Frikadelle mit Meerrettich

FORUM-CULINAIRE
Gerhard Volk
KOCHSCHULE
GRILLSCHULE

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN FRIKADELLE

150 g	GreenForce "Frikadelle" easy to Mix
230 g	Wasser
40 g	Küfer Birne Rosé CHRONUM
30 g	Rapsöl
20 g	Röstzwiebeln
60 g	Meerrettich, gerieben
10 g	Knoblauch geschält
10 g	Rapsöl

ZUTATEN BIRNENSAUCE

150 g	Birne Williams Christ Konserve
20 g	Küfer Birne Rosé CHRONUM
1	Würzen mit Salz u. Muskat
1	Chiliflocken nach Geschmack
100 g	Crème fraîche

MAL EHRLICH:
Nein es ist nicht verwerflich ein hochwertiges Fertigprodukt einzusetzen, macht es einfach richtig und wandelt es durch Kreativität etwas Liebe einfach lecker um

IN DER KÜCHE

1. Frikadellen-Pulver mit sehr kaltem Wasser, Küfer Birne, Rapsöl, Röstzwiebeln und Meerrettich gründlich vermengen.
2. Die Masse 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen und dann gleich große Frikadellen formen.

BIRNENSAUCE

1. Die Birnen mit Küfer Birne Salz, Pfeffer, Muskat und Chiliflocken würzen und fein pürieren.
2. Mit dem Schneebesen die Creme fräiche unterrühren, fertig!
3. Die Sauce könnt Ihr kalt oder ganz leicht erwärmt servieren.

AM GRILL

1. Grill für DIREKTES GRILLEN bei 200-220°C vorbereiten.
2. Die Frikadellen allseitig mit dem Rapsöl einpinseln und bei geschlossenem Deckel pro Seite 7-8 Minuten grillen.
3. Die Frikadellen mit der Birnensauce garnieren und servieren.

Vorbereitungszeit: 15 Minuten + 30 Minuten Ziehen lasssen // **Grillmethode:** Direkt bei 200- 220°C // **Garzeit:** 14-16 Minuten