



Rindshackfleisch-Spiesse mit Knoblauchquark

Das Hackfleisch habe ich nur mit Zwiebel, Salz und reichlich Piment d'Espelette gewürzt. Piment d'Espelette, das edle Gewürz aus dem französischen Baskenland ist nur mässig scharf und besticht vor allem mit seinem fruchtigen und rauchigen Geschmack. Hackfleisch ist ein "Gewürzfresser", da darf Piment und das Salz grosszügig bemessen sein.

Hackfleischspiesse mit einem eher kleinen Querschnitt halten auch ohne Bindemittel wie Ei oder Brotbrösel gut zusammen. Es muss aber zusammen mit den Gewürzen von Hand sehr gut durchgeknetet werden.

Zu den Spiessen, ob in der Pfanne oder auf dem Grill gebraten, schmeckt ein kräftiger Knoblauchquark ausgezeichnet.

Zutaten (3 Spiesse, 2-3 Portionen)

350g	Rindshackfleisch
50g	Zwiebel
2Tl	Piment d'Espelette
1Tl	Salz
	Bratbutter
3	Holzspiesse
200g	Quark halbfett
3	Knoblauchzehen
1	Handvoll Petersilie
	Kräutersalz, Pfeffer

Zubereitung

Zuerst den Kräuterquark zubereiten, damit er etwas ziehen kann:

Knoblauchzehen zum Quark pressen. Petersilie fein hacken (Wiegenmesser) und zugeben. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Zwiebel fein hacken und in Bratbutter 5 Minuten andünsten, ohne dass sie Farbe annimmt. Etwas auskühlen lassen und zum Hackfleisch geben. Salz und Piment d'Espelette zugeben und von Hand kräftig verkneten. Das Hackfleisch sollte zum Schluss kaum mehr an den Händen kleben.

Mit nassen Händen Hackfleischmasse um die Holzspiesse zu langen, ca. 3-4 cm dicken Rollen formen. Vor dem Anbraten ca. 30-60 Minuten ruhen lassen. Ringsum bei mässiger Hitze in Bratbutter ca. 10 Minuten braten.





