

## Gefüllte Partykugeln

Sie sollten walnussgroß, nicht größer als ein Tischtennisball sein. Dann kann man sie nämlich leicht mit zwei Happen aus der Hand essen. Dazu gibt es einen Dip, von dem man sich einen Klecks auf jeden Happen tut.



### Zutaten für sechs Personen:

- 1 Portion Hackfleischteig wie im Grundrezept

### Für die Füllung:

- 100 g gekochter Schinken
- 150 g Mozzarella
- 2-3 Frühlingszwiebeln
- etwas Zitronenschale
- ca. 100 g Semmelbrösel, Panko oder Bulgur/Couscous
- Öl zum Braten

### Zubereitung:

- Den Hackfleischteig mit gedünsteter Zwiebel, eingeweichem Brot und Gewürzen nach Gusto zubereiten.
- Für die Füllung Schinken und Mozzarella halbzentimeterklein würfeln, Frühlingszwiebeln in feine Röllchen schneiden und alles mischen.
- Vom Hackfleischteig immer eine kleine Portion von ca. 1 bis 2 Esslöffeln auf der Handfläche flachdrücken, einen Löffel Füllung draufsetzen, darüber zusammenschließen und eine glatte Kugel formen – auch jetzt die Handfläche nass machen, damit die Oberfläche schön glatt wird.
- Die Kugeln in der Pfanne in reichlich und sehr heißem Öl braten, ständig an der Pfanne rütteln. Dabei werden sie immerzu gedreht und rundum gleichmäßig gebräunt.
- Besonders knusprig werden die Kugeln, wenn man sie vor dem Braten in Bulgur oder Couscous dreht. Sie werden dann rundum geradezu golden und schön crisp.

**Getränk:** ein pfiffiger Partydrink mit Apfelsaft. Dazu naturtrüben Apfelsaft und Saft einer Zitrone mit crushed Eis verrühren, dabei einen guten Schuss scharf gewürzten Tomatensaft zufügen. Wer mag, kann jetzt noch mit einem Spritzer Apfelbrand würzen und mit Sprudel oder Cidre auffüllen.

## Bunter Senf-Dip

Dafür braucht man normalen Delikatesssenf, der weder zu mild noch zu scharf ist. Mit kleingewürfeltem, buntem Gemüse verrühren: gelbe und rote Paprika, grüne Chilis, Stangensellerie, Kräuter, Schalotten oder Frühlingszwiebel. Ganz nach Vorrat und Gusto. Auf eine Tasse Senf eine Tasse Gemüse rechnen.