

Verhackertes



Zutaten für 2-4 Portionen:

150 g Bauchspeck
1 mittelscharfe Peperoni
1 Msp Salz
Pfeffer aus der Mühle
1/2 Knoblauchzehe (optional)
1/4 TL Majoran (optional)

besondere Hilfsmittel:

Fleischwolf

1. Schwarte vom Bauchspeck entfernen, den Speck in Würfel schneiden. Peperoni teilen, entkernen und in Stückchen schneiden. Knoblauchzehe dazu pressen. Mit Majoran, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
2. Alles durch einen Fleischwolf drehen.
3. Auf Schwarzbrot oder Laugenstangen genießen.

Hinweise:

Statt gepresstem Knoblauch kann man auch Knoblauchpulver verwenden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Grundrezepte, Aufstriche, Bauchspeck, österreichisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 08.03.2021