

## Martina & Moritz | Hack-Päckchen mit Orangenduft

---

---

Wie klein die Päckchen sind, bestimmen Sie und der Verwendungszweck: Auf dem Teller serviert sind sie vielleicht kleinkinderhandteller groß. Zum Apéritif aus der Hand können sie auch walnussklein sein – dann machen sie allerdings auch ein bisschen mehr Mühe. Denn jedes einzelne Päckchen will gepackt sein: in eine dünne Speckscheibe, die beim Braten knusprig wird und das Hackfleisch herrlich saftig hält.

### Zutaten für 4 – 6 Personen:

- 500 g Hackfleisch (gemischt oder vom Rind, ganz nach Gusto)
- 1 dicke Zwiebel
- 3 - 4 Knoblauchzehen
- 250 g Spinat
- 1½ in Milch eingeweichte Brötchen (ca. 100 g)
- 1 Ei
- 1 Orange, davon abgeriebene Schale
- 2 EL Öl oder Butter
- 1 gehäufte EL Majoran
- 1 TL Kümmel
- je 5 Piment- und Wacholderbeeren
- 1 Messerspitze Chilipulver
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

### Außerdem:

- 300 g Bauchspeck in hauchdünnen Scheiben
- Öl zum Braten

### Zubereitung:

Das Hackfleisch zerzupfen und in eine Schüssel geben. Zwiebel sehr fein würfeln und mit dem ebenfalls fein gehackten Knoblauch im heißen Öl langsam weich dünsten, dabei für den Geschmack nur sanft bräunen. Spinat gründlich waschen, Stiele entfernen, Blätter fein hacken, zu den Zwiebeln geben und mitdünsten. Die in lauwarmer Milch eingeweichten Brötchen mit Ei und dem etwas abgekühlten Zwiebel-Spinat-Gemisch zum Hackfleisch geben.

Jetzt kräftig würzen: mit Salz, Pfeffer, Orangenschale, dem zwischen den Handflächen zerriebenen Majoran, dem Kümmel, Muskat, den fein zerriebenen Piment- und Wacholderbeeren und mit so viel Chili (kann auch alles zusammen in einem Mörser zerkleinert werden), wie man verträgt bzw. mag.

Den Fleischteig gründlich durchkneten. Aus diesem Teig kleine Küchlein formen – nach Verwendungszweck größere (als volle Mahlzeit) oder kleinere (als Happen aus der Hand) – und mit je

1 Speckscheibe (größere auch mit 2) einwickeln. In einer beschichteten Pfanne langsam rundum knusprig braten.

**Tipp:**

Wenn man die Päckchen kalt servieren will, gut auf Küchenpapier abtupfen.

**Beilage:**

Tatar von Avocado

Sieht mit seiner leuchtend grünen Farbe dazu besonders appetitlich aus und gibt, dank der reichlich verwendeten Zitrone, Frische. Dafür 1 – 2 reife Avocados schälen, den Stein herauslösen und das Fleisch möglichst akkurat in feine Würfel schneiden. Mit einer sehr fein geschnittenen Schalotte (oder Frühlingszwiebel), etwas zerdrücktem Knoblauch, viel Zitronensaft, Salz, Pfeffer und 3 zerriebenen Pimentkörnern mischen. Am Ende reichlich gehacktes Koriandergrün oder Petersilie untermischen. Wer mag, gibt auch etwas milden Chili fein gehackt dazu.

*Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer*

*Quelle: Kochen mit Martina und Moritz vom 20.02.2016*

*Episode: Immer gut: Hack!*