



## Papst Franziskus liebt Rinderschmorbraten in Rotweinsauce



■ Im Original heißt das Rezept „Colita de Cuadril“. Man braucht 1 Karotte, 1 Zwiebel, 100 g Sellerie, 1 kg Rinderbraten, Meersalz, Schwarzen Pfeffer aus der Mühle, Öl, 20 g Tomatenmark, 150 ml Rotwein, 950 ml Rindsfond, 50 ml Madeira, 50 g Speisestärke.

Karotte, Zwiebel, Sellerie schälen, in Würfel schneiden. Das Fleisch in Form binden, salzen, pfeffern und in heißem Öl anbraten. Öl abgießen. Danach Gemüswürfel anbraten, mit Tomatenmark rösten.

Fleisch dazugeben, mit Wein ablöschen. Reduzieren lassen, mit Rindsfond auffüllen, bis das Fleisch ein Drittel bedeckt ist. Zugedeckt im Ofen bei 180 Grad schmoren (dabei ab und zu wenden, Flüssigkeit auffüllen). Fleisch rausnehmen, warm stellen, Soße pürieren, durch ein Sieb streichen. Etwas einkochen lassen, mit Madeira verfeinern. Speisestärke mit kaltem Wasser verrühren, kochende Soße damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt Kartoffel-Kürbis-Püree.



Schweizer Gardist und Koch David Geisser (24) verrät:

# Das schmeckt dem Papst

Die Leibspeisen des Kirchenoberhauptes gelten als wohl gehütetes Geheimnis im Vatikan. Ausgerechnet einer der Personenschützer von Papst Franziskus hat es jetzt gelüftet. Und ein Kochbuch daraus gemacht

Es sind Bilder, die die Welt selten zu Augen kriegt. Oder haben Sie den Papst schon mal beim Essen gesehen? Wie gern würde man dann wohl auf seinen Teller schielen – um zu erfahren, was er am liebsten hat.

David Geisser, seit zwei Jahren Schweizer Gardist und Personenschützer von Papst Franziskus, hat das Geheimnis jetzt gelüftet. In seinem Kochbuch (s. Buch-Tipp) verrät der 24-Jähri-

ge, dass Papst Johannes Paul II. am liebsten Pierogo oder Fleischvögel mit Rotkraut aß, Papst Benedikt vernarrt in Spanferkel und Regensburger Wurstsalat ist und Papst Franziskus auf Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce schwört. Und das Beste: David Geisser, der seit seiner Lehre bei einem Sternekoch 2009 selber sehr gut kocht, verrät sogar das passende Rezept.

Vor drei Wochen war ein großer Tag für den jungen Schweizer Gardisten. „Da habe ich Papst Franziskus mein fertiges Buch überreicht. Er hat sich sehr gefreut. Das war der Höhepunkt meines Lebens.“ JANA HENSCHEL



## Papst Benedikt XVI. schwört auf Regensburger Wurstsalat

■ 4 Regensburger Würste (oder Bockwürste), 3 Zwiebeln, 3 EL Weißweinessig, 3 EL Rapsöl, 2 EL Wasser, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Bund Radieschen, 4 Essiggurken, 1 Bund Schnittlauch. Die Würste häuten und in dünne Scheiben schneiden. Auf 4 Teller verteilen. Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden, darauf verteilen. Essig, Öl, Wasser, Salz und Pfeffer verquirlen, drübergießen. Mit Radieschen, Gurken und Schnittlauch garnieren.



David Geisser bereitet hier in der Vatikan-Küche Teig für Spätzle zu



### BUCH

„Päpstliche Schweizergarde - Buon Appetito“ von David Geisser erschien bei Weber (47 €)