

Kochen mit Klaus

Piratentopf mit Hack & Speck

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g gem. Hack, 2 Zwiebeln, 4 Kobizehen, 1 Ei, Semmelbrösel, Salz,
- Pfeffer, 1 TL scharfen Senf, Bratensatz, ger. 150 g Bauchspeck, Öl,
- 1 rote & 1 grüne Paprika, 2 Möhren, 4 Lauchzwiebeln, 200 ml Sahne,
- je 150 ml Weißwein & Brühe, 1 P. Fix Wikingertopf mit Hackbällchen,
- 2 EL helle Sauce, 100 g TK-Erbsen, Petersilie, 200 g ger. Emmentaler

Zubereitung:

1. 1 Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Übrige Zwiebel achteln. Paprika entkernen, waschen u. grob würfeln. Möhren schälen u. in Scheiben schneiden. Bauchspeck in Streifen schneiden. Hack mit ½ Zwiebelwürfel, Ei, Semmelbrösel, 1 EL Bratensatz, Salz, Pfeffer, Senf vermengen u. ca. 25-30 Bällchen formen.



2. Hackbällchen bei mittlerer Hitze in Öl rundum braten u. herausnehmen. Bauchspeck im Bratfett knusprig braten, restl. Zwiebeln u. Knobi glasig dünsten. Möhren u. Paprika zugeben, anbraten. salzen u. pfeffern. Gemüse mit Hackbällchen in eine Auflaufform geben.



3. Bratensatz mit Wein, Brühe u. Sahne ablöschen, Fix, helle Sauce u. 1 EL Bratensatz unterrühren, salzen, pfeffern u. aufkochen. Erbsen u. Kräuter unterheben. Sauce über das Gemüse gießen, mit Käse bestreuen u. im vorgeh. Ofen bei 200°C ca. 25-30 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten: Mit Spiralnudeln oder Kartoffeln servieren.



Erstellt von Klaus am 09.05.2013