



**Klaus Bolz**

## **Chili-Frikadellen mit Pommes frites und selbstgemachtem Ketchup & Gebrannte Mandeln & Weihnachtsbier**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Pommes frites:**

2 große mehligkochende Kartoffeln  
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden. In der Fritteuse bei 180 Grad frittieren. Abschließend salzen und in der Papiertüte anrichten.

### **Für den Ketchup:**

300 g Kirschtomaten aus der Dose  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone  
250 ml Weißwein  
2 TL Tomatenmark  
½ TL Guakernmehl  
½ TL getrockneter Oregano  
½ TL getrocknete Minze  
1 TL Zucker  
Basilikum, zum Garnieren  
Chili, aus der Mühle  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle

Knoblauch und Schalotte abziehen und hacken. In einem kleinem Topf Schalotte, Knoblauch, Oregano und Minze mit Olivenöl anbraten. Tomaten aus der Dose ohne Saft ebenfalls hineingeben und mitkochen. Tomatenmark hinzufügen. Anschließend pürieren und mit Zucker, Zitronenabrieb, Salz, wenig Chili und einem kleinen Schuss Weißwein 10 min. eindicken lassen. Mit Guakernmehl die Sämigkeit einstellen.

### **Für die Chili-Frikadellen:**

200 g gemischtes Hackfleisch  
1 Brötchen vom Vortag  
1 rote Chilischote  
1 rote Zwiebel  
½ Bund Petersilie  
1 Ei  
1 TL Senf  
Chiliflocken, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und hacken. Chili hacken. Petersilie abrausen, trockentupfen und hacken. Ei trennen und das Eigelb bereitlegen. Hackfleisch mit einem eingeweichten Brötchen, Zwiebeln, Chili, Petersilie, dem Eigelb, Senf sowie Salz, Pfeffer und Chiliflocken zu einer Masse kneten. Daraus kleine Bällchen formen und in der Fritteuse frittieren.

### **Für die gebrannten Mandeln:**

100 g Mandeln  
2 EL Zucker  
Chili, aus der Mühle  
1 Msp. Zimtpulver

Mandeln mit Zucker und 20 ml Wasser in einer beschichteten Pfanne erhitzen und karamellisieren. Mit Zimt und Chili abschmecken, abkühlen lassen und abschließend in einer Papiertüte servieren.

### **Für das Weihnachtsbier:**

2 Flaschen Pale Ale Bier  
1 Orange  
1 Msp. Zimtpulver  
Chili, aus der Mühle  
Minze, zum Garnieren

Pale Ale im Topf erhitzen. Orange filetieren und zu dem erhitzten Bier dazugeben. Ein wenig Zimt und Chili einrühren. Mit Minze dekorieren und in einem Glas servieren.

Dreierlei vom Weihnachtsmarkt anrichten und servieren.