

Martina & Moritz | Gefüllte Party-Hack-Kugeln mit Schinken, Mozzarella, buntem Senf-Dip und Party-Drink

 happy-mahlzeit.com/2021/03/10/martina-moritz-gefuellte-party-hack-kugeln-mit-schinken-mozzarella-buntem-senf-dip-und-party-drink/

Zutaten für 6 Personen:

1 Portion Hackfleischteig wie im [Grund-Rezept](#)

Für die Füllung:

- 100 g gekochter Schinken
- 150 g Mozzarella
- 2 – 3 Frühlingszwiebeln
- etwas Zitronenschale
- ca. 100 g Semmelbrösel, Panko, Bulgur oder Couscous
- Öl zum Braten

Zubereitung:

Den Hackfleischteig mit gedünsteter Zwiebel, eingeweichtem Brot und Gewürzen nach Gusto zubereiten.

Für die Füllung Schinken und Mozzarella halbzentimeterklein würfeln. Die Frühlingszwiebeln in feine Röllchen schneiden. Alles mischen und vom Hackfleischteig immer eine kleine Portion von ca. 1 – 2 EL auf der Handfläche flachdrücken. Einen Löffel Füllung draufsetzen, darüber zusammenschließen und eine glatte Kugel formen – auch jetzt die Handfläche nass machen, damit die Oberfläche schön glatt wird.

Die Kugeln in der Pfanne in reichlich und sehr heißem Öl braten, dabei ständig an der Pfanne rütteln. So werden sie immerzu gedreht und rundum gleichmäßig gebräunt.

Besonders knusprig werden die Kugeln, wenn man sie vor dem Braten in Bulgur oder Couscous dreht.

Für den Senf-Dip:

Normalen Delikatess-Senf, der weder zu mild, noch zu scharf ist mit klein gewürfeltem, buntem Gemüse verrühren (gelbe und rote Paprika, grüne Chilis, Stangensellerie, Kräuter, Schalotten oder Frühlingszwiebel...ganz nach Vorrat und Belieben). Auf 1 Tasse Senf rechnet man 1 Tasse Gemüse.

Für den Party-Drink:

Naturrüben Apfelsaft und den Saft 1 Zitrone mit crushed Eis verrühren. Einen guten Schuss scharf gewürzten Tomatensaft zufügen. Wer mag, kann noch mit einem Spritzer Apfelbrand würzen und mit Sprudel oder Cidre auffüllen.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz vom 14.3.2020

Episode: Buletten, Frikadellen und Klopse