kann.

4. Bei 200 Grad im Backofen in zirka acht Minuten fertig braten. Fleisch etwas ruhen lassen und schräg aufschneiden.  
**Trick:** Ob das Fleisch den gewünschten Gargrad hat, lässt sich an der eigenen Hand ablesen. Sie mögen Ihr Fleisch gut durch? Strecken Sie Ihre Hand und drücken Sie auf Ihren Handballen. Das Fleisch muss sich genauso anfühlen. Soll es Medium sein, drücken Sie auf die Stelle zwischen Daumen und Zeigefinger.

## Weißkraut

## Zutaten:

1 kleiner Kopf Spitzkraut oder einen Weißkrautkopf  
1 kleine Zwiebel  
Salz, Pfeffer  
Etwas Öl oder Schmalz

## Zubereitung:

1. Beim Weißkraut, wenn nötig, die äußeren Blätter entfernen. Dann vierteln, den Strunk heraus schneiden und in feine Streifen schneiden oder fein hobeln.  
2. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.  
3. Öl oder Schmalz erhitzen und Zwiebeln zufügen, weiter dünsten. Jetzt die Kohlstreifen zufügen, mit Salz und Pfeffer weiter dünsten. Eventuell etwas Wasser, damit das Kraut nicht anbrennt. Das Gemüse in zirka zehn Minuten weich dünsten.

Dazu schmeckt: Helles Münchner Bier!



Hier brutzelt's. Richtig gar wird das Fleisch aber erst später, wenn Sie es in den Ofen geben.