



Käse-Frikadellen

mit Elbländer Käse

Grundrezept: für 1 kg Hackfleisch

Frikadelle, Buletten, Fleischküchle und wie immer die rustikalen Klassiker aus Hackfleisch regional auch genannt werden, sie sind kalt und warm verzehrt ein beliebter Imbiss oder Bestandteil einer Mahlzeit. Mit Elbländer Mini-Käsewürfel gelingt ein besonderer Genuss. Durch die Wahl und Dosierung von Gewürzen und Kräutern ist schnell für individuelle Geschmacksvielfalt gesorgt.

Zutaten

- 1,000 kg Hackfleisch, gemischt
- 0,100 kg Zwiebel, gehackt, (ca. 2 Stück)
- 0,100 kg Vollei (2 Stück)
- 0,100 kg Brötchen, altbacken (2 Stück)
- 0,006 kg Salz (ca. 4 Teelöffel)
- 0,002 kg Pfeffer, gemahlen
(ca. 2 Teelöffel)
- 0,001 kg Muskatnuss, gemahlen
(ca. 1 Teelöffel)
- 0,003 kg Paprikapulver, edelsüß
(ca. 2 Teelöffel)
- 0,060 kg Senf (2 Esslöffel)
- 0,200 kg Elbländer Mini-Käsewürfel
- 1,572 kg Gesamtgewicht**

Zubereitung:

Das Brötchen in Wasser einweichen. Zwiebelwürfel in der Pfanne in etwas Fett glasig schmelzen. Dadurch sind diese weich und lassen sich besonders gut unter das Hackfleisch kneten. Daher stehen die Zwiebelstückchen beim Rundrollen der Frikadellen an der Oberseite nicht so hart heraus. Hackfleisch, ausgekühlte Zwiebelwürfel, ausgedrücktes Brötchen, Ei, Senf, Salz und Gewürze innig verkneten. Zum Schluss die Elbländer Mini-Käsewürfel unter die Masse kneten, bis sie gut verteilt sind. Kleine oder große Frikadellen formen und in Paniermehl wälzen. Etwas flach drücken und in der Pfanne im heißen Fett von beiden Seiten braten.

Tipp:

Sie können bei der Dosierung der Gewürze variieren. Chili sorgt für Schärfe. Abwechslung bringen Küchenkräuter wie gehackte Petersilie, Schnittlauch und/oder Liebstöckel. Mit Kräutern der Provence entsteht ein mediterranes Aroma. Die Zugabe von geriebenem oder klein gehacktem Knoblauch ergibt ein spezifisches Geschmacksbild.



Rezept-Nr. K0001

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de