

Kleine Snacks mit Hackfleisch

Einfach zubereitet – vielseitig verwendbar

Kaum ein anderes Fleisch können Sie so unkompliziert und mühelos zubereiten wie Hackfleisch und dabei immer wieder aufs Neue variieren. Auch für Zwischenmahlzeiten oder den kleinen Haushalt eignet sich das Hackfleisch.

Käsetoast

Zutaten (für 1 Person): 2 Scheiben Toastbrot, 1 EL Tomatenmark, 1 EL Sonnenblumenöl, circa 100 g gewürztes Tartar, 2 Scheiben junger Gouda.

Zubereitung: Brot toasten. Tomatenmark mit Öl aufkochen, auf Toasts verteilen. Mit Tatar bestreichen. Toasts mit Fleisch nach unten braten, wenden, mit Gouda bedecken. Deckel auflegen, bei schwacher Hitze Käse schmelzen lassen, sofort servieren.

Hackbällchen am Spieß

Zutaten (für 2 Personen): 250 g gemischtes Hackfleisch, 1 Zwiebel, 1 Ei, 1 EL Paniermehl, Salz, 0,5 TL Paprikapulver, 8 mittelgroße Champignons, 1 TL Zitronensaft, 1 rote Paprikaschote, 8 dünne Scheiben Frühstücksspeck, rund 20 Silberzwiebeln, Öl.

Zubereitung: Zwiebel schälen, fein würfeln, mit Hack, Ei, Paniermehl, Salz und Paprikapulver mischen, 16 Klößchen formen. Anfrieren, damit sie die Form behalten. Pilze in Wasser mit Zitronensaft blanchieren. Paprika in Stücke schneiden, Speck aufrollen. Abwechselnd Fleischbällchen, Speck, Sil-



Knusprige Hackfleischbällchen: Am allerbesten schmecken sie frisch gebraten.

Foto: picture-alliance/dpa/Stockfood

berzwiebeln, Pilze und Paprika auf Spieße stecken, einölen, grillen.

Jogurtbällchen

Zutaten (für rund 40 Bällchen): 500 g Rindergehacktes, 1 Tasse Semmelbrösel, 1/2 Tasse Sherry, 1 kleiner Becher Jogurt, Salz, Pfeffer, Muskat, Mehl zum Wenden, Öl. Sauce: 30 g Mehl, 30 g Butter, 250 ml Rindsbrühe, 4 EL Jogurt, 1 Lorbeerblatt.

Zubereitung: Hackfleisch, Semmelbrösel, Sherry, Jogurt, Salz, Pfeffer und Muskat mischen, 10 min stehen lassen. Bällchen formen, in Mehl wenden. In Öl knusprig braten, auf Küchenpapier geben, Fett abtropfen lassen. Butter schmelzen, Mehl anschwitzen. Brühe angießen, durchkochen, Lorbeer und Salz zufügen. Vor dem Servieren Jogurt unterrühren, Klöße mit Sauce reichen. Spieße als Besteck dazulegen.

Gefüllte Hörnchen

Zutaten (für 6 Stück) : 1 Paket tiefgefrorener Blätterteig, Mehl zum Ausrollen. Füllung: 2 EL gehackte Ananaswürfel, 2 EL geriebener Gouda, Salz, 0,5 TL gehackter Ingwer, 100 g Schweinehackfleisch.

Zubereitung: Aufgetauten Teig auf bemehltem Tisch ausrollen, in 6 Quadrate (10 x 10 cm) und diagonal in Dreiecke teilen. Zutaten für Füllung vermengen, gleichmäßig auf Teig verteilen, zu Hörnchen aufrollen. Enden leicht zur Mitte biegen. Auf mit Backpapier belegtem Blech auf der Mittelschiene 15 min bei 220 Grad backen. Heiß oder kalt servieren.

Gefüllte Muffins

Zutaten (für 2 Personen): 300 gemischtes Hackfleisch, 2 trockene Semmeln, 40 ml Milch, 2 Eier, 2 EL gehackte Petersilie, 1 EL Schnittlauchröllchen, 1 EL Zwiebelwürfel, 60 g Pinienkerne, 1 gehackte Knoblauchzehe, 0,5 TL Rapsöl, Salz, Pfeffer, Mozzarellawürfel, Würfel von Blauschimmelkäse, 80 g geriebener Gouda, 1 Schalotte.

Zubereitung: Semmeln in Milch einweichen. Pinienkerne ohne Fett anrösten, hacken. Schalotte schälen, würfeln, in Öl dünsten. Hack, ausgedrückte Semmeln, Eier, Petersilie, Schnittlauch, Zwiebelwürfel, Pinienkerne und Knoblauch mischen, salzen, pfeffern.

Muffinblech mit Öl fetten. Fleischmasse einfüllen, Mulde eindrücken. Eine Hälfte der Muffins mit Mozzarella füllen, die anderen mit Blauschimmelkäse. Hackfleisch darauf geben, einen kleinen „Hügel“ stehen lassen, Fleischteig glatt streichen. Gouda und Schalotte mischen, auf Muffins verteilen, bei rund 160 Grad 20 – 25 min im Backofen braten. Warm oder kalt servieren.