

Hackbällchen in Rahmsauce

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Fleischbällchen

2 Brötchen (altbacken)
60 ml Sahne
1 Zwiebel
450 g Hackfleisch (gemischt)
1 Ei
2 Esslöffel Butter
1/4 Teelöffel Ingwer (gemahlen)
1/4 Teelöffel Muskatnuss
1 Esslöffel brauner Zucker
60 ml Rinder- oder Kalbsfond
Salz, Pfeffer

Für die Rahmsauce

Fleischsaft der Fleischbällchen
30 g Butter
2 Esslöffel Mehl
450 ml Rinder- oder Kalbsfond
120 g Schmand

Kleine, feine Hackbällchen in cremiger Rahmsauce und (für alle, die es mögen) mit einem Klecks Preiselbeergelee schmecken großen und kleinen Feinschmeckern - nicht nur im schwedischen Möbelhaus. Darum gibt es hier das

Rezept zum Nachkochen und Genießen.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen.

- 2 -

Brötchen grob zerkleinern und in einer Schüssel mit Sahne übergießen. Etwa 10 Minuten einweichen lassen. Zwiebeln schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit 1 EL Butter bei mittlerer Stufe ca. 5-10 Minuten anschwitzen.

- 3 -

Zwiebeln, Hackfleisch, Ei, Salz, Zucker und übrige Gewürze in eine Schüssel füllen und mit den Händen gründlich verkneten. Eingeweichtes Brötchen untermengen. Masse zu kleinen, runden Fleischbällchen formen und in einer Pfanne mit der restlichen Butter rundherum braun anbraten. Anschließend in eine Auflaufform füllen, den Fleischsaft in der Pfanne belassen.

- 4 -

Fond über die Fleischbällchen gießen, Auflaufform mit Folie abdecken und etwa 25 Minuten im Backofen garen.

- 5 -

In der Zwischenzeit Rahmsauce vorbereiten. Butter zum Fleischsaft in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Mehl hinzufügen und mit einem Schneebesen verquirlen. Etwa 5 Minuten bei mittlerer Stufe und unter konstantem Rühren eindicken, bis die Konsistenz an weiches Rührei erinnert. Etwas Fond dazugießen und rühren, bis sich die Mehlmasse auflöst. Nach und nach restlichen Fond untermengen, dabei kräftigiterrühren. Köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Hackbällchen in Rahmsauce

- 6 -

Topf vom Herd nehmen und Schmand unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Du solltest die Rahmsauce anschließend nicht mehr aufkochen, ansonsten bildet der Schmand unschöne Flocken. Rahmsauce über fertige Hackbällchen träufeln und servieren.