



Gehacktes Röllchen im Schinkenmantel auf Rahm Kohlrabi

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " });
```

Abwechslungsreich, bürgerlich für jeden Tag, schmeckt garantiert der ganzen Familie

Zutaten

- Für die Gehacktes Röllchen:
- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 El Petersilie, gehackt
- 4 Zweige Majoran, gezupft, gehackt
- 1 Eigelb
- 1 El Senf
- 3 El Semmelbrösel
- 1 Tl Koriander, gemahlen
- 1 Tl Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 Tl Rosenpaprika, Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 8 - 10 Scheiben Frühstücksspeck, nach Größe
- Olivenöl, zum Bestreichen
- Für den Rahm Kohlrabi:
- 600 g frischer, holzfreier Kohlrabi, (800 g einkaufen) geschält, in 2 cm großen Würfeln oder auch Scheiben
- (Geht auch mit T.K. Kohlrabi, Kohlrabigrün gehackt)
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 El Butter
- 120 g Creme fraiche oder saurer Schmand
- 2 El gehackte Petersilie
- Salz und Knoblauchsatz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Schritt2

Das Hackfleisch mit den Zwiebeln, Senf, Semmelbröseln, Majoran und Petersilie zu einem glatten Fleischteig vermengen, mit Knoblauchsatz, Rosenpaprika, Kreuzkümmel und etwas Koriander abschmecken.

Schritt3

Mit feuchten Händen zu etwa 40 g - 50 g schweren Röllchen formen und in Frühstücksspeck hüllen. Mit Pflanzenöl einstreichen und mit etwas Abstand (Auf der Naht) auf das gefettete, flache Backblech legen.

Schritt4

Für ca. 15 min. auf der oberen Schiene in den Backofen schieben, goldgelb knusprig braten.

Schritt5

In der Zwischenzeit die Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen, die Kohlrabiwürfel dazu geben.

Schritt6

Salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen. Creme fraiche oder Schmand zufügen. Leise, bissfest garen, kurz halten, kurz vor dem Servieren die Petersilie unter schwenken.

Schritt7

Dazu schmecken mir Salzkartoffeln oder Reibekuchen.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** für jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gehacktes-roellchen-im-schinkenmantel-auf-rahm-kohlrabi/>