



Haggis Meatballs

Man nehme für 20-25 Stück:

500 g Rinderhack
100 g Kalbsleber [Schweineleber]
100 g gepökelte und gekochte Schweinezunge
50 g Graupen
1 Zwiebel
20 g Butter
20 g Ingwer
1 Bund Petersilie
30 g Paniermehl
1 Ei
1 TL getr. Majoran
1 MSp gemahlene Piment
1 MSp gemahlene Koriander
etwas geriebene Muskatnuss
Salz
Pfeffer
neutrales Öl zum Braten

- Graupen in reichlich Wasser garen, dann mit kaltem Wasser abspülen
- Zwiebel pellen, würfeln und in der Butter glasig dünsten
- Leber fein hacken
- Zunge in kleine Würfel schneiden
- Ingwer reiben
- Petersilienblätter von den Stielen zupfen und hacken

Alle Zutaten gut miteinander vermengen und mit den Gewürzen pikant abschmecken. Kleine Bällchen daraus formen und in Öl in einer Pfanne braten.

Dazu als Dip Apfel-Preiselbeer-Sauce.