

# Kochen mit Klaus

## Räubertopf mit Hackbällchen

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 250 g gem. Hack, 1 Zwiebel, 2 Kobizehen, 1 Ei, Semmelbrösel, Salz,
- Pfeffer, 250 g Paprika-Mix, ger. 150 g Bauchspeck, Öl, Bratensaft,
- 0,33 l Bier, 0,2 l Sahne, 1 Pck. Fix für Wikingertopf mit Hackbällchen
- 1 Staudensellerie, 3 TL körniger Senf, Petersilie, 80 g TK-Erbsen

Zubereitung:

1. Sellerie abziehen u. klein schneiden. Zwiebel u. Knoblauch fein würfeln. Paprika entkernen, waschen u. in halbe Streifen schneiden. Bauchspeck in Streifen schneiden. Hack mit  $\frac{1}{2}$  Zwiebelwürfel, Ei, ca. 6 EL Semmelbrösel, 1 EL Bratensaft,  $\frac{1}{2}$  TL Salz, Pfeffer vermengen u. ca. 15-18 Bällchen formen.



2. Hackbällchen bei mittlerer Hitze in Öl rundum braten u. herausnehmen. Bauchspeck im Bratfett knusprig braten, restl. Zwiebeln, Knoblauch u. Sellerie zugeben u. glasig dünsten. Paprika mitbraten. Bier u. Sahne zugießen, Fix, 1 EL Bratensaft mit körnigem Senf unterrühren. Salzen, pfeffern u. aufkochen.



3. Hackbällchen zugeben u. unter Rühren bei schwacher Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen. Erbsen u. Petersilie unterheben.



Tipps des Chaoten: Mit Nudeln oder Kartoffeln servieren.



Erstellt von Klaus am 15.11.2013