Köstliche Küchen Kreationen

Rezept 2

~Mettigel~

Zutaten für 4 Personen:

900g frisch durchgelassenes Schweinehackfleisch

1 TL Salz
½ TL gemahlener Pfeffer

1-3 weiße Zwiebeln in Streifen geschnitten (zur Deko und im Extratöpfchen)

1 schwarze Olive

Außerdem: Eiswürfel, frische Petersilie, 4 frische Brötchen, etwas Butter, Paprikapulver

Zubereitung:

Salze und pfeffere das Schweinehackfleisch kräftig. Anschließend forme die Masse zu einer liegenden Tropfenform und platziere alles auf einer, mit den Eiswürfeln ausgelegten, Servierplatte.
Aus den zugeschnittenen Zwiebelstreifen werden nun die „Stacheln“ und aus der Olive bastelst du zwei kleine Augen und eine Igel-Stupsnase. Jetzt wird der Igel am unteren Bereich noch mit der Petersilie ummantelt.
Et Voilà – fertig ist unser KKK Partygericht Nr. 2!

Bestreiche die halbierten Brötchen mit etwas Butter und verteile dann das Mett mit etwas Zwiebeln darauf. Würze nach Belieben mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz oder Paprika-Pulver nach.

Leeeecker!

„Heute wird die kleinste Küchenzeile zur Online-Fastnachts-Partymeile!“