

## Lammkafta „Magma“

### Zutaten für 4 Personen:

- 3 Scheiben Weißbrot vom Vortag
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Ei
- 800 g Lammhackfleisch
- 1 Tl Salz
- 8 lange Metall- oder Holzspießchen
- 1 Glas Weckzeit-Chutney Sauerkirsch-Schokolade-Chili „Magma“

Brot mit heißem Wasser übergießen, kurz quellen lassen und anschließend gut ausdrücken. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel hacken. Zusammen mit dem Brot und dem Ei zum Lammhackfleisch geben. Alles gut vermengen, etwas Salz und 4 El Weckzeit-Chutney Sauerkirsch-Schokolade-Chili „Magma“ hinzugeben und gut unterrühren. (Die Masse wird perfekt, wenn man die Zwiebeln vorher anbrät und nach einer kurzen Abkühlzeit unter die Masse hebt.) Aus der Masse 8 Stk. 10 cm lange Würstchen formen und diese der Länge nach auf die Spieße stecken. Lammkafta in einer Grillschale, auf mittlerer Höhe, rundum ca. 12 Minuten grillen.

Wer möchte kann noch etwas Chutney separat dazu reichen.

Guten Appetit!