

Kochen mit Klaus

Hackbällchen Balkan Art

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g gem Hack, 3 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Pfeffer, Salz, Olivenöl,
- 500 g Paprika-Mix, 2 große Essiggurken, 200 ml Gurkenwasser, 1 Ei,
- 80 g Paniermehl, 100 g Tomatenmark, 250 ml Rinderbrühe, 20 g Senf
- 80 ml Rotwein, 1 Dose geh. Tomaten, 500 ml Zigeunersauce,
- 1 EL Balkangewürz, 2 rote Chili, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse schälen. Paprika mittel, 1 Zwiebel u. Gurken klein, Knobi u. Chili fein würfeln. Übrige Zwiebeln in Spalten schneiden. Hack, Zwiebelwürfel, Ei, Paniermehl, Salz, Pfeffer u. Senf miteinander vermengen. Aus der Masse ca. 16-18 Bällchen formen.



2. Hackbällchen in heißem Öl rundum anbraten, entnehmen. Zwiebeln, Knobi, Chili, Paprika u. Gurken im Bratfett anbraten. Salzen u. pfeffern. Tomatenmark kurz mitbraten, mit Tomaten, Brühe, Rotwein, Gurkenwasser u. Zigeunersauce ablöschen, aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Balkangewürz u. Kräuter würzen.



3. Hackbällchen unter die Sauce heben u. langsam erwärmen.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Pommes servieren!

