



Reisegeflüster

Newsletter

www.caritas-reisen.de

Ausgabe
Januar
2023

Ein gesundes Neues Jahr wünscht



caritasreisen

Der Neue/Alte Mitarbeiter im Team von Caritas Reisen möchte sich kurz bei Ihnen vorzustellen:

Mein Name ist Mario Schmidt, ich bin 54 Jahre alt und seit dem 01.11.22 verantwortlich für die Bereiche:
**Kinder- und Familienfreizeiten,
Kuren für pflegende Angehörige sowie
für den Einsatz der ehrenamtlichen
Wirtschaftshelfer im Gästehaus
Germania.**

Im Caritasverband Dortmund bin ich seit Mai 2001 angestellt. Einige kennen mich vielleicht noch als ich als Hausleitung in unserem Gästehaus Germania auf der Insel Wangerooge tätig war. Die letzten 4 Jahre war ich als Hausleitung im Joseph- Cardjin Haus tätig.



**Ich freue mich sehr auf die neuen Herausforderungen und auf eine tolle Zeit bei
Caritas Reisen.**

Cotechino con Lenticchie



150 g	Tellerlinsen
1	Karotte
100 g	Knollensellerie
50 g	Lauch
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
500 g	Cotechino
20 g	Butter
400 ml	Gemüsebrühe
400 ml	Wasser
1 EL	Apfelessig
2	Lorbeerblätter
	Salz u. Pfeffer



Ursprung: Dieses italienische Gericht, wird gerade anlässlich des Silvesterabend oder des Neujahr verzehrt, weil es ein Gericht ist das sich wirklich jeder leisten konnte, auch die armen Bauernfamilien. Die Linsen stehen dagegen für wirtschaftlichen Wohlstand: die alten Römer verschenkten üblicherweise Sparbüchsen gefüllt mit Linsen und dieses Gericht erinnert an die antike Tradition.

Zubereitung:

- Zuerst die Linsen in Wasser einweichen. Anschließend Karotte, Sellerie, Lauch, Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden.
- Danach Cotechino ca. 35– 40 Minuten im heißem Wasser ziehen lassen. Das Wasser sollte dabei nur leicht siedend und nicht stark kochen, damit die Haut nicht aufplatzt.
- Anschließend die Butter im Topf auslassen und Zwiebel sowie Knoblauch zugeben in wenigen Minuten glasig dünsten.
- Karotten, Lauch, Sellerie und Linsen geben und 2– 3 Minuten mitbraten. Anschließend mit der Brühe ablöschen u. zum Kochen bringen. Lorbeerblätter zugeben.
- Alles für 15– 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, gehackte Petersilie und 1 EL Essig dazugeben. Zum Schluss die Haut der Cotechino entfernen und die Wurst in Scheiben schneiden. Gemeinsam mit den Linsen servieren.



Unser Reise-Quiz

1. Wo befindet sich der Jasmund?
2. Wie heißt der größte See des Hochschwarzwaldes?
3. Wo befindet sich der Zwinger?
4. Wie nennen die Berliner ihr Frühstücksbrötchen?

Quizaufösungen vom Dezember

Lösung 1: Insel Usedom **Lösung 2:** Andernach **Lösung 3:** Heidelberg; **Lösung 4:** Walhalla– Donaustauf

Impressum :

Caritas Reisen, Silberstraße 28a, 44137 Dortmund Tel. (0231) 187151-10
vom Caritasverband Dortmund e.V.