Frittierte Marklößchen mit Süßkartoffelfritten und zweierlei Dip

Kross frittiert

Teils Convenience, teils frische Zutaten.

Bei diesem Fritteriteller, bei dem beide Hautpzutaten in der Fritteuse frittiert werden, greife ich einmal auf ein Fertigprodukt zurück. Und zwar Markklößchen aus der Packung.

Bei der frischen Zutat verwende ich Süßkartoeffeln. Diese werden geputzt, geschält und in Pommes Fritten-Format geschnitten.

Beides nacheinander in die Fritteuse.

Dazu zwei leckere Tips.Einmal der Körrisaft, wie man ihn in Hamburg auf dem Kiez kennt.

Und einmal eine leckere Grill-Sauce, nämlich Chimi-Churri-

Sauce

Für 2 Personen:

- 500 g Markklößchen (2 Packungen à 240 g)
- 4 Süßkartoffeln
- Salz
- Chimi-Churri-Grill-Sauce
- Körrisaft

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Frittierzeit 8 Min.

Körrisaft (li.) und Chimi-Churri-Sauce (re.)

Fett in der Fritteuse auf 180 ºC erhitzen.

Süßkartoffeln putzen, schälen und in Frittenform schneiden.

Zuerst Fritten fünf Minuten in der Fritteuse frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen. Warmhalten.

Dann Markklößchen für nur drei Minuten in der Fritteuse frittieren.

Ebenfalls auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen.

Markklößchen und Fritten auf zwei Teller verteilen.

Dips auf jeweils zwei Schalen verteilen.

Zum Gericht dazu servieren. Guten Appetit!

Currywurst mit Pommes

Leckerer Saft vom Kiez

Ein typisches Kiez-Frühstück, von der Reeperbahn in Hamburg. Man bekommt es z.B. an einem Eck-Imbiss auf der Reeperbahn, der „Heiße Ecke“ heißt.

Bekannt ist auch das Szene-Lokal „Zur Ritze“, dessen Eingangstür zwischen zwei sich spreizenden, aufgemalten,

weiblichen Schenkeln liegt und somit ein bestimmtes weibliches Körperteil darstellt … Sie wissen, was ich meine.

Ich weiß jedoch nicht, ob man in diesem Szene-Lokal dieses typische Kiez-Frühstück bekommt. Ich war noch nicht in diesem Lokal.

Die „Heiße Ecke“ kann ich empfehlen, dort gibt es einfache, bodenständige und preiswerte Imbiss-Gerichte.

Ein originales Rezept ist dieses jedoch nicht. Ich bekam bei meinem Discounter keine feine Bratwurst. Und bin daher auf grobe Bratwürste ausgewichen.

Die Curry-Sauce ist jedoch original, sie heißt „Körrisaft“. Der Obertitel auf der Flasche über der Bezeichnung „Körrisaft“ lautet: „Aus Liebe zur Wurst“. Und der Untertitel lautet: „So isst der Kiez“.

Der Körrisaft ist jedoch merkwürdigerweise für eine Firma in Essen hergestellt, nicht in oder für eine Firma in Hamburg.

Als Beilage gibt es in der Friteuse frittierte Pommes frites. Wie beim Imbiss.

[amd-zlrecipe-recipe:1214]

Abendsnack – Würste

Ein einfacher, schnell zuzubereitender Snack für den Abend vor dem Fernseher.

Ich verwende hierfür Nürnberger Rostbratwürste, die ich noch vorrätig habe.

Dazu als Salat ein Mini-Romana- und ein Cresta-Salat, den ich als Bett unter die Würste geben.

Als Dip verwende ich eine ungewöhnliche Sauce, die direkt vom Hamburger Kiez, also der Reeperbahn, stammt. Es ist Körrisaft. Wundern Sie sich nicht über die Bezeichnung, es ist Curry-Sauce, wie man sie zur Curry-Wurst isst. Bezeichnenderweise steht auf der Flasche auch noch „So isst der Kiez“. Sie mundet hervorragend.

Als Snack vor dem Fernseher wirklich schnell gemacht und sehr lecker.

Und beim Essen der Würste ist natürlich Fingerfood angesagt, denn die kleinen Würste dippt man einfach in den Körrisaft und isst sie dann.

[amd-zlrecipe-recipe:1049]