

65 Jahre Qualität  
1934  
bis  
1999  
aus Leinwand  
Häfen - traditionell zubereitet

Metzgerei

A. Scherner



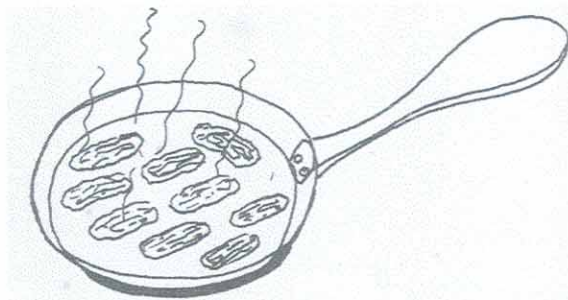
Rezept

Nr.: 7

empfiehlt:

## Piratenbraut's Feuerfinger

(Cevapcici)



### Man benötigt für 4 Personen:

500 g gemischtes Hackfleisch, 1 fein gehackte Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Salz, 1/2 TL Pfeffer, 2 TL Paprikapulver, 1 Msp. Majoran, 1 Prise Muskat, Fett zum Braten

### Die Zubereitung

Aus Hackfleisch, Zwiebeln und Gewürzen einen geschmeidigen Teig kneten. Pikant abschmecken. Mit nassen Händen dicke, etwa daumenlange Würstchen formen und in heißem Fett von allen Seiten 8 - 10 Minuten knusprig braten.

Beilagenempfehlung: Reis und grüner Salat.

Guten Appetit!