

Tomatensalsa-Rosenhofrezept

5 Stk. Reife Tomaten
2 Stk. Knoblauchzehe
½ Zwiebel
1 Stk. Grüne Paprika
2 Stk. Rote Chili
Koriander
1MSp Kreuzkümmel gemahlen
Salz/Pfeffer
50g Olivenöl

Tomaten, Zwiebel und Paprika in sehr feine Würfel schneiden. Knoblauch auf einem Brett zerdrücken und ebenfalls zum restlichen Gemüse geben. Rote Chili der Länge nach aufschneiden und die Kerne entfernen, klein schneiden und in die Gemüsemischung geben. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Olivenöl würzen. Zum Schluss fein geschnittenen Koriander zugeben.

Ingwer-Raita

1 Gurke ungeschält
¼ Tomate
¼ rote Paprikaschote
1 Stk. Ingwerwurzel
180g Joghurt natur
1TL Senfsamen
Frischer Koriander
Salz/Zucker

Alle Gemüse in kleinste Würfel schneiden, den Ingwer sehr fein hacken. Gemüse mit Ingwer und Joghurt vermischen. Den Senfsamen in der Pfeffermühle darüber mahlen und beifügen. Die Korianderblätter fein schneiden und ebenfalls beimischen. Mit Salz und Zucker abschmecken.



Blick hinter die Kulissen

Tipps und Tricks für Saucen und Dips für die Grillsaison von Küchenleiter Gerd Diezel



Kokos-Chutney

- 1 Stk. grüne Paprika, fein gehackt
- 1 Stk. Zwiebel, fein gehackt
- 1 Bund Curryblätter
- Ca. 160g Milch
- 1 Schuss Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 100g Kokosraspeln
- 1 Stk. Chili

Alle Zutaten (Außer Kokosraspeln und nur 100 ml Milch) in einen Mixer geben und fein mixen .Anschließend die Kokosraspeln zugeben und nochmals mixen. Restliche Milch auffüllen bis es die gewünschte Konsistenz hat.

Erdnuss-Sauce

- 1 EL Mussamann Curry Paste
- 1 EL Penang Curry Paste
- 450 ml Kokoscreme
- 2 EL Currypulver
- 1 TL Tumericpulver (Curcuma)
- 220g ungesalzene Erdnüsse
- 220g Palmzucker
- 50g Fischsauce
- 40g Sojabohnenöl
- 2 Stk. Zitronengras
- ½ Schalotte

Das Zitronengras und die Schalotten kleinschneiden und in einem Wok ohne Öl anrösten und herausnehmen.

Anschließend das Öl erhitzen und die Currys unter Rühren 30 sek. garen. Das Zitronengras und die Schalotten zugeben und weitere 30 Sek. rühren.

Nun alle anderen Zutaten, angefangen mit der Kokoscrème und dem Currypulver

zugeben und kochen lassen bis die Sauce leicht dick ist.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren und gutes Gelingen! Geben Sie Ihren Saucen immer eine Prise Rosenhof-Feeling bei!

Ihr Küchenteam

Der Kleinwalsertaler Rosenhof
An der Halde 15
6993 Mittelberg
Tel.: (+43) 5517 5194
www.rosenhof.com

