

Mititei (Mici)

Rumänische Grillwürstchen

Zutaten

- 1 kg Fleisch: Es gibt mehrere regionale Varianten...
 - 850 g mageres Rinderhackfleisch mit 150 g Rindertalg mischen;
 - *oder...* mageres Rindfleisch mit fettem Schweinefleisch mischen;
 - *oder...* ein Mix aus Rind- und Lammfleisch mit 15 % Fettanteil.Hier ein Foto von einem Grillfest, mit Grillgeräten einer Metzgerei.



- 500 g Rinfleisch
- 500 g Schweinenacken
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 Prise Piment
- 1 Prise Speisnatron oder Backpulver
- 4 EL heiÙe Brühe (Rinderbrühe)
- 20 g Salz und 10 g Pfeffer

Zubereitung

Das Fleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Knoblauch schälen, durch die Knoblauchpresse drücken und zum Hackfleisch geben. Gewürze hinzumischen, gut kneten und alles nochmal durch den Fleischwolf drehen. Nun 4 EL heiÙe Brühe dazugeben und mit einem Holzlöffel schlagen - bis die Fleischmasse glatt und locker ist. Hände mit Öl benetzen und ca. 18 kleine Würstchen formen. Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Die Mici werden über Grillkohle gegrillt. Ein fertig gegrilltes Mititei wiegt ~ 50 g. Als Hauptgericht rechnet man 4 bis 6 Mici pro Person. Dazu paÙt Senf, Mujdei, Brot und Bier.

Mujdei:

Das ist ein Knoblauch-Dipp der zu Mici gereicht wird. Man schält 15 Zehen Knoblauch, zerdrückt sie mit einem Küchenmesser, hackt sie grob und übergieÙt sie mit wenig heiÙem Wasser, so daÙ alles gerade bedeckt ist; dazu etwas Salz.

