

Rezept

# Gefüllte Hackbällchen vom Grill

Ein Rezept von Gefüllte Hackbällchen vom Grill, am 09.06.2026

## Zutaten

- |   |   |
|---|---|
| <b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln   | <b>600 g</b> Rinderhackfleisch  |
| <b>1 EL</b> Tomatenmark   | <b>1 EL</b> mittelscharfer Senf   |
| <b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver<br>Salz   | fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone<br>Pfeffer  |
| <b>12</b> eingelegte, mit Frischkäse gefüllte<br>Kirschpaprikaschoten oder                | <b>12</b> sehr große, entsteinte, in Kräutern und<br>Knoblauch eingelegte, grüne Oliven oder      |
| <b>6</b> eingelegte, mit Frischkäse gefüllte Chilischoten<br>(jeweils quer halbiert) oder | <b>6</b> eingelegte, gefüllte Weinblätter (jeweils quer<br>halbiert), alles aus dem Feinkostladen |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

## Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und samt dem hellen Grün in sehr feine Ringe schneiden. Mit dem Hackfleisch, Tomatenmark, Senf, Paprikapulver, Zitronenschale, Salz und Pfeffer gründlich zu einer homogenen Masse verarbeiten.
2. Hackfleischmasse in 12 gleich große Portionen teilen. Jede Portion in einer Handfläche gut flach drücken und je 1 Kirschpaprika, Olive, Chili- oder Weinblatthälfte darauf geben. Mit der Hackmasse umhüllen und zu Bällchen formen.
3. Die Hackbällchen auf den Grillrost legen. Mit etwa 10 cm Abstand zur Glut etwa 20 Min. grillen, dabei immer wieder wenden.