

*Mercatini di
Natale
Stoccarda*



www.mercatinidinatalestoccarda.it

Club Magellano



[*Ricette Natalizie*]

Tutte le ricette natalizie tipiche di Stoccarda, offerte da Club Magellano.

Bratwurst

Salsiccia tipica tedesca.

Ingredienti (4 persone)

- Olio extravergine 5 cl
- Aglio, spicchi 2
- Cipolla tritata 500 g
- Concentrato di pomodoro 50 g
- Pomodoro in scatola 1 kg
- Paprica 25 g
- Senape 50 g
- Spaetzle 500 g
- Bratwurst 100 g



Preparazione

Versate in una padella l'olio ed unitevi la cipolla. Friggete quindi finchè non perda la consistenza e quindi aggiungetevi il concentrato e la paprika. Cuocete per circa 3 minuti.

Aggiungetevi quindi i pomodori in scatola sminuzzati e la senape, quindi procedete per 30 minuti a cuocere a fuoco lento, avendo cura quasi al termine di unirvi l'aglio e salare.

Fate nel frattempo bollire gli spaetzle in acqua salata seguendo i consigli riportati nella ricetta pubblicata.

Cuocete i bratwurst sulla piastra avendo cura di rigirarli in più occasioni. Scolate quindi gli spaetzle e serviteli come contorno al bratwurst insieme ad un contorno di salsa.

Gaisburger Marsch

Pasta in brodo con manzo.

Ingredienti (6 persone)

- 800 g di manzo (punta della spalla)
- 2-3 zuppa di ossa
- sale
- 3 cipolle
- 1 spicchio
- 1 foglia di alloro
- 1 mazzetto zuppa verde
- 600 g di patate
- 1 mazzetto di erba cipollina
- 50 g di burro
- 300 g di spaghetti cotti



Preparazione

Lavate la carne e le ossa in acqua fredda. Mettete la carne in una grande pentola. Versate 1 litro $\frac{1}{2}$ d'acqua fredda salata. Sbucciate cipolla e tagliatela a metà. Aggiungete chiodi di garofano e la foglia di alloro. Pulire e lavare le verdure, tritarle grossolanamente e aggiungerle alla carne.

Portare all'ebollizione.

Ridurre il calore, coprite la carne e fate cuocere a fuoco basso per circa 1 ora $\frac{1}{2}$. Circa 30 minuti prima della fine della cottura lavare le patate, sbucciarle e tagliare le patate in quarto e mettetele in una ciotola con acqua fredda.

Lavare, asciugare e tagliare l'erba cipollina. Togliere la carne dal brodo, prendete un foglio di alluminio e tenerla in caldo. Passate il brodo attraverso un setaccio e versatelo in un'altra pentola.

Il resto delle cipolle, sbucciatele e tagliatele a rondelle e fatele rosolare nel burro. La carne tagliatela a cubetti. Cuocere le tagliatelle con le patate. Aggiungere la zuppa, le cipolle e l'erba cipollina.

Servite in tavola.

Laugenbrezeln

Classico pane intrecciato della tradizione tedesca.

Ingredienti

- 500 gr di farina di grano tenero "0"
- 250 ml di acqua tiepida
- 30 gr di burro
- 2 c.ini di sale
- 1 c.ino di zucchero
- 25 gr lievito di birra
- sale grosso per la superficie



Preparazione

Soluzione Idrossido di Sodio

La soluzione di acqua ed Idrossido di Sodio è l'unica in grado di dare al Bretzel il suo tipico sapore. Vi consiglio di acquistare in farmacia le pastiglie di NaOH perchè abbiamo bisogno di un livello purissimo di composto chimico.

La soluzione che andremo a preparare è altamente ustionante per cui è necessario seguire alla lettera tutti i consigli che seguiranno.

Versate in una ciotola di acciaio o vetro (NO plastica) dell'acqua FREDDA ed aggiungete le pastiglie che dovrete cercare di sciogliere mescolando lentamente, per evitare schizzi, con un cucchiaino di acciaio.

