

Lieblingsgericht 4 von Oma Hitzig: Reste verwerten beim Grillen – Käsiges Kartoffelpüree im Fleischmantel

Zutaten:

4 Minutenschnitzel
etwa 12 Speckscheiben (Bacon, dünn geschnitten)
3 EL Kartoffelpüree (Reste)
3 TL geriebener Käse (zum Beispiel Emmentaler oder Bergkäse)
Salz, Pfeffer
1 TL Majoran (getrocknet)
etwas Rapsöl (zum Einstreichen von Grillrost und Fleisch, bzw. zum Anbraten in der Pfanne)
etwa 12 Zahnstocher

Vorbereitung:

Minutenschnitzel flach klopfen und an den Speckrändern minimal einschneiden, damit sich das Fleisch beim Grillen oder Braten nicht wellt. Dann von beiden Seiten leicht salzen und pfeffern. Gewürze sanft mit den Fingern in das Fleisch einklopfen.

Kartoffelpüree mit geriebenem Käse und Majoran in einer angewärmten, feuerfesten Schale vermengen. So werden Käseschmelzpunkt und Bindung unterstützt.

Zubereitung:

Etwas von der würzigen Füllung auf die Hälfte einer Fleischscheibe geben – ungefähr einen halben Zentimeter dick. Püree glatt streichen und dabei einen schmalen Rand freilassen. Dann Fleischscheibe zu einer Tasche zusammenklappen und an den offenen Seiten mit Zahnstochern zusammenstecken. Die gefüllte Fleischtasche straff rundum mit Speckscheiben umwickeln und leicht mit etwas Öl einsprühen, damit sie auf dem Grillrost nicht anhängt. Mit allen Minutenschnitzeln so verfahren. Auf dem Grill mit eingöltem Grillrost bei direkter Hitze für ca. 1 Minute von allen Seite goldbraun grillen. Dann an der Seite bei indirekter Hitze rundum kurz ziehen lassen, damit das Fleisch nicht trocken, aber die Kartoffel-Käse-Füllung schön heiß und sämig wird. Bei Zubereitung in der Pfanne ebenso verfahren.

Fertig ist das käsige Kartoffelpüree im Fleischmantel! Dazu passen leckere Dips und bunte Salate sehr gut.

Das Rezept ist für zwei Personen. Für mehr rechne die angegebenen Zutaten einfach entsprechend hoch.