

# Hackfleisch - Toast - Canapés :: Kanom pang na Muh :: ขนมปัง หน้า หมู

[http://www.changpuak.ch/Rezepte/Hackfleisch\\_Toast\\_Canapes.php](http://www.changpuak.ch/Rezepte/Hackfleisch_Toast_Canapes.php)

## Zutaten :

(48 Stück)

- 400 g Toastbrot (ca. 12 Scheiben)
- 200 g Schweinehackfleisch
- 100 g Crevetten (etwa 5-6 Stck.)
- 1 kleiner Zweig Koriander
- 1/2 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine rote Chili / Pfeffer
- 1 Ei (53 g+)
- je 1 EL Austernsauce, Sojasauce, Fischsauce
- Öl zum frittieren



erstmalig publiziert am :  
16.01.2012  
auf [www.changpuak.ch](http://www.changpuak.ch)

## Zubereitung :

Die Rinde der Toastbrotsscheiben abschneiden, dann vierteln oder andere ansprechende Formen ausstechen.

Die Crevetten ggf. schälen, Kopf und Darm entfernen und fein hacken.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Chili waschen, Kerne entfernen und ebenfalls fein hacken.

Nun allen Zutaten (ausser dem Toastbrot) zu einem feinen Teig vermengen. Sodann etwa 1 EL davon auf die Toastbrotsscheiben aufstreichen.

Öl erhitzen und die Toastbrotsscheiben - zuerst mit der Paste nach unten - in der Pfanne goldbraun braten. Wenden. Auf einem Küchenpapier oder in einem Sieb abtropfen lassen .

Wir empfehlen dazu entweder eine scharfe Sauce oder eine Süß-saure Chilisauce. Auch Gurkensalat mundet vorzüglich.

Oft wird dazu auch eine Sauce aus Essig / Zucker mit Gurken, Zwiebeln und Chili gereicht.

