

Rezept Frikadelle mit Gorgonzola gefüllt

Zutaten:

600 – 700 g gemischtes Hackfleisch (halb Rinderhackfleisch und halb Schweinehackfleisch), Schweinehackfleisch, Lammhackfleisch, Rinderhackfleisch oder durchgemahlenes Putenschnitzelfleisch

1 altbackene Semmel oder 4 Scheiben entrindetes Toastbrot

0,2 l Vollmilch oder Schlagrahm

1 Ei

1 Zwiebel oder 2 Schalotten

1 – 2 TL scharfer Senf aus Dijon und/oder mittelscharfer Senf

ca. 150 g Gorgonzola

1 EL Butter

2 EL Butterschmalz

1 – 2 TL feingewiegte glatte Petersilie

1/3 TL getrockneter Majoran

1 Pr oder auch mehr edelsüßer Paprika und/oder Rosenpaprika

Zubereitung:

Die Petersilie waschen, alles Unschöne aussortieren, durch Ausschlagen trocknen und Feinwiegen.

Die altbackene Semmel 30 min vor der Zubereitung diese Rezepts in Milch oder Schlagrahm einweichen.

Danach die Semmel oder das Toastbrot gut ausdrücken.

Die Zwiebel Feinwiegen und in der Butter andünsten.

Den Schnittlauch waschen, alles Unschöne aussortieren, durch Ausschlagen trocknen und Feinwiegen.

Alle Zutaten dem Hackfleisch zugeben und vorsichtig vermengen.

Den Gorgonzola in Würfel schneiden.

Die Frikadellen nicht zu groß formen und in die Mitte Gorgonzolawürfel geben.

In ca. 15 min Butterschmalz vorsichtig braun braten.

Tipp:

Sollte die Hackfleischmasse zu weich sein, Semmelbrösel zugeben.

Das Fleisch selber durch einen Fleischwolf drehen (bessere Kontrolle und Frische des Fleisches gegeben).

Zurück zu den Fleischrezepten