

Rezept

Hamburger Mettbrötchen

Ein Rezept von Hamburger Mettbrötchen, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 400 g gut durchwachsenes Schweinefleisch (Nacken; ersatzweise frisches Schweinemett vom Metzger) | 3 Zwiebeln |
| 1 TL schwarze Pfefferkörner | 1 Knoblauchzehe |
| Salz | 1 TL weiße Pfefferkörner |
| 4 kleine Gewürzgurken | 3 Pimentkörner |
| Fleischwolf | 4 Rundstücke (längliche Brötchen, Semmeln) |
| | edelsüßes Paprikapulver |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen und in gulaschgroße Würfel schneiden, dabei Häutchen und Sehnen entfernen. 2 Zwiebeln und den Knoblauch schälen, grob hacken und zum Fleisch geben. Die Gewürzkörner im Mörser nicht zu fein zerdrücken, mit Salz untermischen. Die gewürzten Fleischwürfel durch den Fleischwolf drehen. Das Mett eventuell noch einmal mit Salz abschmecken.
2. Die Rundstücke aufschneiden und dick mit dem Mett bestreichen. Die Gewürzgurken in Scheiben schneiden und darauflegen. Die übrige Zwiebel schälen und in Ringe schneiden, auf die Brötchen verteilen und mit Paprikapulver bestreuen. Gleich servieren, Mett nicht aufheben, weil es schnell verdirbt.