

DAS NEUE HARZER REGIONALGERICHT

WILDER STINKER

BY HARZKIND® KÄTHE



Die 91-jährige Käthe aus Herzberg am Harz überzeugte die Jury beim Wettbewerb 2017: „Harzer Regionalgericht gesucht“ mit ihrem innovativen Rezept.

Ausgezeichnet mit:
TYPISCH Harz

DAS REZEPT

» WILDER STINKER by HARZKIND® Käthe «

Ein gemeinsames
Heimatliebe-Projekt
von landhaus-schulze.de
und harzkind.de



- 150 g Wild-Currywurst (z.B. von Fleischerei Eggers aus Osterode am Harz)
- Harzkäse würfeln, mit Weißwein (z.B. Weißburgunder vom Harzer Weingut Kirmann) marinieren; mit Salz, Pfeffer & Öl würzen
- Wild-Currywurst brühen, mit einem Längtschnitt einschneiden, den marinierten Harzkäse in der Wurst verteilen und dann überbacken.

Die Sauce

- als Basis: Currywurstsauce und Gewürzketchup je ½ Hälfte
- „The Glen Els Elderberry and honey liqueur“ (Zorger Hammerschmiede)
- Sauce würzen mit Paprika, Currypulver, Chilli, Salz und Pfeffer

Beilage

Knusprige Pommes, mit Wildkräutern (Altenauer Kräuterpark) und Salz gewürzt und dazu Röstzwiebeln