Artikel vom 15.01.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 09:23 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/gefuellte-zwiebelringe

Gefüllte Zwiebelringe



Foto: Nadine Hörster

Zutaten:

500 g gemischtes Hackfleisch,

1 EL Senf,

1 EL Ketchup,

1 Ei,

1 altbackenes Brötchen,

Milch zum einweichen,

100 g Gouda,

Salz,

Pfeffer,

Paprikagewürz,

3 große Gemüsezwiebeln,

16 bis 20 Baconstreifen.

Zubereitung: Altbackenes Brötchen in Milch einweichen. Hackfleisch mit Senf, Ketchup und Ei in eine Schüssel geben. Eingeweichtes Brötchen leicht ausdrücken und zum Hack geben. Gouda in kleine Würfel schneiden und dazu geben. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikagewürz würzen. Alles gut miteinander vermengen. Gemüsezwiebeln pellen, in etwa 1 bis 1,5 cm breite Scheiben schneiden, Die einzelnen Lamellen vorsichtig herauslösen, sodass nur einzelne Zwiebelringe entstehen. Diese mit jeweils ein bis zwei Streifen Bacon umwickeln und mit der Hackfleischmasse füllen. Zwiebelringe in einer Pfanne oder den Optigrill bis zur gewünschten Garung braten. Mit einem griechischen Salat servieren.