

# Gerhardts Rezept des Monats

## Minifrikadellen mit Apfeldip

### Zubereitung Minifrikadellen

1. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Die Chilischote waschen, halbieren, entkernen und in sehr feine Würfel schneiden.
2. Beides mit Ei, Quark, Paniermehl, Curry und Sesam vermischen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und bei mittlerer Hitze ca. 30 kleine Frikadellen (nicht zu flach gedrückt) etwa 10 Minuten braten und anschließend warm halten.

### Zubereitung Apfeldip

1. Für den Dip die Äpfel schälen, klein schneiden und pürieren. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Paprika waschen und halbieren, Kerne und weiße Trennwände entfernen und ebenfalls fein würfeln.
2. Zwiebel, Knoblauch und Paprika in 1 EL heißem Öl unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten dünsten und abkühlen lassen.
3. Anschließend mit dem Apfelpüree, dem Chutney und dem Essig verrühren und mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.
4. Die Frikadellen auf Holzspießchen stecken und zum Dill servieren.

### Zutaten für 12 Portionen

#### Für die Minifrikadellen:

600 g Hackfleisch (Schweine- und Rindfleisch oder Schweine- und Kalbfleisch gemischt)  
1 kleine rote Chilischote  
1 Ei  
100 g Magerquark  
3 EL Paniermehl  
2 TL Curry  
2 EL Sesam  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Olivenöl

#### Für den Apfeldip:

2 säuerliche Äpfel  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
je 1 rote und grüne Paprikaschote  
1 EL Olivenöl  
2 EL Mango-Chutney  
2 EL Apelessig  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

## Gerhardts Weinempfehlung

Ein Hauch Fernost: Die Frikadellen sind mit Curry-Sesam und etwas Chili gewürzt.  
Der Apfeldip ist zart süß-sauer, vor allem aber frisch und fruchtig.  
Hierzu empfehlen wir einen fruchtigen Rivaner halbtrocken oder lieblich.

