

Schmeckt nicht, gibt's nicht!

Wir kochen für unsere Arbeiter

CARNE PICADA DE ANDINOS (aus den Anden)



500g Rinderhack, 500g Schweinehack, 100g sehr fein gewürfelter Speck, 1 große Zwiebel (fein gewürfelt), 2 Eier, 3-4 in Milch eingeweichte und ausgedrückte Weißbrotscheiben, 1 EL Senf, 2 EL Tomatenpüree, 2 EL fein gehackte Petersilie, 2 EL Pinienkerne, Salz, Chilipulver

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen, kleine Croquettes formen und in heißem Fett ausbacken.