

Rezept

# Gefüllte frittierte Oliven

Ein Rezept von Gefüllte frittierte Oliven, am 15.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> kleine Zwiebel	1/2 Möhre
<b>1 Stück</b> Staudensellerie	1/2 Bio-Zitrone
<b>150 g</b> Kalbsgulasch	<b>150 g</b> Schweinegulasch
<b>1 EL</b> Olivenöl	1/4 l trockener Weißwein
Salz	Pfeffer
<b>50 g</b> Hähnchenbrustfilet	<b>2 Scheiben</b> luftgetrockneter Schinken
<b>1</b> Ei	<b>4 EL</b> frisch geriebener Parmesan
frisch geriebene Muskatnuss	ca. 50 mittelgroße grüne Oliven (Olive tenere aus Ascoli oder griechische Oliven, ca. 350 g)
<b>4 EL</b> Mehl	<b>2</b> Eier
<b>6 EL</b> Semmelbrösel	Olivenöl zum Frittieren
Zitronenschnitze zum Garnieren	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 370 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel und die Möhre schälen und grob zerkleinern. Sellerie putzen, waschen und ebenfalls in Stücke schneiden. Zitronenschale hauchdünn abschneiden.
2. Kalbs- und Schweinefleischwürfel im Öl anbraten, Gemüse untermischen. Mit dem Wein ablöschen, die Zitronenschale hinzufügen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 40 Min. schmoren.
3. Dann das Hähnchenfleisch hinzufügen und alles noch einmal etwa 15 Min. schmoren. Fleisch und Gemüse abtropfen und abkühlen lassen, die Zitronenschale entfernen.
4. Fleisch mit dem Gemüse sehr fein hacken und durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Schinken klein würfeln und mit Ei und Parmesan unterrühren. Die Füllung mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
5. Das Olivenfleisch in einem Stück spiralförmig vom Stein abschneiden. Jeweils etwas Füllung in eine längliche Form drücken, mit dem Olivenfleisch umhüllen und nochmals in die Form drücken.

6. Mehl, Eier und Semmelbrösel jeweils auf Teller verteilen. Eier leicht verquirlen. Das Olivenöl in einem weiten Topf erhitzen. Die Oliven erst im Mehl, dann in den Eiern und zum Schluss in den Semmelbröseln wälzen.
- 
7. Oliven portionsweise ins heiße Fett geben und in etwa 3 Min. darin goldgelb frittieren. Mit einem Schaumlöffel herausfischen, auf Küchenpapier entfetten und heiß mit Zitronenschnitzen servieren.