

# Kochen mit Klaus

## Hackbällchen in Paprika-Sahnesauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g gem. Hack, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 1 Chili, 1 Ei
- 60 g Semmelbrösel, 1 rote, 1 gelbe Paprika, Olivenöl, Cayennepfeffer
- 1 P. Fix für Paprika-Rahm Schnittzel, 250 ml Fleischbrühe, 1 EL Senf,
- 250 ml Cremefine, Paprikapulver, Majoran, Petersilie, Schnittlauch

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln, Knobi u. Chili fein, Paprika mittel würfeln. Hack mit  $\frac{1}{2}$  Zwiebeln,  $\frac{1}{2}$  Knobi, Ei, Senf, Semmelbröseln, 1 EL Petersilie, Salz u. Pfeffer zu einer gebundenen Masse kneten u. daraus mit nassen Händen ca. 4 cm große Hackbällchen formen.



2. Hackbällchen in heißem Olivenöl rundum anbraten u. herausnehmen. Rest Zwiebeln, Knobi, Chili u. Paprika im Bratfett anbraten. Mit Brühe u. Cremefine ablöschen. Fix einrühren u. aufkochen. Hackbällchen wieder in die Sauce geben. 20 Min. köcheln lassen.



3. Kräuter einrühren. Mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver abschmecken.



*Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Nudeln servieren!*

