

Winzer-Rezepte aus Übersee

De Bruyn Steenkamp aus Südafrika empfiehlt:

Spicy Koftas

& Friesland Pinotage

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg frisches Hackfleisch (Lamm oder Rind)
- 1 rote Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Bio Zitrone
- 1 ½ EL Kreuzkümmel (gemahlen)
- 3 TL Koriander (gemahlen)
- 2 TL Kurkuma (gemahlen)
- 1 kleine rote Chilischote
- 2 EL frischer Koriander
- 2 EL frische Minze
- 2 EL frische Petersilie
- 2 Eier
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 12 Holzspieße
- Sonnenblumenöl



Zubereitung

Gemahlene Kreuzkümmel, Koriander und Kurkuma in einer kleinen, trockenen Pfanne bei hoher Hitze kurz anrösten und zur Seite stellen.

Rote Zwiebel und Knoblauch pellen, fein hacken. Zitrone abspülen, trockentupfen und gelben Teil der Schale (Zeste) abhobeln. Danach den Saft aus der Zitrone pressen. Chilischote entkernen und in kleine Stücke schneiden. Frischen Koriander, Minze und Petersilie fein hacken.

Hackfleisch in eine große Schüssel geben. Kräuter, Gewürze, Chili, Zitronensaft und -zesten sowie zwei Eier dazugeben und alles miteinander vermengen. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch portionieren, zu länglichen Würsten (Koftas) rollen und jeweils auf einen Holzspieß stecken. Auf einem Teller für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In einer großen Pfanne 2 EL Öl erhitzen, geviertelte Zwiebel und einige Knoblauchzehen ins Öl geben und Koftas bei mittlerer Hitze braten. Dabei stetig wenden, bis sie von allen Seiten gebräunt sind.

Als gute Weinbegleitung zu Koftas empfiehlt De Bryn den würzig-eleganten Friesland Pinotage.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de