Hackfleisch Rezepte

Gefüllte Äpfel Mit Hackfleisch

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Apfel, Fleisch, Hackfleisch, Rind, Schwein

250	g	gemischtes Hackfleisch			Pfeffer
1	Essl.	Paniermehl	8		Äpfel
1		Ei	1/8	Liter	Wasser
1	Bund	Petersilie			Instant - Bratensoße
30	g	Roquefortkäse	3	Essl.	Crème fraîche
		Salz			Zucker

Aus Fleisch, Paniermehl, Ei, gehackter Petersilie, Käse und Gewürzen einen Fleischteig bereiten. Äpfel mit einem Apfelausstecher vom Kerngehäuse befreien. Etwas Fruchtfleisch ausstechen und unter die Fleischmasse mischen. Äpfel mit der Masse füllen und in eine gefettete Auflaufform geben.

Wasser dazugießen und Form in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 225°C / 30 bis 35 Minuten.

Äpfel herausnehmen und warm stellen. Garflüssigkeit mit Wasser zu 1/4 l auffüllen und aufkochen. Bratensoße einrühren, Soße mit Crème fraîche und Zucker abschmecken und über die Äpfel gießen.

Beilage: Kartoffelpüree.