

Kochen mit Klaus

Hackbällchen in Porree-Rahm

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g gem. Hack, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Bratensaft, 3-4 EL Semmelbrösel
- 2 EL Senf, TK-Petersilie, 4 Zwiebeln, 2 Stangen Lauch, 3 EL Mehl,
- 100 g Bauchspeckstreifen, 200 g Schmand, 2 EL heller Saucenbinder
- 1-2 EL helle Sauce, Muskat

Zubereitung:

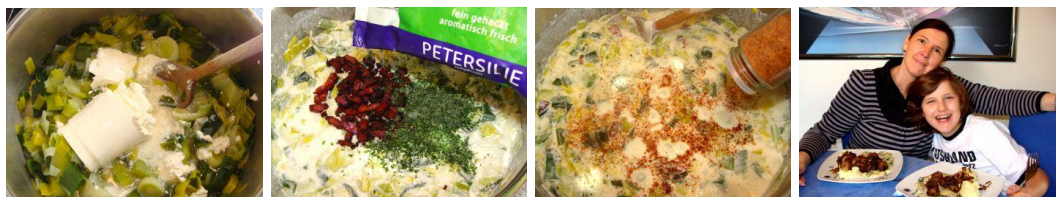
1. Lauch waschen, in Ringe schneiden. Zwiebeln abziehen, 1 fein würfeln, restl. in Ringe schneiden. Diese mit Mehl in eine Gefrierüte geben u. kräftig schütteln damit sich das Mehl ordentlich verteilt.



2. Hackfleisch mit Zwiebelwürfeln, 2 EL Petersilie, Senf, Ei, 1 EL Bratensaft, Salz, Pfeffer u. Semmelbröseln verkneten. Daraus 25-30 Bällchen formen u. in heißem Öl rundherum braun braten, herausnehmen u. bei 100°C abgedeckt warm stellen. Bauchspeck im Bratfett knusprig rösten u. entnehmen. Zwiebeln im Bratfett knusprig braten.



3. Lauch 15 Min. in 500 ml Salzwasser köcheln. Schmand, Petersilie u. Speck einrühren, Saucenbinder u. helle Sauce untermischen, aufkochen. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat abschmecken.



4. Hackbällchen mit Porree-Rahm u. Röstzwiebeln garniert anrichten.

Tipp des Chaoten: Dazu Kartoffelpüree servieren. Lecker!!!

