

Roggentätschli mit GSH BBQ Sauce

Zutaten für 4 Personen

Roggentätschli

300 g	Roggenschrot
2	Eier
150 g	Quark
100 g	Haferflocken
1 Bund	Schnittlauch, schneiden
Nach belieben	Pfeffer, Salz, Paprika

- 1) Alles zusammen mischen
- 2) 1 Stunde ziehen lassen
- 3) Mit wenig Fettstoff auf kleiner Flamme beidseitig anbraten



GSH BBQ Sauce

100 g	Zwiebeln	grob schneiden
20 g	Knoblauch	Scheiben schneiden
30 g	Zucker	
100 g	Essiggurken	feine Streifen schneiden
20 g	Ingwer	fein schneiden
100 g	Ketchup	
20 g	Curry	
3 dl	Orangensaft	

Zubereitung:

- 1) Wenig Fettstoff in Topf erhitzen
- 2) Zwiebeln und Knoblauch braun andünsten
- 3) Zucker beigeben und leicht karamellisieren
- 4) Curry mit Orangensaft vermischen und zu den Zwiebeln geben
- 5) 10 Min. köcheln lassen
- 6) Alle weiteren Zutaten dazu geben
- 7) Bis zur gewünschten Konsistenz einkochen
(Kann heiss, lauwarm oder kalt serviert werden)



**Dazu passen Country Cuts und Gemüse oder ein frischer Frühlingsalat!
En Guete!**

Rezept: Michael Diets, Küchenchef GSH