

Hackfleischspieße mit Apfelspalten

Zutaten:

200 g gemischtes Hackfleisch
100 g Räucherspeckscheiben
1 mittelgroßer Apfel
1/2 kleine Zwiebel
1 Ei,
1 EL Semmelbrösel
Paprika,
Salz,
Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Hackfleisch in einer Schüssel mit den Zwiebelwürfeln, dem Ei und Semmelbröseln gut vermengen. Mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken. Kleine Bällchen formen, diese in Butterschmalz in der Pfanne rundum braten. Anschließend warm stellen. Den Apfel waschen, mit einem Ausstecher entkernen und achteln. Die Räucherspeckscheiben in ca. 5 cm breite Stücke schneiden. Speck und Apfelstücke in einer Pfanne beidseitig leicht anbraten. Anschließend abwechselnd mit den Fleischbällchen auf Holzspieße stecken. Mit einer Salatbeilage auf Kartoffelpüree servieren.

[Druck-Version](#)

