

KÄSE- FRIKADELLEN

mit
Heinrichsthaler
Butterkäse &
Reibekäse

Mein Stück Natur.

HAUPTGERICHT

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

500 g Hackfleisch, gemischt
100 g Heinrichsthaler Butterkäse Portion
50 g Heinrichsthaler Reibekäse Gouda
1-2 altbackene Brötchen
2 mittelgroße Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
½ EL Senf, mittelscharf
1 Ei
1 TL Paprikapulver, edelsüß

Salz & Pfeffer
Öl zum Braten

WAHLWEISE

Frische Kräuter, z.B. Rosmarin, Oregano, Thymian

ZUBEREITUNG

ca. 40 min

ZUBEREITUNG

Zuerst die Knoblauchzehen schälen und fein hacken, beiseite stellen. Jetzt die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kräuter hacken und beiseite stellen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten, bis sie glasig sind.

In der Zwischenzeit in eine Schüssel etwas Wasser geben und darin das Brötchen legen. Nach ungefähr 10 Minuten, wenn das Brötchen weich ist, aus dem Wasserbad nehmen, vorsichtig ausdrücken und in Stückchen zupfen. Die Käseportion nunmehr in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden und ggf. noch einmal halbieren.

Nun eine große Schüssel nehmen. Darin das Hackfleisch, Senf, Ei, die Brötchenstücke und die gedünsteten Zwiebeln sowie den rohen Knoblauch geben. Mit den Händen alles zu einer gleichmäßigen Masse kneten. Den Heinrichsthaler Reibekäse, die Gewürze und gehackten Kräuter in die Hackfleischmasse untermengen.

Jetzt etwas aus dem Hackfleisch-Teig entnehmen und im Handteller platt drückend verteilen. Darin nun mittig eine der Käse-scheiben legen (hier nach Belieben gern auch zwei). Den Käse nun komplett mit dem Hackfleisch umschließen und in die typische, leicht platt gedrückte Frikadellen-Form bringen. In dieser Weise nun mit dem restlichen Hackfleisch-Mix verfahren.

In die Pfanne vom Anfang nochmals etwas Öl oder Butter geben, die Käse-Frikadellen hineingeben und ca. 4-5 Minuten auf höchster Stufe von beiden Seiten gold-braun anbraten. Die Frikadellen dann weitere ca. 10 min auf niedriger Temperatur unter regelmäßigen Wenden durchbraten.

Als Beilage dampfende Kartoffeln und Champignons reichen.