

Der Rote Mosel-Weinbergpfirsich

...die typische Moselfrucht

Rezept-Sammelkarte 10



Perienland
Cochem
METROPOLE
DES ROTEN
MOSEL-WEINBERGPFIRSICHS 

Frikadellen mit Rotem Mosel-Weinbergpfirsich

Zutaten:

500 g Hackfleisch halb und halb (Schweine- und Rindfleisch)
1 altbackenes Brötchen
1 Ei
2 EL Petersilie gehackt
Salz, Pfeffer
1 kleine Zwiebel

4 EL Rote Weinbergpfirsich-Konfitüre
2 Rote Zwiebeln in dünne Ringe
2 cl Edelbrand vom Roten Weinbergpfirsich
250 ml Sahne
1/2 rote Chilischote entkernt u.sehr fein geschnitten

Zubereitung:

Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen, das in Wasser eingeweichte Brötchen ausdrücken, die Zwiebel sehr fein würfeln alles vermischen und das Ei hinzugeben. Masse halbieren und diese Hälften noch mal halbieren, so erhalten Sie vier gleichgroße Stücke. Diese zu Frikadellen formen.

In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze braten bis eine schöne Röstung erreicht ist. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Konfitüre in die Pfanne geben und leicht karamellisieren lassen. Den Edelbrand dazu und flambieren mit der Sahne ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Chilischote abschmecken. Anschließend das Fleisch wieder in die Pfanne geben. Besonders lecker wird es wenn man Feta oder Schafskäse in die Mitte der Frikadellen steckt und dann brät. Mit Baguette und Feldsalat servieren.

Rezeptvorschlag: A. Seimet

Tourist-Information Ferienland Cochem

Endertplatz 1 ♦ 56812 Cochem

Tel.: +49 (0)2671-6004-0 ♦ Fax: +49 (0)2671-6004-44

www.ferienland-cochem.de ♦ www.cochem.de ♦

www.facebook.com/ferienlandcochem

Mail: info@ferienland-cochem.de

Fotos Vorderseite: Annica Ljung-Göbel, Tourist-Information Ferienland Cochem
