

August'20 Lammhackwürstchen auf Knoblauch- Baguette

Rezept für ca. 12- 16 Stück

2 EL Olivenöl	in einer Bratpfanne erhitzen
2 grosse Schalotten, feingehackt 2 Knoblauchzehen, gepresst 1 Chilischote, gehackt	darin golden andünsten, herausnehmen und auskühlen lassen
400g Lammgehacktes 3 EL Paniermehl 1 frisches Ei 1 TL Salz ½ TL Rohrzucker 1 TL Paprika ½ TL Kreuzkümmel eine Prise Zimt u. Koriander	Alles zusammen gut mischen und danach die obigen Zutaten zufügen. Zu einer glatten, geschmeidigen Masse kneten
evtl. wenig Paniermehl	nur wenn nötig zufügen

Formen

Danach daraus nach Belieben 12 – 16 ca. 6-8cm lange dünne Würstchen formen, diese leicht flachdrücken

Ca. 3 EL Olivenöl	Würstchen darin rundherum anbraten, herausnehmen
-------------------	--

Baguette

12- 16 Baguettescheiben	schräg einschneiden
2 EL sehr weiche Butter 1-2 Knoblauchzehen, gepresst wenig Salz und Pfeffer	die Baguettescheiben damit auf der Oberseite bestreichen

Backen

Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen kurz während ca. 5 Min. golden tosten, herausnehmen, leicht auskühlen

1-2 Tomaten, in feinen Scheiben	auf das Baguette legen
gebratene Würstchen	auf dem getoasteten Brot anrichten
evtl. wenig Kräuter als Garnitur	nach Belieben verwenden