

Gefüllte Hackfleischbällchen

Brunch 2001, Chor-Bufferet 06.05.2001,
"Nordisch", Sylvester 02/03 in Burhave

ZUTATEN für 20 Stück

2 Zwiebeln
500 g Hackfleisch
1 Ei
2 TL Hackfleisch-Würze (ich habe Tomaten-Mark
genommen)
1 TL Paprika-Würze (ich habe Paprika-Pulver
genommen)
1 gestr. TL Salz
60 g Paniermehl
60 g gehackte Mandeln
10 eingeweichte Backpflaumen (ich habe die Pflaumen
aus der Tüte nicht eingelegt, sondern direkt
verarbeitet)
10 Scheiben Frühstücksspeck
20 g Butterschmalz



ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln abziehen, fein hacken, zusammen mit Hackfleisch, Ei, Hackfleisch-Würze, Paprika-Würzpaste, Salz, Paniermehl und gehackten Mandeln zu einem Teig verkneten.
2. Aus der Fleischmasse mit je einer halben Backpflaume insgesamt 20 Bällchen erstellen. Die Speckscheiben halbieren. Jedes Hackbällchen mit einer halben Scheibe Speck umwickeln, mit Zahnstochern feststecken und in Butterschmalz braten. Ich habe die Bällchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech bei 200°C im Backofen gebraten bis sie schön braun sein. Dabei habe ich die Bällchen nach ca. 20 Minuten einmal umgedreht.