Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

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.