



REZEPT DES MONATS Juli 2015

Hackröllchen im Speckmantel

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken, alle Zutaten, bis auf den Speck, gut miteinander vermischen und durchkneten.
2. Aus der Masse ca. 4 cm dicke und 8-10 cm lange Röllchen formen.
3. Jedes Röllchen mit einer Scheibe Speck umwickeln.
4. Ca. 10-15 Minuten auf dem Grill garen, dabei mehrmals wenden.

Dazu schmeckt Tsatsiki, Krautsalat und frisches Baguette – und natürlich ein trockener Rotwein oder ein kühles Bier.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 600 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 50 g klein gewürfelter Käse
- 1 Ei
- 3 EL Semmelbrösel
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL Currypulver
- 8 dünne Scheiben Räucherspeck



REZEPT DES MONATS Juli 2015

Leichter Wurstsalat

ZUBEREITUNG

1. Die Zutaten für das Dressing in einer Schüssel mit dem Schneebesen zu einer Emulsion verquirlen.
2. Wurst, Käse und Zwiebeln in Streifen, Gurken in Scheiben und Tomaten in Stücke schneiden. Alle Zutaten mit dem Dressing in einer Schüssel vermengen und 1 - 2 Stunden abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.

Zwischendurch einmal durchrühren, vor dem Servieren noch einmal abschmecken.

Zu diesem sommerlichen Salat, der sich auch als Vorspeise beim Grillen eignet, schmeckt frisches Baguette mit Kräuterbutter, ein trockener Rotwein oder ein kühles Bier.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 250 g Wild-Fleischwurst
- 150 g Bauernkäse
- 2 Zwiebeln
- 2 Gewürzgurken
- 2 Tomaten
- 1 EL Essig
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker