

Monatshit passend zum WM - Rezept:

Schaschlik- Stangen TK CHF 15.50 / kg (Schalen à 10x150g)

Keller's Rezeptdienst

Nr. 186	Juli	2018
Russische Schaschlik-Kugeln oder Stangen		

ZUTATEN für 4 Personen

800 g gemischtes Hackfleisch Rind und Lamm

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 TL scharfer Senf

1 Ei

1 EL Sesam



ZUBEREITUNG selbst gemacht (oder verwenden sie unsere fertigen Schaschlik-Stangen vom Monatshit)

1. Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Senf und Ei kräftig verrühren.
2. Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, etwas abkühlen lassen und unter die Hackmasse rühren.
3. Aus der Hackmasse kleine Kugeln formen, auf die Spiesschen stecken und in einer Grillschale auf dem heissen Grill bei indirekter Hitze in ca. 6–8 Min. knusprig grillieren. Dabei öfters wenden.

Das Keller Team wünscht Ihnen «en Guete» und viel Erfolg!