

## PIKANTE LAMMFLEISCHBÄLLCHEN MIT HARISSA



### ZUTATEN

8

- 400 g gedünsteter Lammnacken oder Lammkeule
- 4 dl Lammsfond
- 50 g Butter
- 60 g Mehl
- 30 g Bresc Piri piri
- 4 g Bresc Andalusisches Knoblauchpüree
- 150 g türkischer Joghurt
- 50 g Mayonnaise
- 20 g Bresc Harissa
- 1 Handvoll Pfefferminzblätter
- 100 g Panko
- 2 Eier
- 50 g Mehl
- 3 g Kümmel

### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



NO IMAGE

Bresc Harissa  
Gewürzmischung 450g



NO IMAGE

Bresc Parrillada Piri Piri  
450g



NO IMAGE

Bresc Spanischer  
Knoblauch aus  
Andalusien 450g

### ZUBEREITUNG

Die Fritteuse vorheizen. Für das Salpikon das Lammfleisch zerpfücken. Die Butter schmelzen und das Lammfleisch dazugeben. Dann den Knoblauch und Piri Piri hinzufügen. Das Ganze dünsten, ohne die Butter verbrennen zu lassen. Das Mehl über der Pfanne sieben und gut umrühren. Die Mischung kochen und unter Rühren den Lammsfonds hinzufügen. Die Masse kochen lassen. Wenn es zu fett ist, beim Kochen Wasser hinzufügen. In einen Behälter geben und alles kalt stellen. Für den Dip die Pfefferminze hacken und mit Harissa durch den Joghurt mischen. Die Mayonnaise hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kümmel durch den Panko mischen. Die Bällchen für das Salpikon rollen und mit dem Mehl, Ei und Panko panieren. Im Kühlschrank steif werden lassen. Die Bällchen goldgelb braten. Auf Küchenpapier legen und etwas salzen. Mit dem Dip servieren.