Se, alla fine di tutto il procedimento, dovesse avanzare della soluzione, è possibile conservarla in un barattolo di vetro. Per motivi di sicurezza è fondamentale riporla lontano da cibi o alimenti e indicare in evidenza che si tratta di una sostanza tossica.

Impasto

Disporre a fontana nel centro fate sciogliere il lievito con un po' d'acqua tiepida ed un cucchiaino di malto (o zucchero). Mescolare inglobando poca farina e lasciare riposare questo composto per circa 15 minuti. Dopodichè aggiungere il burro morbido ed il sale. Impastare a lungo.

Lasciare lievitare per circa 40 minuti in una ciotola rivestita di pellicola per alimenti e posta in un luogo tiepido. L'impasto dev'essere abbastanza compatto da poter essere poi lavorato senza che questo si attacchi alle mani.

Formare i Bretzel ricavando dei filoni lunghi circa 50 cm, più spessi in centro e assottigliati all'estremità e dargli la classica forma. Metterli su una placca unta e lasciarli riposare per una ventina di minuti a temperatura ambiente in modo che si gonfino leggermente, dopodichè posizionarli in frigorifero per circa un'ora.

Preparare la soluzione come riportato sopra, tuffarvi i brezel, uno per volta. Lasciarli in immersione per circa 10 secondi (se sono ben lievitati galleggeranno) e recuperarli con una paletta di acciaio forata. Lasciarli scolare molto bene, poggiando la paletta forata, con sopra il bretzel, su un canovaccio che sia in grado di assorbire il liquido in eccesso e poi sistemarli via via su una teglia rivestita di carta forno. Incidere la superficie facendo un taglio nella parte più spessa nel senso della lunghezza e cospargere del sale grosso.

Lebkuchen

Biscotti tipici al cioccolato.

Ingredienti

- 250gr. di zucchero
- 6 uova
- 500gr. di miele
- 500gr. di farina 00
- 500gr. di farina integrale
- 10gr. di cannella in polvere
- 10gr. chiodi di garofano in polvere
- buccia di limone
- 30gr. di bicarbonato
- 100gr. di mandorle pelate
- frutta candita
- 1 albume



Preparazione

Sbattere leggermente uova e zucchero sul fornello ed aggiungervi il miele, riscladato anche lui. Mescolare il tutto con le due farine, le spezie, il bicarbonato ed impastare il tutto per bene.

Far riposare per una notte in un posto caldo. Il giorno seguente spianare la pasta su una superficie ben infarinata nello spessore di $\frac{1}{2}$.

Tagliare in rettangoli (o altre forme a piacimento, tipo tondi, quadrati, rombi), spennellare di albume leggermente montato oppure con del latte.

Decorate con frutta candita, noci, mandorle e cuocere nel forno a 180 gradi per 15 minuti. Far raffreddare e conservare in scatole di latte per qualche giorno.

Maultaschen

Bocconcini ripieni di spinaci.

Ingredienti

Per la Pasta

- 250 grammi di farina
- due uova
- un cucchiaino di olio

Per il Ripieno

- 150 gr di spinaci
- una cipolla
- 20 gr di strutto
- 250 gr di spalla di maiale
- 50 gr di mollica di pane
- un uovo
- un pizzico di spezie miste
- un cucchiaino di prezzemolo tritato
- sale
- pepe e due litri di brodo di carne



Preparazione

Per la pasta mescolate rapidamente la farina con le uova, l'olio e una presa di sale. Se l'impasto risultasse troppo duro unitevi un po' di acqua. Formate un panetto e lasciatelo riposare per 1 ora, coperto. Nel frattempo cominciate a preparare quello che sarà il ripieno. Pulite gli spinaci e sbollentateli per 2 minuti e poi scolateli.

