

Chili-Frikadellen, Pommes frites, Ketchup, Mandeln, Bier

Für zwei Personen

Für die Pommes frites:

2 große mehligk. Kartoffeln Salz

Für den Ketchup:

300 g Kirschtomaten (Dose)	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	250 ml Weißwein	2 TL Tomatenmark
$\frac{1}{2}$ TL Guakernmehl	$\frac{1}{2}$ TL getrock. Oregano	$\frac{1}{2}$ TL getrock. Minze
1 TL Zucker	Basilikum, Chili	Olivenöl, Salz

Für die Chili-Frikadellen:

200 g gemischtes Hackfleisch	1 Brötchen vom Vortag	1 rote Chilischote
1 rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 Ei
1 TL Senf	Chiliflocken	Salz, Pfeffer

Für die Mandeln:

100 g Mandeln	2 EL Zucker	Chili
1 Msp. Zimtpulver		

Für das Weihnachtsbier:

2 Flaschen Pale Ale Bier	1 Orange	1 Msp. Zimtpulver
Chili	Minze	

Für die Pommes frites:

Die Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden. In der Fritteuse bei 180 Grad frittieren. Abschließend salzen und in der Papiertüte anrichten.

Für den Ketchup:

Knoblauch und Schalotte abziehen und hacken. In einem kleinem Topf Schalotte, Knoblauch, Oregano und Minze mit Olivenöl anbraten.

Tomaten aus der Dose ohne Saft ebenfalls hineingeben und mitkochen. Tomatenmark hinzufügen. Anschließend pürieren und mit Zucker, Zitronenabrieb, Salz, wenig Chili und einem kleinen Schuss Weißwein 10 min. eindicken lassen. Mit Guakernmehl die Sämigkeit einstellen.

Für die Chili-Frikadellen:

Zwiebel abziehen und hacken. Chili hacken. Petersilie abbrausen, trockentupfen und hacken. Ei trennen und das Eigelb bereitlegen. Hackfleisch mit einem eingeweichten Brötchen, Zwiebeln, Chili, Petersilie, dem Eigelb, Senf sowie Salz, Pfeffer und Chiliflocken zu einer Masse kneten. Daraus kleine Bällchen formen und in der Fritteuse frittieren.

Für die Mandeln:

Mandeln mit Zucker und 20 ml Wasser in einer beschichteten Pfanne erhitzen und karamellisieren. Mit Zimt und Chili abschmecken, abkühlen lassen und abschließend in einer Papiertüte servieren.

Für das Weihnachtsbier:

Pale Ale im Topf erhitzen. Orange filetieren und zu dem erhitzten Bier dazugeben. Ein wenig Zimt und Chili einrühren. Mit Minze dekorieren und in einem Glas servieren.

Dreierlei vom Weihnachtsmarkt anrichten und servieren.

Klaus Bolz am 05. Dezember 2019