

Alpen Tortilla-Wraps

Thema:	Fingerfood, Partysnack oder einfach eine coole Vorspeise
Saison:	immer – sollte bei keiner Party fehlen
Besonderheit:	kann warm und kalt serviert werden
Zu Beachten:	am besten wird es mit frischem (selbstgemachten) Kraut

Zutaten / Einkaufsliste

3-4	Tortilla-Wraps
500g	Faschiertes
3 EL	Brösel
1/2	chinesischer Knoblauch
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Majoran und Paprikapulver
n.B.	Öl

Für das Kraut

4	Zwiebel
1/2	Krautkopf
1 EL	Zucker
4-5	Wacholderbeeren
1	Lorbeerblatt
n.B.	Salz und Pfeffer

Für die Sauce

n.B.	Estragon Senf
n.B.	frisch geriebener Kren
n.B.	Chili Sauce
n.B.	Ketchup



Gramue
www.gramue.com

Zubereitung

Das Faschierte mit den Bröseln, dem fein gehackten chinesischen Knoblauch vermengen und mit Salz, Pfeffer, Majoran und Paprikapulver pikant abschmecken. Aus dem Teig bratwurstdicke Rollen formen (diese sollten max. so lange sein, wie der Durchmesser von einem Wrap). Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rollen rundherum scharf anbraten. Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 150° fertig garen.

Für das Kraut die Zwiebel in Halbmonde, sowie den Krautkopf in feine Streifen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, den Zwiebel goldbraun anrösten, mit dem Zucker karamellisieren und das Kraut unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen, sowie die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt hinzugeben und mit ca. 1/8 lt. Wasser ablöschen. Das Kraut weichdünsten und bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen.

Für die Sauce den Estragon Senf, den frisch geriebenen Kren, die Chili Sauce und das Ketchup miteinander vermengen. Wir geben hier keine Mengen vor, da jeder sich nach seinem Geschmack (Schärfe, Süße) orientieren kann.

Die Wraps im Backrohr erwärmen und mit Sauce bestreichen. Danach einen Streifen Kraut (in der Mitte in der Breite des Faschierten) auslegen und das Faschierte darauf geben. Danach den Wrap einrollen und in handliche (Fingerfood) Stücke schneiden. Bei Bedarf diese mit Zahnstocher befestigen.

Serviervorschlag:

Zwei Frühlingzwiebeln in kleine Würfel schneiden und die in Stücke geschnittenen Wraps damit bestreuen. Die verbleibende Sauce noch mit frisch geriebenem Kren garnieren und als Dip dazu reichen.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