Strizzateli per bene (dopo averli fatti intiepidire un po') e tritateli. Tritate anche la cipolla fatela soffriggere in una padella con lo strutto, tenendo la fiamma molto bassa. Tritate infine la carne e mescolatela in una terrina con la mollica di pane sbriciolata, l'uovo, gli spinaci tritati e la cipolla soffritta con il suo fondo di cottura, le spezie miste, il prezzemolo tritato, il sale ed il pepe.

Mescolate il tutto ripetutamente per avere un composto omogeneo. Stendete la pasta sulla spianatoia infarinata, in un lungo rettangolo, dal quale a vostra volta taglierete dei rettangoli più piccoli più o meno da 20x10 cm.

Disponete un po' di ripieno su ogni rettangolo, quindi piegate la pasta a metà e premetene i bordi, in modo che restino saldati tra di loro.

Portate ad ebollizione il brodo in una grande casseruola e cuocetevi per circa 10 minuti i maultaschen: li toglierete dal fuoco solo quando saliranno in superficie. Serviteli caldi con il brodo di cottura.

Spatzle

Gnocchetti verdi con speck.

Ingredienti

Per gli gnocchetti

- 400 gr. farina
- 300 gr. di spinaci freschi o surgelati
- 2 uova intere
- 1 bicchiere circa di acqua di cottura
- sale e noce moscata q.b.



Per il Condimento

- 250 gr di prosciutto cotto o speck o pancetta affumicata a cubetti
- parmigiano reggiano
- 250 ml di panna liquida
- olio e burro
- sale e pepe nero macinato fresco

Preparazione

Sbollentare gli spinaci per circa 5/6 minuti e tritarli finemente. Mettere gli spinaci tritati in una terrina con le uova, un pizzico di sale e noce moscata. Iniziare a mescolare aggiungendo, poco alla volta, l'acqua e la farina, fino a rendere il composto omogeneo e abbastanza denso.

L'impasto deve cadere pesante dal cucchiaio, e deve riposare almeno 15/20 minuti in frigorifero, per migliorare l'elasticità.

Nel frattempo, in una padella larga a fuoco medio, sciogliere burro e olio, e rosolarci la dadolata precedentemente preparata. Aggiungere un bicchiere di vino bianco e quando inizia a bollire unire la panna liquida, una manciata di grana, sale e pepe. Sobbollire per qualche minuto.

Lessate gli Spätzle in abbondante acqua salata con un cucchiaio d'olio, una "grattugia" alla volta, scolare quando affiorano ed aggiungere al condimento, mescolando di frequente.

Zwiebelkuchen

Focaccia tipica con verdure.

Ingredienti (per porzione)

- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cubetto di lievito di birra
- 500 g di farina
- 1 uovo
- 6 cucchiaini di olio
- sale
- 1,5 kg cipolle
- 100 g di pancetta affumicata
- 3 cucchiaini di olio
- 200 g di panna acida
- 2 uova
- pepe
- cumino macinato
- nobile paprika dolce
- Farina per piano di lavoro
- Olio per teglia da forno



Preparazione

Sciogliere zucchero e il lievito in $\frac{1}{4}$ litro di acqua tiepida, lasciare 10 min. Mescolare il tutto con farina, uova, olio e un pizzico di sale in un impasto liscio. Creare delle piccole palline con l'impasto e lasciare riposare per trenta minuti.

Nel frattempo, sbucciare le cipolle e tagliarle a rondelle sottili e a dadi la pancetta. Scaldare l'olio in una padella, far rosolare le cipolle e la pancetta a fuoco medio. Cuocere coprendo, a fuoco basso, per 15 minuti.

Mescolare la panna acida con le uova, condite con peperoncino, cumino e paprika.

Preriscaldare il forno a 200 °. Ungere una teglia da forno. Mettere l'impasto sul piano di lavoro infarinato. Disporre sul foglio di carta da forno premendo leggermente.

Distribuire le cipolle sulla pasta. Infornare (forno ventilato a 180 °) per 35-40 minuti fino a doratura. Servire con una insalata mista.