

## Spontankochen

Timo Böckle

Mittwoch 06.05.2020

### Gefüllte Fleischküchle mit gebratenen Drillingen und Lauchgemüse

Für 4 Personen

#### Zutaten:

##### Für die Fleischküchle

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
500 g Hackfleisch, gemischt  
1 Ei (Größe M)  
Salz  
Pfeffer  
3 EL Semmelbrösel  
100 g Schafskäse  
etwas Fenchelgrün (alternativ Petersilie oder Dill)

##### Für die gebratenen Drillinge

600 g Drillinge (Kartoffeln, gekocht mit Schale)  
1 Bund Lauchzwiebeln  
2 EL Butterschmalz  
Salz  
Pfeffer

#### Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln und mit dem Hackfleisch mischen. Ei, Salz, Pfeffer und Semmelbrösel zugeben und alles gut verkneten.
2. Schafskäse in kleine Würfel schneiden. Das Fenchelgrün fein hacken. Schafskäse und Fenchelgrün mischen.
3. Die Hackmasse zu kleinen Bällchen formen, dabei etwas von der Schafskäse-Fenchelmischung in die Masse drücken und formen.
4. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Die Fleischküchle darin von beiden Seiten anbraten. Im Backofen bei 120 Grad Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten fertig garen.
5. In der Zwischenzeit Kartoffeln, mit Schale halbieren. Lauchzwiebeln abbrausen und klein schneiden.
6. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Kartoffeln darin von allen Seiten ca. 8 Minuten braun und knusprig braten.
7. Lauchzwiebeln zugeben und weitere ca. 2-3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.



8. Hackbällchen und Lauch-Kartoffeln anrichten und servieren.

