



Elbweiderind Rezepte

Zutaten für 4 Personen:

- * 500g Rinderhack vom Elbweiderind
- * 1 große Zwiebel
- * 3 - 4 Knoblauchzehen
- * 1 EL Tomatenmark + 1 EL Wasser
- * 1 - 2 EL Harissa-Paste (scharfe Chili-Paste)
- * 1 EL flüssigen Honig
- * Salz, Pfeffer
- * 8 Schaschlik-Spieße (aus Holz oder Metall)

Tipp: Wer es nicht so würzig mag: Einfach weniger Harissa-Paste (oder gar keine) verwenden.

Dazu passt ein milder Kräuter-Dipp:

- * 200 g Magerquark
- * 1 Packung Schmand
- * 1/2 Bund Petersilie
- * 1/2 Bund Schnittlauch
- * Salz, Pfeffer

Guten Appetit!

30

Würzige Rinderhack-Spieße mit Kräuter-Dipp

Vorab: Das gefrorenen Rinderhack vom Elbweiderind (in der Folie) im kalten Wasserbad für ca. 2 Stunden auftauen lassen.

Zubereitung: Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und pressen (... oder in ganz kleine Stücke schneiden). Das Hack, die Zwiebel, den Knoblauch mit Honig, Harissa-Paste, Tomatenmark und Wasser zu einer festen Masse verkneten und mit Salz / Pfeffer nach persönlichem Geschmack würzen.

Die Masse dann in 8 gleich große Portionen teilen. Mit feuchten Händen 8 Hack-Würste um die Spieße formen und fest andrücken. Bei mittlerer Hitze 8 bis 10 Minuten grillen, bis das Hack von außen gut gebräunt, aber innen noch schön saftig ist. Dazu die Spieße alle 2 Minuten wenden.

Für den Dipp:

Zuerst den Quark mit dem Schmand gut verrühren. Den Schnittlauch und die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Kräuter dann in feine Stücke hacken und mit der Quark-Schmand-Masse verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Hereford Elbweiderind
Graditz