



## Tatort: Düsseldorf | Mallorca

Startseite	Lesungen	El Gustario de Mallorca No. 3	El Gustario de Mallorca No. 2	El Gustario de Mallorca No. 1	Mörderisches Duett
Anthologien	<b>Kulinarische Erlebnisse</b>	Bildergalerie Düsseldorf	Bildergalerie Mallorca	Event buchen	Kontakt / Vita
Restaurants Düsseldorf	Restaurants Mallorca	<b>Rezepte</b>	Esskultur		
<b>Rezepte Mallorca/Spainien</b>	Rezepte Deutschland	Rezepte aus aller Welt			

### Weihnachten auf Mallorca

Weihnachten ist bei den Mallorquinern, mehr noch als bei uns, ein Fest der Familie. Offiziell dauert die Weihnachtszeit vom 24. Dezember bis zum 6. Januar. Und die Geschenke bringt weder der Weihnachtsmann noch das Christkind, es sind die Heiligen Drei Könige auf die sehnsüchtig am 6. Januar gewartet wird. Doch bis dahin kommt man zusammen und genießt gutes Essen und die Gemeinschaft. Und gut heißt bei den Mallorquinern deftig und süß. Für die Weihnachtszeit wird der Begriff Kalorien aus dem Wortschatz verbannt. Schon am Heiligen Abend wird traditionell eine heiße Schokolade getrunken und eine Ensaimada genossen, das typische Schmalzgebäck in Schneckenform. Und bei der Schokolade handelt es sich natürlich um echte Schokolade, die sich durch Erhitzen verflüssigt und zu der Milch dazu gegeben wird. Ist die original mallorquinische Küche an sich schon sehr deftig, wird zur Weihnachtszeit erst recht aus dem Vollen geschöpft.

Traditionell gehen die Mallorquiner, und da sind die Katholiken in der Überzahl, am 24. Dezember zur Mitternachtsmesse, so dass das eigentliche Festessen mit vielen verschiedenen Speisen erst am ersten Weihnachtstag in ganzer Länge zelebriert wird. Aber da wird dann wirklich aufgeföhren. Begonnen wird zumeist mit der Mallorquinischen Weihnachtssuppe, die passend zu einem der Hauptgerichte, Weihnachtstruthahn mit Truthahnteilen, wie Hals, Kopf und Magen gekocht wird und natürlich mit einem Ochsenchwanz. Alternativ zum Truthahn findet auch das beliebte Spanferkel seinen Weg auf den weihnachtlich gedeckten Tisch. Und wer es ganz traditionell liebt, verzichtet weder beim Spanferkel noch beim Truthahn auf die Sobrasada, die mallorquinische, luftgetrocknete Streichwurst. Damit werden die Tiere, die zuvor komplett entbeint wurden, gefüllt.

Und natürlich die Süßspeisen, die auf gar keinen Fall zu kurz kommen dürfen. Neben der Ensaimada gibt es traditionell zu Weihnachten die Spezialität Turrón, eine Süßspeise, die aus gerösteten Mandeln, Honig, Zucker und Eiern hergestellt wird. Um das alles gut zu überstehen helfen Spaziergänge und das eine oder andere Glas Kräuterlikör. Entweder ein Hierbas oder ein Palo.

Den Auftakt des Menüs macht die edle Mallorquinischen Weihnachtssuppe, der sich meist der Truthahn anschließt. Denn alle Teile des Geflügels, die für den Braten nicht verwendet werden landen im Topf, neben einem Markknochen, einem Ochsenchwanz und Gemüse.

### Mallorquinische Weihnachtssuppe - Sopa de Nadal



(c) 1411016-pxhere.com

#### Zutaten:

- 1 EL Schweineschmalz
- Truthahnteile
- 1 Markknochen
- 1 Stück Ochsenchwanz
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 1 Stück Sellerie
- 2 Tomaten
- 8 Eier
- 1 dl trockener Sherry
- Salz, weißer Pfeffer und Safranfäden

**Brigitte Lamberts**

[info@brigitte-lamberts.de](mailto:info@brigitte-lamberts.de)

**Brigitte Lamberts - Tatort Mallorca** bei [Facebook](#)





## Tatort: Düsseldorf | Mallorca

Startseite	Lesungen	El Gustario de Mallorca No. 3	El Gustario de Mallorca No. 2	El Gustario de Mallorca No. 1	Mörderisches Duett
Anthologien	<b>Kulinarische Erlebnisse</b>	Bildergalerie Düsseldorf	Bildergalerie Mallorca	Event buchen	Kontakt / Vita
Restaurants Düsseldorf	Restaurants Mallorca	<b>Rezepte</b>	Esskultur		
<b>Rezepte Mallorca/Spainien</b>	Rezepte Deutschland	Rezepte aus aller Welt			

### Und so wird es gemacht:

Den Schmalz in einen großen Eisentopf geben und erhitzen. Die Fleischteile, Innereien und Knochen, ebenso die geviertelten Zwiebeln, die grob geschnittenen Karotten, die zerkleinerte Sellerie und die geviertelten Tomaten dazugeben und alles anbraten. Nun mit Salz und Pfeffer würzen, die Safranfäden hinzugeben und das Ganze mit 2 ½ Liter Wasser begießen. Aufkochen und dann ½ Stunde kochen lassen. Das Gemüse durch ein Sieb passieren und in einem anderen Topf unterbringen. Dabei die Knochen herausfischen. 6 Eier verquirlen und diese in ½ Liter der lauwarmen Brühe einrühren. Die Flüssigkeit nun in eine feuerfeste Form geben und diese in ein Bad aus kochendem Wassers setzen. Danach im Backofen bei 180 Grad ca. 45-60 Minuten stocken lassen, danach ab damit in den Kühlschrank. Den festen Eistich in Würfel schneiden. Die restliche Brühe kurz aufkochen lassen, von der Platte nehmen. 2 Eigelb einrühren und Sherry dazugeben. Den Eistich in eine große Schüssel geben und dann die Brühe dazu gießen. Das Resultat: eine gehaltvolle, kräftigende, klare Suppe.

### Der Weihnachtstruthahn - Indiot de Nadal

Wer sehr traditionsbewusst ist, kommt an dem Truthahn nicht vorbei und der muss mit Marzipanfüllung sein.

#### Zutaten:

- 1 Truthahn, ca. 4 kg
- 3 EL Schweineschmalz
- ½ Liter trockener Weißwein
- 1 große Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 1 Brühwürfel
- Safranfäden
- ½ TL Zimt
- 1 Messerspitze Muskat
- 2 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 1 kg Kartoffeln
- Salz, Pfeffer
- Fett zum Frittieren



(c) 923271-pxhere.com

#### Zutaten für die Füllung:

- 250 g Mandeln
- 150 g Puderzucker
- 1 Eiweiß
- 200 g Schinkenspeck
- 100 g getrocknete Aprikosen
- 100 g getrocknete Äpfel
- 1 Zitrone (unbehandelt)

### Und so wird es gemacht:

Mandeln im Mörser zermahlen, dann Puderzucker und Eiweiß dazugeben und gut zu Marzipan verrühren. Schinken und das getrocknete Obst in kleine Würfel schneiden, die Zitronenschale abreiben und alles mit dem Marzipan gut vermengen. Den gewaschenen und gut trockengetupften Truthahn damit füllen, zunähen und mit Schmalz einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun den Wein in einen feuerfesten Bräter gießen und den Truthahn darin bei 200 Grad 4 Stunden braten. Den Truthahn zwischendurch immer wieder mit Schmalz bestreichen und das Fett abschöpfen. Nach 3 Stunden, die kleingehackten Zwiebeln, die Knoblauchzehen, die Petersilie, den Safran und weitere Gewürze, wie Zimt, Muskat, Lorbeer und Nelken dazugeben, ebenso den in wenig Wasser aufgelösten Brühwürfel. Nun die Kartoffeln in breite Schnitze schneiden, hellgelb frittieren. 10 Minuten vor dem Servieren die Kartoffeln in die Sauce zum Truthahn legen und noch etwas mitschmoren lassen.

**Brigitte Lamberts**

[info@brigitte-lamberts.de](mailto:info@brigitte-lamberts.de)

**Brigitte Lamberts - Tatort Mallorca** bei [Facebook](#)





## Tatort: Düsseldorf | Mallorca

Startseite	Lesungen	El Gustario de Mallorca No. 3	El Gustario de Mallorca No. 2	El Gustario de Mallorca No. 1	Mörderisches Duett
Anthologien	<b>Kulinarische Erlebnisse</b>	Bildergalerie Düsseldorf	Bildergalerie Mallorca	Event buchen	Kontakt / Vita
Restaurants Düsseldorf	Restaurants Mallorca	<b>Rezepte</b>	Esskultur		
<b>Rezepte Mallorca/Spainien</b>	Rezepte Deutschland	Rezepte aus aller Welt			

### Heiße Schokolade - Xocolata calenta



(c) moritz320/Pixabay

Und nun als krönender Abschluss die Heiße Schokolade – Xocolata calenta, die so gerne zu den Ensaimadas getrunken wird.

#### Zutaten:

100 g bittere Tafelschokolade  
3 EL Zucker  
1 Liter Milch  
½ TL Speisestärke

#### Und so wird es gemacht:

Schokolade in einen Topf legen und diesen ins heiße Wasserbad geben, bis sich die Tafel verflüssigt hat. Dann den Topf auf den Herd stellen. Unter ständigem Rühren Zucker und etwas Milch hinzugeben. Die restliche Milch nach und nach zugießen. Kurz aufkochen lassen und die Speisestärke einrühren. Nochmals aufkochen lassen und fertig.

Übrigens, wurde die Ensaimada früher noch selbst gemacht, hat es sich auch bei den Mallorquinern herumgesprochen, dass diese in jeder guten Bäckerei fast genauso gut oder noch besser schmecken.

**Brigitte Lamberts**

[info@brigitte-lamberts.de](mailto:info@brigitte-lamberts.de)

**Brigitte Lamberts - Tatort Mallorca** bei [Facebook](#)

