

Kochen mit Klaus

Mozzarella-Hackbällchen in Tomatensauce

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g Rinderhack, 1 Zwiebel, 2 Lauchzwiebeln, 2 Knobizehen, 2 Eier,
- Salz, Pfeffer, 2 Toast, Semmelbrösel, Petersilie, Olivenöl, Bratensaft,
- 2 TL Senf, 2 Pck. Mozzarella-Kugeln, 2 EL Tomatenmark,
- 1 P. Fix f. Tomatensuppe, je 250 ml Rotwein & Brühe & Cremefine,
- 1 TL br. Zucker, Oregano, Thymian, Majoran, , Rosmarin, Basilikum

Zubereitung:

1. Toast klein schneiden. Zwiebelweiß u. Knobi fein würfeln. Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden. Beutelinhalt mit 300 ml Wasser in einer Schüssel verrühren. Mozzarella abgießen u. abtrocknen.



2. Hack, ½ Lauchzwiebelweiß, ½ Knobi, Toast, Eier, Senf, 1 TL Salz, Pfeffer, 1 EL Petersilie, 1 EL Bratensaft zugeben u. mit so viel Semmelbrösel vermengen, bis die Masse abgebunden ist. Mit dem Hack die Mozzarella-Kugeln umformen, in Olivenöl rundum braun braten u. herausnehmen. (Übrige Mozzarella-Kugeln zur Seite legen)



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 zugeben. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker würzen. Kräuter einrühren. Hackbällchen zugeben u. in der Sauce erwärmen. Hackbällchen u. Sauce zur Beilage mit übrigen Mozzarella-Kugeln u. Basilikum angerichtet servieren.



Tipp des Chaoten: Hackbällchen auf Maccheroni servieren.

