



Einfach gutes Fleisch

vom Hof Dingwerth

Gefüllte Hackfleischröllchen vom Duroc-Schwein

Unsere Eigenkreation vom Opa – auf jeder Grillparty der Hit!

Zutaten:

Hackfleisch vom Duroc-Schwein, Menge nach Belieben
1 Ei je Pfund Hackfleisch
Zwiebeln nach Belieben
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
etwas Paniermehl
Fetakäse für die Füllung
Bacon vom Duroc-Schwein

Zubereitung:

Alle Zutaten gut miteinander vermengen, sodass eine formbare Masse entsteht. Aus der Masse längliche Bällchen formen, die die Form eines kleinen Brötchens haben. In der Mitte möglichst tief eindrücken und die Vertiefung mit zerkleinertem Feta-Käse ausfüllen, dann die beiden Hälften überlappen und fest andrücken. Das fertige Bällchen mit Bacon vom Duroc-Schwein umwickeln, sodass das Hack abgedeckt ist. Die Hackbällchen langsam grillen, sodass der Bacon nicht schwarz aber schön knusprig wird.

Guten Appetit!