

Kochen mit Klaus

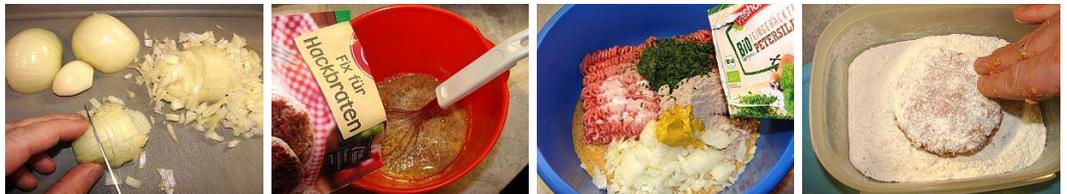
Frikadellen im Speckmantel

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 Pck. Maggi Fix Hackbraten, 500 g gem. Hackfleisch, Salz, Pfeffer,
- 2 Zwiebeln, 1 Knobzehe, 1 EL Senf, Mehl, 100 g Bacon, Olivenöl,
- 9-12 schwarze Oliven, 1 EL Petersilie, 1 TL Zucker, ½ TL Chiliflocken
- 2 EL Tomatenmark, 1 Pck. passierte Tomaten, 2 EL Pizzagewürz,
- je ½ EL Oregano & Basilikum

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knoblauch abziehen u. fein würfeln. Beutelinhalt in 125 ml Wasser einrühren. Mit Hackfleisch, ¾ der Zwiebeln, Senf, 1 EL Bratensaft, Salz u. Pfeffer vermischen. 1 EL Petersilie zugeben u. daraus so viel Frikadellen formen wie Baconstreifen vorhanden sind. Frikadellen rundum in Mehl wälzen. Oliven in je 3 Ringe schneiden.



2. In einer Pfanne Olivenöl heiß werden lassen, Frikadellen darin beidseitig knusprig anbraten. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen.



3. In einem Topf Öl erhitzen, restl. Zwiebeln u. Knobi andünsten, Tomatenmark mitbraten, Tomaten zugeben, aufkochen. Mit Zucker, Chili u. Pizzagewürz abschmecken. Oliven u. Kräuter unterheben.



4. Frikadellen mit Speck umwickeln. Dann mit der überlappenden Baconseite zuerst anbraten, beide Seiten braun braten.

Tipp des Chaoten: Frikadellen auf der Sauce mit Nudeln reichen.

