



Grill-Wurst-Dip im Pitabrot

Gegrillt von Nina Burri und La Jana

Sauce:

- 1 Zwiebel geschn.
- 1 Apfel gewürfelt
- 1 EL rote Currypaste
- 1 EL Currypulver mild
- 1 EL Paprikapulver
- 3 EL geschnittener Stangensellerie
- 1 EL Olivenöl
- 2 dl Apfelsaft
- 1 dl Wasser
- 100 g Pelati Tomaten
- 1x Salz

Alle Zutaten auf mittlerer Hitze kochen lassen, dann pürieren.

Fleisch:

- 400 g beliebige Grillwurst
- Rohrzucker
- Chili
- Currypulver
- Koriander

Die Wurst in dünne Scheiben schneiden, mit wenig Rohrzucker bestreuen und knusprig grillen. Danach mit der Sauce vermischen und Chili, Currypulver, Koriander und Minze darüberstreuen.

Pitabrot:

- 1 EL Trockenhefe
- 125 ml lauwarmes Wasser
- 250 ml Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 550 g Mehl
- 1.5 TL Salz

Die Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen und 10 Minuten stehen lassen.

Die 250 ml Wasser mit dem Olivenöl, Salz und 250g Mehl cremig rühren. Danach löffelweise die restlichen 300 g Mehl dazugeben bis der Teig fest und nur noch leicht klebrig ist und sich gut von der Schüssel löst. Den Teig in einer gefetteten Schüssel wenden, mit Folie bedecken und 1 Stunde aufgehen lassen.

Gleich grosse Fladen ausrollen und im Grill goldbraun backen.