

# 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/>