

Kochen mit Klaus

Feurige Hackbällchen im Chilitopf (🌶️+)

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 500 g gem. Hack, Pfeffer, Salz, 3 Zwiebeln, 50 g Semmelbrösel, 1 Ei,
- Petersilie, 1-2 Chili, 350 g Paprika-Mix, 2 Knobizehen, 2 EL Mehl,
- 250 g Champignons, 250 ml Chilisauc, 1 P. Fix f. Chili con Carne, Öl
- Bratensaft, 400 ml geh. Tomaten, 500 ml Rotwein, 150 g TK-Erbesen,
- 1 Dose Chili-Bohnen, 1 kl. Dose Mais, Zucker, Oregano, Majoran

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln, Knobi u. Chili fein würfeln. Paprika in mittlere Würfel, Pilze in Spalten schneiden.



2. Hack mit $\frac{1}{3}$ Zwiebelwürfeln, 1 EL Bratensaft, 1 EL Petersilie, Ei, Salz, Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Knobi, Semmelbrösel u. $\frac{1}{3}$ Chili verkneten. Ca. 25 Bällchen formen u. in heißem Öl rundherum braun braten, herausnehmen.



3. Restl. Zwiebeln, Chili u. Knobi im Bratfett anbraten, Paprika mitdünsten. Mehl darüber stäuben, anschwitzen, Tomaten u. Wein zugießen. Fix u. 2 EL Bratensaft mit Chilisauc einrühren. Chili-Bohnen mit Sauce, Mais, Pilze, Erbsen u. Hackbällchen unterheben, erwärmen. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken. Kräuter zufügen.



Tipp des Chaoten: Mit Reis servieren. Feurig-lecker!

