

# Kochen mit Klaus

## Hackbällchen in Rotweinsauce

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g gem. Hackfleisch, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen,
- 1 P. Fix f. Hackbraten, Pizzagewürz, Petersilie, Paprikapulver scharf,
- 250 g Champignons, 100 g Tomatenmark, 1 Pck. passierte Tomaten,
- 2 EL Mehl, je 250 ml Rotwein & Fleischbrühe, 1-2 EL Bratensaft,
- 2-3 TL brauner Zucker, frischer Basilikum, Olivenöl, ger. Parmesan

### Zubereitung:

1. Zwiebeln, Knoblauch abziehen u. fein würfeln. Pilze putzen, vierteln oder halbieren. Basilikumblätter in Streifen schneiden.



2. Beutelinhalt mit 125 ml Wasser in einer Schüssel verrühren. Hack,  $\frac{1}{2}$  Zwiebeln,  $\frac{1}{2}$  Knoblauch,  $\frac{1}{2}$  TL Salz, Pfeffer, Pizzagewürz, Paprikapulver, 1 EL Petersilie zugeben u. vermengen. Ca. 30-35 Hackbällchen formen, in Olivenöl rundum braun braten u. herausnehmen.



3. Restl. Zwiebeln u. Pilze im Bratfett andünsten. Tomatenmark u. Mehl mitbraten. Mit Rotwein u. Tomaten ablöschen, Bratensaft u. Knobi einrühren, mit Brühe verlängern u. einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken. Hackbällchen zugeben u. in der Sauce erwärmen. Am Ende Basilikum u. Petersilie einrühren. Hackbällchen zur Beilage mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.



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



Erstellt von Klaus am 19.10.2013