



Schudel on the Rocks – jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

MEATBALLS

1 kg Rindshackfleisch
2 Eigelb
80 g Parmesan
etwas Sojauce
2 EL Senf
2 EL Ketchup
Salz, Pfeffer
Currypulver
Knoblauchpulver
Rapsöl, zum Braten

Für die Hackfleischmasse alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen gut mischen und durchkneten.

Kleine Fleischbällchen formen und im heissen Öl braten.

Tipp

Hände mit Öl einreiben. Dadurch lassen sich die Bällchen schön formen und das Fleisch klebt nicht an den Händen.

JOGHURTSAUCE

1-2 Knoblauchzehen
1 Becher Naturjoghurt
etwas Olivenöl
Salz
Pfeffer

Knoblauch schülen und sehr fein hacken. Mit den restlichen Zutaten gut verrühren.

Menü Meatballs HOT DOG

Zwei Fast-Food-Hits im Remix auf einem Teller serviert...

für 8 Stück

GESCHMORTE ZWIEBELN

3 Zwiebeln
1 kleine Chilischote
Rapsöl
25 g Butter
Zucker
Salz

Zwiebeln schülen, halbieren und in Streifen schneiden.

Chili waschen, entkernen und ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Im heissen Rapsöl langsam anschwitzen.

Zucker begeben und leicht curumellisieren lassen. Butter in Stücke schneiden, begeben und langsam dünsten. Mit Salz abschmecken.

SPECK-TOPPING

200 g Brutspeck

Speckstreifen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen (180° C) ca. 15 Minuten knusprig braten. Abkühlen und in feine Streifen schneiden.

180 °C
15 Minuten

FARMERSAUCE

3 Teile Ketchup
2 Teile Mayonnaise
1 Teil Senf
wenig Paprikapulver
Currypulver
Knoblauchpulver
½ Zitrone, Saft
Sojauce
¼ Bund Schnittlauch
¼ Bund Petersilie
Chili, nach Belieben

Für die Farmersauce alle Zutaten bis und mit Sojauce miteinander verrühren. Schnittlauch und Petersilie fein hacken und zur Sauce geben. Nach Belieben etwas fein gehackte Chili begeben.

HOT DOGS

2-3 Stk Essiggurken
8 Stk Hotdog Brötchen
Farmersauce
Joghurtsauce
Geschmorte Zwiebeln
Speck-Topping

Essiggurken in feine Streifen schneiden.

Brötchen oben einschneiden, etwas Farmersauce darauf geben, mit Gurkenstreifen und Meatballs belegen, Joghurt- & Farmersauce darauf geben und mit Zwiebeln und Speckstreifen abschliessen.



mehr unter

Schudel on the Rocks.ch