

KLEINE METTSCHWEINE ZU SILVESTER

30 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



30 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 20 Stück

- runde Cracker
- 200 g Mett (gewürztes Schweinehack = Hackepeter)
- 1 Zwiebel
- Pfeffer (ganze Körner als Augen)



Mettschweine selber machen:

1. Forme aus dem Schweinemett runde Kugeln in der Größe deiner Cracker. Rolle für jede große Kugel eine weitere kleine Kugel. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Stifte.
2. Drücke zuerst die große Kugel auf den Cracker.
3. Gib nun die kleine Kugel als Schnauze auf die große Kugel. Drücke mit einem Holzstäbchen die Nasenlöcher ein.
4. Befestige Zwiebelstifte als Schweineohren und Schwänzchen. Versehe das Mettschwein noch mit Pfefferkörner als Augen.
5. Stelle die Mettschweine bis zum Verzehr kalt.

Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

