

**Rainer Klutsch**  
**Gefüllte Fleischküchle mit Senfsauce****Freitag, 20. Oktober 2017**  
**Rezept für 4 Personen****Dauer: 1,5 Stunden**  
**Schwierigkeitsgrad: mittel**  
**Heimatküche****Zutaten:****Für die Fleischküchle:**

300 g	Hokkaido-Kürbis
1 Zweig	Rosmarin
1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
1 EL	Balsamico
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Zucker
1 Bund	Petersilie
1	Zwiebel
400 g	Rinderhack
2	Eier
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	Muskat
1 EL	Paprikapulver, rosenscharf
2 EL	geschälte Kürbiskerne
200 g	Weißbrotbrösel (frisch gerieben)
4 EL	Butterschmalz

**Für die Senfsoße:**

2	Eigelb
100 g	geklärte Butter
3 EL	mittelscharfer Senf
1 Prise	Zucker
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
20 ml	Weißwein

**Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Kürbis entkernen und in Würfel schneiden.
3. Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und grob schneiden.
4. Knoblauch schälen, grob hacken und mit Öl, Balsamico, den gehackten Kräutern zu einer Marinade vermischen. Diese mit Salz, Pfeffer und Zucker würzig abschmecken. Die Marinade über die Kürbiswürfel gießen, einen Backofen geeigneten Deckel auflegen und ca. 25 Minuten im heißen Ofen schmoren. Anschließend abkühlen lassen.
5. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.
6. Zwiebel abziehen und fein würfeln.
7. Rinderhack mit Eiern, den Petersilie und Zwiebeln glatt verkneten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika kräftig würzen. Die Masse ca. 15 Minuten ziehen lassen.

8. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.
9. Geschmorten Kürbis klein schneiden, mit den Kürbiskernen mischen.
10. Aus der Hackmasse ca. 8 gleichgroße, tennisballgroße Kugeln formen. In die Mitte eine Vertiefung drücken und mit Kürbis füllen. Hackmasse um die Füllung formen, etwas flach drücken. Fleischküchle in den Weißbrotbröseln wenden.
11. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Fleischküchle darin auf beiden Seiten ca. 4 Minuten goldgelb braten. Warm stellen.
12. Für die Senfsoße Eigelbe über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen.
13. Die geklärte Butter nach und nach unter das schaumige Eigelb rühren. Mit Senf und Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
14. Danach den Weißwein nach und nach unter die Soße rühren.
15. Fleischküchle mit der Soße anrichten.

Pro Portion: 849 kcal / 3557 kJ

45 g Kohlenhydrate, 34 g Eiweiß, 57 g Fett