

SPECKRÖLLCHEN



Zutaten für 16 Stück

16	getrocknete Aprikosen oder Pflaumen
	getrocknete Chilischote, Menge je nach Schärfegrad
3 - 4	Wacholderbeeren
2 EL	Zitronensaft
1/8 l	heißes Wasser
8 - 16	dünne Scheiben Speck
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Chilischote und Wacholder klein hacken oder im Mörser zerreiben. Mit Zitronensaft und heißem Wasser vermischen, über die Dörrfrüchte gießen und 2 Stunden ziehen lassen.

Speckscheiben auf einem Brett ausbreiten und ggf. halbieren. Jeweils eine Dörrfrucht einwickeln und etwas pfeffern. In einer Pfanne rundherum kross anbraten.

Die Speckröllchen lassen sich schon am Vortag vorbereiten. Kurz vor dem Servieren im Ofen erwärmen.

Weitere Rezepte zum Dahinschmelzen auf www.schweizer-chalet.de/rezepte

En Guete!

