

## EMMER OM DIE MEDDACHSZEIT



Rezebbde om Sprich aus de Kerwekisch



Kewerfreidach

## Haggschnittcher

Was ma brauch - für 4 Persone	
	1 kg frisches Schweinemett
	4 Essleffel kaltes Wasser
	Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch, Zwiebeln, Maggi
	frische Weck

On so geht's	
	Auf 1 kg Hackfleisch komme 22 g Salz und 4 g Pfeffer. Das ist das Standardgewürz für ganz einfaches normales Mett.  Wir empfehlen noch e Hauch Muskat eventuell noch e bissje Knoblauch.  Mett und Gewürze vermengen mit 4 Esslöffel kaltem Wasser (damit wirkt das Mett frischer).
	Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und mit Maggi dazu reichen.

Getränkertipp von Christian Weber, Karlsberg Brauerei

Ein schönes, kaltes Ur-Pils

**Mehr stoße ahn, on ihr stoße uff**