

Fleiscbällchen mit Käsefüllung

Zutaten

für 6 Personen

700 g Faschiertes
40 g Knödelbrot
100 ml Milch
1 Ei
1/2 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 EL Petersilie
1 TL Senf
Salz, Pfeffer
150 g Gouda
36 Scheiben Speck ca. 12 cm lang
2 EL BBQ Sauce
Schweineschmalz



Zubereitung:

1.
Knödelbrot in warmer Milch einweichen.
2.
Kraut, Karotten und Zwiebel putzen und schälen. Kraut fein hackeln, Karotten fein raspeln und Zwiebel in feine Streifen schneiden.

Sauerrahm, Mayonnaise, Senf, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben und gut miteinander vermischen. (Salat kann man auch schon am Vortag zubereiten, so kann er gut durchziehen.)
3.
Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in feine Würfel schneiden und Knoblauch fein hacken, anschließend zum Faschierten geben.

Salat

1 kg Weißkraut
400 g Karotten
1 Zwiebel
100 g Sauerrahm
100 g Mayonnaise
1 EL Senf
100 ml Apfelessig
2 EL Zucker
1 EL Salz
etwas Pfeffer

Eingeweichtes Knödelbrot, Ei, Petersilie, Senf, Salz und Pfeffer ebenfalls zum Faschierten geben und gut durchmischen.

4.
Gouda in 36 gleich große Würfel zerteilen. Aus dem Faschierten 36 Kugeln zu je ca. 30 g formen, flachdrücken und in die Mitte das Käsestück setzen, mit Faschierten ummanteln und Bällchen formen. Speckscheiben um die Fleischbällchen wickeln.
5.
Etwas Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen, Fleischbällchen von allen Seiten scharf anbraten und noch für 10-15 Minuten in das vorgeheizte Backrohr bei 180 C° Heißluft schieben.
6.
Zum Schluss noch mit etwas BBQ Sauce bestreichen.

Dazu passen auch hervorragend knusprige Kartoffelecken!