



Erlebnis-Kochen

mit Meikel Pedrana

Rezept vom Kreativkoch Meikel Pedrana
Kochevent auf dem Friedberger Frühlingsmarkt

Friedberger Extra-Curry-Worscht



Zutaten

6 x Friedberger Extraworscht
5 EL Tomatenketchup
1 EL Senf, mittelscharf
1 TL Tomatenmark
1 Prise Zucker
1 Schalotte
1 TL Coriander, gemahlen
½ TL Zimt
Muskat

Marinade

Erdnussöl
1 kleine Chilischote
1cm Ingwer
1 Stange Zitronengras
½ Anissterne
4 Cardamomschoten
½ Zimtstange
1 Schuß Rotwein oder
Fleischbrühe

Zubereitung

Die Zutaten der Marinade kleinschneiden oder zerstampfen und in dem Erdnussöl kurz anrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Noch 10 Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb abseihen.

Die Schalotte in feine Würfel schneiden und in etwas Öl mit dem Zucker glasieren. Das Tomatenmark und den Senf zugeben und mit der Marinade ablöschen. Etwas einkochen lassen und mit dem Ketchup zu einer sämigen Soße einkochen lassen. Die Friedberger Extraworscht in Halbmonde schneiden und in einer Pfanne rundherum kross anbraten. Mit der Soße bedecken mit einer Mischung aus Zimt, Coriander und einer Prise Muskat bestäuben und mit einem Pickser servieren.

Tipp

Ein starker Espresso kann gerne in der Soße verkocht werden.



www.friedberg-hats.de