

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 edelsüsser Paprika, 2 Prisen Cayennepfeffer, Salz
2 kleine Lauchstangen
nach Belieben 4 Peperoncini
Öl zum Formen und Braten

Zubereitung:

Füllen die Spiesschen in einer Schüssel Eigelb und Weisswein verrühren. Das Hackfleisch beifügen. Den Knoblauch dazu pressen. Zimt, Kreuzkümmel, Paprika, Cayennepfeffer und Salz beifügen 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 leichtöligen. Daraus aus der Hackfleischmasse kleine Wurstchen formen beziehungsweise rollen und diese abwechselnd mit Lauchstückchen sowie nach Belieben Peperoncini an Spiesse stecken.

In einer beschichteten Bratpfanne grosszügig Olivenöl kraftig erhitzen. Die Hackfleischspiesschen darin auf mittlerem Feuer etwa 8 Minuten braten.

Auf dem Couscoussalat anrichten.

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

Hackfleischspießchen
