

Rezept

# Gehackter Speck (Verhackert)

Ein Rezept von Gehackter Speck (Verhackert), am 20.04.2024

## Zutaten

- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| <b>300 g</b> milder, nicht zu harter Räucherspeck | <b>1</b> kleine Zwiebel     |
| <b>1</b> Knoblauchzehe                            | 1/2 TL getrockneter Majoran |
| <b>1</b> Lorbeerblatt                             | Salz                        |
| <b>1 TL</b> schwarze Pfefferkörner                | <b>3</b> Wacholderbeeren    |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Den Räucherspeck in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Alles in einer Schüssel mischen. Den Majoran mit den Fingern darüber reiben und unterheben.

---

2. Das Lorbeerblatt und eine Prise Salz im Mörser fein zerreiben. Die Pfefferkörner zufügen und zerstoßen, die Wacholderbeeren in der Gewürzmischung zerdrücken.

---

3. Die zerkleinerten Gewürze zum Speck geben und gründlich untermischen. Die Speckmischung einmal durch den Fleischwolf drehen oder im Blitzhacker grob pürieren.

---

4. Das Gehackte nochmals durchmischen und bei Bedarf nachsalzen. In Steinguttöpfchen füllen und zugedeckt im Kühlschrank noch etwas durchziehen lassen.