

Steirisches „Verhackertes“

Zutaten für 4–6 Personen (als Vorspeise oder Bestandteil einer herzhaften Jause)
300 g geräucherter, durchwachsener, nicht zu harter Speck vom Turopolje-Schwein,
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
½ TL Majoran, getrocknet
1 Lorbeerblatt, möglichst frisch
1 TL Pfefferkörner, schwarz,
Salz nach Geschmack (sehr wenig bis gar nicht!)

Zubereitung:

Den Räucherspeck in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Alles in einer Schüssel mischen. Majoran mit den Fingern darüber reiben.

Das Lorbeerblatt und eine Prise Salz im Mörser fein zerreiben. Die Pfefferkörner zufügen und zerstoßen. Die Gewürze zum Speck geben und untermischen.

Die Speckmischung im Blitzhacker grob pürieren oder durch den Wolf drehen. Das Gehackte nochmals durchmischen, in Schraubdeckelgläser füllen und zugedeckt im Kühlschrank noch etwas durchziehen lassen.

Dazu ein herzhaftes dunkles Bauernbrot von der Lokalbäckerei Brotzeit, Cornichons, Ringe von Peperoni oder frische Paprikastreifen nach Geschmack.

Auch gut als Beilage: ein kleiner Linsensalat mit Rucola, winzigen Apfel- und leicht gedünsteten Kürbis- und Zwiebelwürfeln, herzhaft mit Essig und Kürbiskernöl abgeschmeckt ...

Getränk: wie abgebildet ein „Festbier“ – oder ein Sauvignon blanc aus der Steiermark.

