

# ***Wanderlust – Spannende Wanderung durch den Jurapark mit geräucherter Aubergine von der Feuerstelle***

Episode zwei der Wanderul-Serie führt uns in den Jurapark im Kanton Aargau. Gestartet wird beim berühmtesten Baum des Kantons, um den sich viele Sagen ranken. Von dort aus führt die Wanderung während circa 2 Stunden über die Linner Linde und Buchmatt zum Hof Schenkenberg, wo sich durstige Wanderer mit Süssmost oder einer Flasche Wein eindecken können.

Geöffnet wird der gute Tropfen am besten nach einem weiteren kurzen Anstieg – auf der Ruine Schenkenberg, wo man einen atemberaubenden Panoramablick geniesst.

Auch in dieser Folge wird Halt an der Brätelstelle gemacht, wo Zoe verrät, wie sie Cervelat-Zucchetti-Spiesse und geräucherte Auberginen mit Sesampaste zubereitet. Letztere sind übrigens komplett vegan.

## **Zutaten für 4 Personen**

- 4 Cervelats
- 2 mittelgrosse Zucchetti
- Etwas Paprikapulver
- Optional Senf
- Salz

## **Zubereitung**

1. Die Enden dünner Äste mit dem Sackmesser zu Spiessen von circa 15 bis 20 cm Länge zuspitzen.
2. Cervelats und Zucchetti in Scheiben schneiden, dabei das Gemüse nach Gusto würzen.
3. Die Cervelat- und Zucchettirädchen abwechselungsweise auf die Spiesse stecken und über dem Feuer grillieren, bis sie gar sind. Tipp: Die Zucchettirädchen etwas dünner schneiden als die Cervelats, da die Würste schneller gar sind.

## **Zutaten für 4 Personen**

- 4 Auberginen
- Ca. 12 EL Sesampaste (Tahina), eher dünnflüssig (am besten in einem kleinen Weck-Glas oder Ähnlichem mitnehmen)
- Salz

## **Zubereitung**

1. Die Auberginen als Ganzes in die Glut (jedoch nicht ins Feuer!) legen und allenfalls nach 10 Minuten wenden, damit das Gemüse gleichmässig gart.
2. Wenn die Haut schwarz und verkokelt ist und sich das Fruchtfleisch beim Einstechen sehr weich anfühlt, ist die Aubergine gar.
3. Gemüse aus der Glut nehmen, der Länge nach mittig aufschneiden und mit der Innenseite nach oben auf die Teller legen.
4. Etwas Sesampaste auf die Schnittflächen der Aubergine geben und salzen.
5. Das Auberginenfleisch kann nun mit einer Gabel oder einem Löffel direkt aus der Schale gekratzt werden.