

Spike's eaking read

recipes, tips and stories about cooking
www.breakingbread.fun

EPISODE 8 - MERGUEZ

Zutaten für 8 Würste:

500 g Lammhack
150 g Schweinehack
2 gehackten Knoblauchzehen
2 Schalotten kleingehackt
½ rote Paprika kleingehackt
1 EL Harissapaste
2 TL tomatenmark
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Korianderpulver
1 TK Paprika Edelsüß
½ TL Zimt
¼ TL Cayennepfeffer
1 TL Salz
1 Messerspitze Backpulver
2 EL Olivenöl
1 Ei
½ Tasse Brotkrümel

Zutaten für die Panade:

½ Tasse gehackte rohe Cashewkerne
½ Tasse Brotkrümel
½ Tasse kernige Haferflocken

Rezept:

Alles in eine Schüssel geben und gut durchmischen, indem du es durch deine Finger quetschst
So gelingt es am besten

Die Mischung in wurstähnliche Portionen formen
Rolle jede Wurst in der knusprigen Panade

Bei mittlerer Hitze von allen Seiten goldbraun braten