

Rezept

Scharfe Hackfleischspieße

Ein Rezept von Scharfe Hackfleischspieße, am 19.04.2024

Zutaten

je 1/2 Bund Koriandergrün und Petersilie	2 Knoblauchzehen
1 EL Kreuzkümmelsamen	3-4 getrocknete Chilischoten
800 g gemischtes Hackfleisch	200 g Quark (20 %)
60 g Semmelbrösel	3 Eier (M)
Salz	Pfeffer
3-4 EL Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, Blättchen von den Stängeln zupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Kreuzkümmel und Chilischoten samt der Samen mit dem Messer fein hacken oder im Mörser nicht allzu fein zerstoßen.
2. Alle vorbereiteten Zutaten mit Hackfleisch, Quark, Semmelbröseln und Eiern vermengen. Die Hackfleischmasse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Dann die Hände mit Wasser anfeuchten (es geht auch Olivenöl) und aus der Hackmasse 6 Würste formen. Die Würste längs auf lange Metall- oder Holzspieße stecken, dabei die Masse gut an den Spießen festdrücken. Am besten erneut für 1 Std. kühl stellen.
3. Den Gas- oder Holzkohlegrill gut anheizen. Die Hackfleischspieße leicht mit Olivenöl bepinseln, dann auf dem Grillrost mit ca. 15 cm Abstand zur Hitzequelle rundherum 10-15 Min. grillen.