

# Kochen mit Klaus

## Hackbällchen in Rotweinsauce (🌶️)

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g gem. Hackfleisch, 1 Zwiebel, 2 Lauchzwiebeln, 2 Knobizehen,
- 1 Ei, Salz, Pfeffer, 3 Toast, 1 Ei, Semmelbrösel, Petersilie, Olivenöl,
- 2 TL Senf, 2 EL Tomatenmark, 1 P. Fix f. Tomatensuppe, Bratensaft,
- je 250 ml Rotwein & Fleischbrühe & Cremefine, 150 ml Chili-Sauce,
- 1 TL brauner Zucker, Pizzagewürz, Oregano, frischer Basilikum

### Zubereitung:

1. Toast klein schneiden. Zwiebelweiß u. Knobi fein würfeln. Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden. Beutelinhalt mit 150 ml Wasser in einer Schüssel verrühren.



2. Hack, Lauchzwiebelweiß, ½ Knobi, Toast, Ei, Senf, 1 TL Salz, Pfeffer, 1 EL Petersilie, 1 EL Bratensaft zugeben u. mit soviel Semmelbröseln vermengen, bis die Masse gebunden ist. Daraus 20-25 Hackbällchen formen, in Olivenöl rundum braun braten u. herausnehmen.



3. Restl. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten. Tomatenmark mitbraten. Mit Rotwein, Brühe u. Tomaten-Fix ablöschen, 1-2 EL Bratensaft einrühren u. einköcheln lassen. Cremefine u. Chilisauce zugeben. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker würzen. Kräuter einrühren. Hackbällchen zugeben u. in der Sauce erwärmen. Hackbällchen u. Sauce zur Beilage mit Lauchzwiebelgrün bestreut servieren.



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

