

Fleisch-Paprikaküchle mit Käsefüllung



Perfekt zum Grillen

Fleischküchle (Frikadellen) schmecken mit Käsefüllung doppelt gut. Ideal auch zum Grillen, Braten oder für den Ofen. Kleine Zwiebel- und Paprikawürfel in der Fleischmasse bringen zusätzlich Farbe und Geschmack. Dazu empfehlen wir unser [mariniertes Ofengemüse mit frischem Basilikum](#) aus unserer Rezeptdatenbank. So schmeckt der Sommer...

Hier die Rezeptur für "**Fleisch-Paprikaküchle mit Käsefüllung**":

Zutaten

für 4 Personen

- 600 g gemischtes Hackfleisch
- 200 g Landjäger, fein gewürfelt oder gewollt
- 2 Eier (Größe M)

- 1 große Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
- 1 rote Paprikaschote, entkernt und fein gewürfelt
- 4 EL geschnittene frische Petersilie
- 3 EL Senf (ich habe Feigensenf genommen)
- 5 EL Semmelbrösel oder Haferflocken
- Salz, Pfeffer, Majoran
- 8 kleine Käsewürfel (z.B. Allgäuer Emmentaler oder Bergkäse)
- Öl zum Braten

Zubereitung

Zwiebel- und Paprikawürfel in einer Pfanne mit etwas Öl und Salz 3 Minuten anrösten und anschließend 5 Minuten abkühlen lassen.

Dann alle Zutaten (außer Käse) zu einem Teig verkneten und zu 8 Küchle formen. In die Mitte jedes Küchle einen kleinen Käsewürfel geben und mit der Fleischfarce umhüllen.

Etwas Öl in einer großen, schweren Pfanne erhitzen und die Frikadellen rundum anbraten. Im Ofen bei 80°C Ober- und Unterhitze 20 Minuten fertig garen.

Tipp: Fleischküchle mit gebratenem oder gegrillten Paprikagemüse servieren.

