



flotte-Schnitte.de



Die Zutaten:

500g Hackfleisch (Pute, Rind oder Schwein)

1 Ei (Gr. L)

4 EL Paniermehl

1 Knoblauchzehe

1 EL Majoran

1 TL Senf

Salz

Pfeffer

200g schnittfesten Käse

Paniermehl

Für die Variante mit Bacon:

Bacon zum umwickeln



Käsegriller

mit und ohne Bacon

Die Zubereitung:

- Das Hackfleisch mit dem Ei, dem Paniermehl und der fein gewürfelte Zwiebel in eine Schüssel geben.
- Den Knoblauch schälen, halbieren, den Keim entfernen auf ein Brett pressen. Salz hinzu geben und mit dem Messerrücken das Salz und den Knoblauch zu einer Paste mahlen. (Geht alternativ natürlich auch im Mörser.)
- Die Gewürze und die Knoblauchpaste zu den anderen Zutaten geben und einen gleichmäßigen Hackfleischteig herstellen.
- Etwas stehen lassen. Es sollte ein eher festerer Teig sein (als zum Beispiel für Frikadellen.)
- Den Käse in fingerdicke Stücke schneiden.
- Etwas von der gequollene Hackmasse nehmen und um den Käsestick formen. Die Masse soll den Käse gut von allen Seiten umschließen und geschlossen sein.
- Den Käsegriller in Paniermehl wenden und von allen Seiten goldbraun grillen.
- Als Variante bietet es sich an den Käsegriller mit Bacon-Streifen zu umwickeln. Einen Bacon-Streifen so umwickeln, dass er die beiden Enden abdeckt, mit weitere Streifen den Griller umwickeln und grillen.

QR-Code scannen und Video schauen!

