



# Hackfleischrolle

an Semmelknödeltaler mit  
Paprika-Tomaten Salsa

## Zutaten für 3 Personen:

- 250 g Hackfleisch vom Rind
- 1 EL Senf
- ½ TL Paprika edelsüß
- ½ TL Pfeffer schwarzer
- 1 TL Salz
- BBQ-Soße

## 15 Scheiben Bacon

- 100 g Käse am Stück (z.B. Bergkäse, Gouda oder Emmentaler je nach Geschmack)

## kleine Tüte Tortilla Chips (gesalzen Natur)

- 400 g Knödelstange aus Semmelteig und etwas flüssige Butter

## Zubereitung:

Hackfleisch mit dem Senf und den Gewürzen vermengen - wer mag kann auch noch Zwiebeln dazu geben. Käse in rechteckige längliche Streifen schneiden (ca. 1x1x5 cm). Frischhaltefolie auslegen und darauf über die Breite verteilt, die Bacon - Scheiben nebeneinander legen (keine Lücke zwischen den Scheiben lassen).

Das Hackfleisch am unteren Ende der Bacon - Scheiben waagrecht verteilen und andrücken. Mittig auf das Hackfleisch die Käsestreifen etwas eindrücken. Nun vorsichtig mittels der Frischhaltefolie eine Rolle daraus herstellen, dabei die Rolle immer wieder nachfassen und fest andrücken.

Auf den Grill bei mittlerer Hitze indirekt für ca. 15 Minuten grillen (Kerntemperatur bei medium ca. 60 Grad, wenn das Fleisch durch gebraten sein soll, dann auf 68 Grad ziehen). Zum Ende hin, gerne direkt ringsum knusprig braten.

#### Für die Salsa:

- 2 rote Paprikaschoten
- 2 Tomaten
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 EL Butter
- 2 EL Ketchup
- Salz und Pfeffer, Chilipulver



Zwischenzeitlich die Tortilla - Chips zerkleinern (einfach mit den Händen in der Tüte bearbeiten, vorher ein kleines Loch in die Tüte stechen) und in eine entsprechende Form schütten. Die Rolle vom Grill nehmen, mit der BBQ Soße ringsum einstreichen und in den zerkleinerten Tortilla Chips wälzen bis die Rolle ringsum eine Tortilla-Kruste hat. Nun die Rolle in ca. 1-2 cm dicke Scheiben schneiden.

Knödelstangen: Die Knödelstangen in 1-2 cm dicke Scheiben (Taler) schneiden. Auf beiden Seiten mit etwas zerlassener Butter einstreichen und auf dem Grill direkt auf beiden Seiten, bis ein schönes Grillmuster entstanden ist, grillen.

Für die Salsa: Die Paprika waschen, vierteln und die weiße Trennwände sowie Kerne entfernen. Die Viertel mit einem Sparschäler enthäuten und danach fein würfeln.

Die Tomaten waschen, filetieren und auch in Würfel schneiden (ggf. etwas von dem Saft durch einen Sieb geben (dabei die Kerne aussortieren)).

Die Zwiebeln fein würfeln und in der Butter anbraten. Paprika- und Tomatenwürfel dazugeben und kurz mitbraten.

Den Ketchup unterrühren und die Salsa mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

#### Anrichten:

Jeweils einen Taler, etwas Salsa, eine Scheibe der Hackfleischrolle und zum Abschluss noch etwas BBQ-Soße darüber oder daneben geben.

#### Tipp:

Indirekt grillen auf dem Häussler Grill bedeutet, dass das Grillgut nicht mittig platziert werden sollte, sondern auf dem Rand. Dabei die Hitze mit Hilfe des Schiebers reduzieren.