

Hackfleischspiesschen

Hackfleischspiesschen

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 70 Minuten

Menu: [14.9.2022](#)

Creation: [Rolf Gilgen](#)

Zutaten:

Spiesschen:

1 Eigelb
2 Esslöffel Weisswein
600 g gehacktes Rindfleisch
1-2 Knoblauchzehen
1/3 Teelöffel gemahlener Zimt, 1/3 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel 1 Esslöffel edelsüsse Paprika, 2 Prisen Cayennepfeffer, Salz
2 kleine Lauchstängel
nach Belieben 4 Peperoncini
Öl zum Formen und Braten

Zubereitung:

Für die Spiesschen in einer Schüssel Eigelb und Weisswein verrühren. Das Hackfleisch befeuchten. Den Knoblauch dazu pressen. Zimt, Kreuzkümmel, Paprika, Cayennepfeffer und Salz befeuchten und alles mischen.
Den Lauch rüsten und schräg in etwa 2 cm breite Stücke schneiden. In wenig Salzwasser oder im Dampf 5 Minuten vorgaren. Abtropfen lassen.
Die Peperoncini der Länge nach halbieren, entkernen und je nach Länge eventuell die Hälfte quer halbieren.
Die Arbeitsfläche leicht ölen. Daraus aus der Hackfleischmasse kleine Würstchen formen beziehungsweise rollen und diese abwechselnd mit Lauchstücken sowie nach Belieben Peperoncini an Spiesse stecken.

In einer beschichteten Bratpfanne grosszügig Olivenöl kräftig erhitzen. Die Hackfleischspiesschen darin auf mittlerem Feuer etwa 8 Minuten braten.
Auf dem Couscoussalat anrichten.

Rezept: Annemarie Wildeisen (aus «Mein Küchenjahr», AT-Verlag)

