

Lamm Crépinettes

Kategorien: Metzgerei, Wurst, Lam, Frankreich

Zutaten für: 9 Stück

Crépinette ist eine französische Wurstspezialität, Die hier unter anderem mit Kreuzkümmel und Chili gewürzt wird. Die Wurstmasse wird Traditionell im Schweinenetz abgefüllt.

1	Essl.	Kreuzkümmel
1	Essl.	Fenchelsamen
1	Essl.	Kümmel
1	kg	Lammhack
60	ml	Rotwein
3		Knoblauchzehen, gehackt
1		Rosmarinzweig, gehackt
1 1/2	Essl.	Paprikapulver
3		Oreganozweige, gehackt
1	Essl.	Chiliflocken
1	Essl.	Salz
1	Teel.	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1		Schweinenetz
1	Essl.	Rapsöl

Anleitung:

Kreuzkümmel, Fenchelsamen und Kümmel in eine Pfanne ohne Fett geben und bei mittlerer Hitze rüsten, bis die Gewürze anfangen, zu duften und aufzuplatzen. Gewürze in einen Mörser geben und grob zerstoßen. Gewürze, Rotwein, Knoblauch, Rosmarin, Oregano, Paprika, Chili, Salz und Pfeffer gut mit dem Lammhack vermischen.

Dann mit Klarsichtfolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde oder über Nacht durchziehen lassen. Schweinenetz kurz unter kaltem Wasser abspülen und auf einem Brett ausbreiten. Lammfleischmischung in 9 Portionen aufteilen und zu jede zu kleinen Frikadellen formen. Mit Abstand auf dem Schweinenetz verteilen, dann mit einer Schere ein Quadrat um die Frikadellen herum ausschneiden und Schweinenetz darüber falten. Voilà! Eine Crépinette! Öl in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Crepinettes mit der Naht nach unten in das heiße Öl legen und pro Seite ca. 5-6 minuten braten, bis sie in der Mitte nicht mehr rosa sind. Aufbewahrung

Die Crepinettes halten sich im Kühlschrank roh bis zu 3 Tagen, im Tiefkühlfach bis zu 3 Monaten.

Arbeitszeit: 40Minuten > Kochzeit: 6Minuten > Ruhezeit: 1Stunde
Ziehen lassen > Fertig in:1Stunde46Minuten

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann