

Hackfleisch Rezepte

Gebratene Hackfleischnockerln

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Fleisch, Hackfleisch, Schinken, Wirsing

4 Essl. Roggenflocken
60 ml Milch
200 g Hackfleisch Rind/Schwein
1 Essl. Sonnenblumenkerne grob
- gehackt

30 g Zwiebeln; fein gewürfelt
1 Ei
1/2 Essl. Schnittlauch in feine
- Röllchen
1 geh. TL Paprikapulver

SCHINKENSTREIFEN

60 g Gekochter Vorderschinken
- in Streifen

125 ml Gemüsebrühe

RAHMWIRSING

250 g Innere Wirsingblätter
30 g Zwiebeln; in feine Streifen
30 g Frühlingszwiebeln in

- feine Röllchen
60 ml Sahne
Muskat

AUSSERDEM

1 Essl. Kerbel
Salz

Pfeffer

(*) auf Rahmwirsing mit Schinkenstreifen Vorbereitung Roggenflocken in Milch einweichen, etwas abtropfen lassen. Wirsingblätter abnehmen, Strunk großzügig ausschneiden, Blätter in grobe Streifen schneiden. Hackfleisch in einer Schüssel mit Ei, Roggenflocken, Sonnenblumenkernen, Schnittlauch, Paprikapulver, Zwiebelwürfel gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit nassem Esslöffel kleine Nocken abstechen. Kerbel abzupfen. Zubereitung Beschichtete Pfanne mit wenig Butterschmalz erhitzen. Nockerln rundum langsam auf den Punkt braten, gar ziehen lassen. Rahmwirsing: Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen. Zwiebeln, Frühlingszwiebeln glasig angehen lassen. Wirsing zufügen, mit etwas Butter angießen, in sich zusammenfallen lassen. Mit Sahne aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Pfanne mit etwas Brühe erhitzen, Schinkenstreifen darin warm dünsten. Anrichten Rahmwirsing auf Teller als Bett anrichten, Nockerln darauf setzen. Schinkenstreifen darüber verteilen, mit gezupftem Kerbel bestreuen.