

Rezept für Happea Meat Löwenköttel

Zutaten für 4 Personen

- 420g gefertigtes* Happea Hack (= eine Packung Happea Hack 130g)
- 100g klein gewürfelte Zwiebel
- 20g Knoblauch feingehackt
- 1 TL Salz
- ½ TL gemahlener Pfeffer
- 1 TL Paprika edelsüß
- ¼ TL Cayennepfeffer



Zubereitung – 30 Minuten

1. Eine Packung Happea Meat in reichlich, leicht gesalzenem Wasser einweichen.
2. Nach Einweichzeit überflüssiges Wasser abgießen.
3. Alles miteinander verkneten und kleine, runde Bällchen formen.
4. Unter Schwenken bei mittlerer Hitze mit etwas Öl anbraten. Bis die Bällchen in der Pfanne "kullern" und schön braun sind.

Dazu passen Kartoffelsalat, Pommes frites oder Salat.