

Gefüllte Fleischbällchen

Zubereitung

- 1 Speck, Lende, Pute, Schinken und Knoblauch sehr fein in etwa 0,5 cm große Stücke schneiden. Mit dem Paniermehl vermengen.
- 2 Die Eier verquirlen und mit dem eben geschnittenen Fleisch sowie Salz, Pfeffer, dem geriebenen Muskatnuss, und einer Prise Safranfäden vermischen.
- 3 Das Ganze ein paar Stunden beiseite stellen und ruhen lassen, bis die Mischung die Eimasse gut aufgesogen hat.
- 4 Nun aus der Mischung Frikadellen (Ø 6,5 cm) formen. Die Frikadellen im Anschluss mit und der Hühnerbrühe in einem Topf etwa eine Stunde lang kochen.

Tipp: Die Frikadellen können mit der heißen Brühe oder auch kalt gegessen werden. In beiden Fällen ist es ein köstliches Gericht.

Zutaten

250 g iberischer Speck
 250 g Schweinelende
 250 g Putenbrust
 250 g Schinken
 2 Zehen Knoblauch
 1 kg Paniermehl/Alte Brotkrumen
 8 bis 10 Eier
 Salz
 1 TL Pfeffer
 Geriebene Muskatnuss
 Eine Prise Safranfäden
 Olivenöl
 Hühnerbrühe

Heiß und Kalt
ein Genuss!