

## Hackfleischbällchen – Zutaten

- 1 kg Hack, gemischt
- 2 Hühnereier
- 4 EL Panniermehl
- 2 große Zwiebeln, fein gehackt, in Öl glasig gedünstet (keine Gemüsezwiebeln)
- 2 geh EL Ajvar scharf
- 4 mtlgr Knoblauchzehen gepresst od. fein gewürfelt gefroren
- ~ Paprika edelsüß
- ~ Salz
- ~ Pfeffer schwarz od. etwas mehr weiß
- 1 Pak Schafs-/Ziegenkäse in Salzlake (150 g)
- ~ Olivenöl zum Braten



## Hackfleischbällchen – Rezeptur

Die roten oder weißen Zwiebeln (die roten sind etwas würziger) schälen und ganz fein hacken. Ich benutze gerne eine kleine Maschine mit schnell rotierenden Messern.

Die Zwiebelstückchen in Olivenöl sanft glasig dünsten und in ein Schälchen geben.

Hackfleisch, Eier, Panniermehl, Ajvar und Knoblauch durchmischen. Die gedünsteten Zwiebeln zugeben und ausgiebig durchmischen bis alles homogen verteilt ist.

Dabei mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

10 bis 20 Min. durchziehen lassen.

Den Käse in kleine Würfelchen ca. 1 x 1 x 1 cm schneiden.

Die Käsewürfel mit Hackfleisch ummanteln und rund formen.

Die Kügelchen in Olivenfett sanft garen und dabei außen bräunen; ständig wenden.

*Dazu passt ein kühles Kölsch oder Pils.*

**Guten Appetit!**