

## HACKKUGELN IM SCHLAFROCK



Aus Milch von bester  
Schweizer Qualität.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

### ZUTATEN

Zubereiten: ca. 55 Minuten

Kühl stellen: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 35 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech

#### Teig:

250 g Mehl

1 1/4 TL Salz

100 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

ca. 1,25 dl Wasser

1 EL Essig

#### Füllung:

je 250 g Rinds- und Kalbshackfleisch

1 Zwiebel, gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

150 g Kürbis, z.B. Potimarron, oder Rüeblli, an der  
Bircherraffel gerieben

1 Ei, verquirlt

2 EL Hartweizengriess

2 EL Tomatenpüree

1/2 EL Senf

1 EL Petersilie, gehackt

1/2 EL Oregano, gehackt

1 TL Salz

Pfeffer

90 g Mozzarella, gewürfelt

4-6 EL Hartweizengriess

1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen



### ZUBEREITUNG

**1** Teig: Mehl und Salz mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Wasser und Essig hineingiessen. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig rund formen, in Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

**2** Füllung: Alle Zutaten bis und mit Kräutern mischen, würzen. Zu einer gleichmässig feinen Masse kneten.

**3** Mit einem Glaceportionierer 8 gleichgrosse Kugeln formen, in der Mitte eine Delle eindrücken. Mozzarella darin verteilen, Kugeln gut verschliessen, in Hartweizengriess wenden.

**4** Teig auf wenig Mehl 2 mm dick zu einem Rechteck von 52×26 cm auswallen. In 8 Quadrate schneiden. Ränder mit Ei bestreichen, je 1 Fleischkugel in die Mitte geben. Ecken oben verschliessen, evtl. mit restlichem Teig garnieren. Auf das vorbereitete Blech stellen, mit Ei bestreichen.

**5** Im unteren Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen.

Dazu passt gedämpftes Gemüse oder ein gemischter Wintersalat.