

# Brasilianische Grillwurst mit pikanter Tomaten-Koriander-Salsa



Die brasilianische Küche ist sehr vielfältig und bietet in jede Himmelsrichtung verschiedene Einflüsse aus der ganzen Welt. Was haben wir in diesem Jahr im Kopf? Fußball, Brasil Samba, BBQ & natürlich tolle Getränke die uns durch die Fußballabende begleiten. Dafür haben wir mit Michael Wagner von der Schlachterei Wagner eigens ein Produkt geschaffen, das es nirgendwo zu kaufen gibt und das exklusiv für den Business Club Hamburg produziert wird.

Um den außergewöhnlichen Geschmack der Grillwurst noch hervorzuheben, habe ich eine frische, pikante Tomatensalsa komponiert, die mit der Wurst harmoniert und dem Ganzen durch Hinzufügen von Koriander noch eine besondere Note verleiht.

## Zutaten der WM-Wurst

Maishähnchen, brasilianisches Rind, iberisches schwarz Schwein, Cachaca, frische Petersilie & Koriander, Gemischte Trockenfrüchte, Zitronenmelisse, Limettenabrieb, Speck & Zwiebeln, brasilianischer Urwaldpfeffer (grob zerstoßen), gerösteter Knoblauch, Chili

## Tomaten-Koriander-Salsa

4 vollreife Tomaten, 1 rote Zwiebel, 1 rote Chili, 1 kleines Bund frischen Koriander, 1 Limette, 1,5 Knoblauchzehen, 7 geröstete Paranüsse, Olivenöl, Salz, Pfeffer

## Und so geht's

Die Tomaten, je nach gewünschter Menge in feine Würfel schneiden. Lassen Sie am besten die Kerne weg, damit Ihre Salsa nicht zu sehr verwässert. Schneiden Sie die Zwiebeln in feine Würfel und mischen diese unter die Tomatenwürfel. Ich empfehle, die feinen Chilliwürfel und den fein gewürfelten Knoblauch kurz in der Pfanne mit etwas Olivenöl anzuschwitzen. Diese können Sie dann mit unter die Tomaten mischen und mit dem Limettensaft, Olivenöl, Salz & Pfeffer abschmecken. Die gehackten und gerösteten Paranüsse, sowie den Koriander mischen Sie erst vor dem Servieren unter. Ich empfehle ein knackiges Brötchen dazu, um die Wurst schön handlich beim Fußball vor dem Fernseher genießen zu können.

Ich wünsche Ihnen gutes Gelingen,

Nils-Kim Porru  
**Küchenchef**