

Gerhardts Rezept des Monats

Gebratene Fleischwurst mit Rote Bete-Salsa

Zubereitung

1. Für die Salsa die Rote Bete und den Meerrettich schälen, auf der Rohkostreibe fein raspeln. Ebenso die Zwiebeln fein reiben und den Knoblauch durch die Presse drücken, alles vermischen.
2. Honig und Essig mit den Gewürzen aufkochen. Heiß über die Rote Bete Mischung gießen und sofort vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen und dabei immer wieder wenden und mischen. Die Meerrettichschärfe wird milder, je länger man die Salsa durchziehen lässt.
3. Fleischwurst in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Erst im verquirlten Ei, dann im Paniermehl wenden. Die Panade etwas andrücken.
4. Dann die Fleischwurstscheiben in die heiße Pfanne geben und von beiden Seiten goldgelb braten.

Tipp: Die Rote Bete-Salsa schmeckt auch wunderbar zu gegrilltem Fleisch oder zu Wurst. Sie hält sich in Schraubgläsern im Kühlschrank einige Tage frisch und kann sogar eingefroren werden.

Zutaten für 8 kleine Portionen

Für die Salsa

250 g Rote Bete, ungekocht
1/4 Meerrettichstange
1/2 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Honig
60 ml Essig
1 Gewürznelke
2 Pimentkörner
Salz und Pfeffer

Für die gebratene Fleischwurst

500 g Fleischwurst
2 Eier
Paniermehl
Öl zum Braten

Gerhardts Weinempfehlung

Da wird die gute altbekannte Fleischwurst mächtig aufgepeppt: Die Rote-Bete-Salsa erhält ihre Schärfe durch Meerrettich. Hierzu empfehlen wir einen kräftigen Rotwein von der Regentraube in trocken oder lieblich.

