



Hackfleisch - Spieße



20 Minuten



4 Portionen

Zutaten

500 gramm Rinderhackfleisch

1 TL abgeriebene
Zitronenschale

1 TL Chiliflocken (Pulbiber)

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Ei

3 EL Semmelbrösel

3 Zweige glatte Petersilie

Salz

Pfeffer

Öl

Zubereitung

1. Die Zwiebel sehr klein schneiden, Knoblauchzehe pressen, Petersilie fein hacken.
2. Hackfleisch, Zitronenabrieb, Chiliflocken, Zwiebelstücke, Knoblauch, Ei, Semmelbrösel und glatte Petersilie gut miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hackfleischmasse ca. eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, damit sich die Aromen gut entfalten und verbinden können.
3. Anschließend wird die Hackfleischmasse mit den Händen portionsweise um Holzstäbchen (Schaschlik- oder Satéespieße) gedrückt.
4. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Spieße von allen Seiten ca. 5-10 Minuten knusprig braun ausbraten. Die Spieße lassen sich natürlich auch wunderbar grillen, jedoch sollte man dafür dann Metallspieße verwenden.
5. Als Beilagen eignen sich Reis, Salat und Schafskäse.