



FEURIGE RIESENGARNELE

mit exquisitem Grammelknödel und fruchtigem Apfelkraut

Für 10 Personen

FEURIGE RIESENGARNELE

- 10 Riesengarnelen küchenfertig halbiert
- [WIBERG Meersalz Flocken sonnengetrocknet, unjodiert](#)
- [WIBERG Red Dhofar arabische Gewürzubereitung mit Safran und Sumac Beere](#)
- [WIBERG Natives Oliven-Öl Extra Peloponnes Kaltextraktion](#)

ZUBEREITUNG

Riesengarnelen mit Meersalz Flocken salzen und mit Red Dhofar würzen. Anschließend in Oliven-Öl saftig braten.

EXQUISITER GRAMMELKNÖDEL

- 200 g Grammeln/Grieben
- 400 g klassischer Kartoffelteig
- 50 g [WIBERG Röstzwiebel geschnitten](#)
- 80 g [WIBERG Chutney Orange-Mango](#)
- [WIBERG Pfeffer-Cuvée Gewürzmischung geschrotet mit Kubeben- und Tasmanischem Bergpfeffer](#)
- [WIBERG Ursalz pur fein, unjodiert](#)
- [WIBERG Petersilie gefriergetrocknet](#)

ZUBEREITUNG

Aus Grammeln/Grieben, Röstzwiebeln sowie Chutney Orange-Mango eine Fülle herstellen und mit Pfeffer-Cuvée, Ursalz und Petersilie abschmecken. Anschließend aus dem Kartoffelteig kleine Knödel formen, mit der Grammelmischung füllen und kochen.

FRUCHTIGES APFELKRAUT

- 800 g Weißkraut fein in Streifen geschnitten
- 250 g Äpfel klein in Würfel geschnitten
- [WIBERG Sesam-Öl Kaltgepresst, aus ungeschälten Samen](#)
- [WIBERG Curry Delhi Gewürzubereitung • grob](#)
- [WIBERG Ursalz pur fein, unjodiert](#)
- [WIBERG AcetoPlus Passionsfrucht Essig-Fruchtzubereitung, 3,7 % Säure](#)

ZUBEREITUNG

Weißkraut/Weißkohl in Sesam-Öl anschwitzen, Äpfel zugeben und mit Curry Delhi, Ursalz sowie AcetoPlus Passionsfrucht abschmecken.