

Kochen mit Klaus

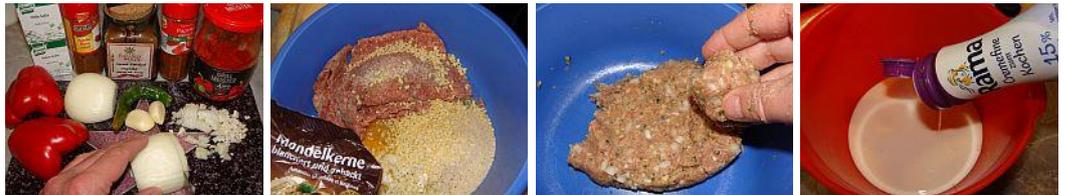
Hackbällchen in scharfer Paprikasauce (🌶️)

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 250 g gem. Hack, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 1 Chili,
- 2 EL geh. Mandeln, 60 g Semmelbrösel, 1 rote Paprika, Olivenöl,
- 50 ml Weinbrand, 250 ml Fleischbrühe, 250 ml Cremefine,
- 1 Pck. Rahmsauce, 1 Pck. helle Sauce, verschiedene Paprikapulver
- 100 g Ajvar scharf, Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln, Knobi u. Chili fein hacken. Paprika klein würfeln. Hack mit $\frac{1}{2}$ Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ Knobi, Mandeln, Ei, Semmelbröseln, 1 EL Petersilie, Salz u. Pfeffer zu einer gebundenen Masse kneten u. daraus mit nassen Händen 12 Hackbällchen formen. Cremefine mit Ajvar u. Paprikapulvern verrühren.



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



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



Tipp des Chaoten: Dazu Reis servieren!

