



## Fruchtige Fleischbällchen mit Cherrytomaten an Salatbouquet

400 g Hackfleisch (halb/halb)  
¾ TL Salz  
1 ½ Zwiebeln  
etwas Paniermehl  
1 Ei  
1 Prise Pfeffer  
8 Cherrytomaten  
1 Kopf Lollo Bianco  
8 Schaschlik-Holzspieße  
1 Flasche **JAMBO AFRICA Montagu  
Tomato & Peach Chutney**

Hackfleisch mit dem Salz, den gehackten Zwiebeln, dem Paniermehl, Ei und Pfeffer vermischen.

Anschließend zu kleinen Bällchen formen und in einer Pfanne rundherum braun braten.

Je ein Hackfleischbällchen und eine Cherrytomate auf einen Holzspieß stecken. Jeweils einen Spieß auf ein Blatt gewaschenen Lollo Bianco legen und dazu das Chutney reichen.



**Zubereitungszeit:**  
ca. 30 Minuten

JAMBO AFRICA



## Süßes Chili-Hähnchen

400 g Hähnchenbrustfilet  
zum Braten Erdnussöl  
1 Dose Erdnüsse (200 g), geröstet &  
gesalzen  
10 EL **JAMBO AFRICA Masai Mara  
Sweet Chilli Sauce**  
etwas zubereitete Gemüsebrühe  
1 kleine Dose geröstete Zwiebeln  
250 g Nudeln in Reisform (Kritharaki)  
1 Kopfsalat

Hähnchenbrustfilet in etwas Öl goldbraun  
anbraten, anschließend in kleine Würfel  
schneiden. Erdnüsse mit einem Mörser  
oder in einer entsprechenden Küchenma-  
schine fein zerkleinern. Die gemahlene  
Erdnüsse mit der Chilisauce und etwas  
Gemüsebrühe mischen, bis es sämig ist  
und vom Löffel tropft.

Salat waschen, die einzelnen Blätter  
ausbrechen und abtropfen lassen.

Reisnudeln ca. 12 Min. kochen und  
abschrecken.

Die Erdnusssauce, das Hähnchenfleisch,  
die gerösteten Zwiebeln, den Salat und  
die Reisnudeln jeweils in einer Schale  
anrichten.

Zum Verzehr nimmt man ein Salatblatt,  
gibt ein paar Fleischwürfel, einige Nudeln  
und etwas von den gerösteten Zwiebeln  
darauf und träufelt zum Schluss etwas  
von der Erdnusssauce darüber. Das Salat-  
blatt falten oder einrollen und mit den  
Fingern essen.

**Zubereitungszeit:**  
ca. 30 Minuten



JAMBO AFRICA



## Scharfes Straußenfleisch „Peri-Peri“

4 Straußenfilets oder Rindersteaks  
**JAMBO AFRICA Madagascar Garlic  
Pepper**  
1 Flasche **JAMBO AFRICA Mombassa  
Peri-Peri Sauce**

Straußen- bzw. Rindfleisch mit dem  
Garlic Pepper würzen und mit der  
Peri-Peri Sauce bestreichen. Das Fleisch  
ca. 1-2 Stunden marinieren und danach  
auf dem Grill (oder im Backofen) garen.  
Dabei ab und zu wenden, das Fleisch  
nach Bedarf mit der Sauce nochmals  
einpinseln und dann sofort servieren.  
Dazu Fladenbrot reichen.  
Wir empfehlen dazu **JAMBO AFRICA-  
Saucen** oder **Chutneys**.

**Zubereitungszeit:**  
ca. 20 Minuten (ohne Marinieren)





## Blätterteigtaschen mit feurigem Schweinefleisch

1 Pkg. TK-Blätterteig (10 Scheiben)  
1 Zwiebel  
100 g Schmand  
400 g Schweinefleisch  
**JAMBO AFRICA Zulu Fire Spice**  
1 EL Olivenöl  
Salz  
1 Eigelb  
50 g geriebener Gouda  
1-2 Chilischoten, feingeschnitten  
frisch geschnittener Schnittlauch

Blätterteigscheiben nebeneinander legen und ca. 9 Minuten antauen lassen. Zwiebel fein würfeln und mit dem Schmand verrühren. Schweinefleisch in kleine Stücke schneiden und mit dem Zulu Fire Spice von beiden Seiten würzen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das Schweinefleisch darin braten. Schweinefleisch auf den Blätterteigscheiben verteilen und jeweils zu einer Tüte geformt übereinander schlagen. Eigelb verquirlen und Blätterteig damit bestreichen. Gouda darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225°C/ Umluft: 200°C/Gas: Stufe 4) 10 - 12 Minuten backen. Herausnehmen, mit Chilischoten und Schnittlauch garnieren und sofort servieren!

**Zubereitungszeit:**  
ca. 30-40 Minuten



JAMBO AFRICA