

Omas Rezeptesammlung

Schweizer Gefüllte Zwiebeln - Gefüllte Böllen

Stichworte: Gemüse, Hack, Zwiebel, Schweiz, Schaffhausen

8 mittelgroße Zwiebeln,	500 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
	Füllung:
100 g altbackenes Brot -(Würfelchen),	1 Ei,
1/2 Bund Petersilie (fein gehackt),	1 Essl. Butterfett,
300 g gemischtes Hackfleisch,	Salz, Pfeffer

Die geschälten Zwiebeln in einen Topf stellen. Fleischbrühe dazugeben und fast weich kochen. Abkühlen lassen, die Brühe abschütten und aufbewahren.

Die Zwiebeln mit einem Messer oder Löffel aushöhlen. Das ausgehöhlte Zwiebelfleisch fein hacken. Die Brotwürfelchen mit heißem Wasser übergießen und quellen lassen.

Für die Füllung das Hackfleisch in Butterfett dünsten. Etwas abkühlen lassen und mit dem gut ausgedrückten Brot, der fein gehackten Zwiebel, dem Ei und der Petersilie gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die ausgehöhlten Zwiebeln damit füllen.

Eine Auflaufform einfetten, die gefüllten Zwiebeln hineinstellen, Butterflöckchen darüber geben und mit ca. 200 ml Kochflüssigkeit angießen.

In dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen stellen und ohne Deckel ca. 30 Minuten backen.

Mit Reis oder Kartoffeln servieren.

Tipp Variante: Anstatt Hackfleisch fein geschnittene Bratenreste verwenden.