

Kochen mit Klaus

Wikingertopf mit Hackbällchen

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 400 g gem. Hack, 2 Zwiebeln, 1 Ei, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer,
- Öl, 50 ml Weißwein, 2 kl. Dosen Erbsen mit Möhren, 200 ml Sahne,
- 1 Pck. Fix f. Wikingertopf mit Hackbällchen, Bratensaft, Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln fein würfeln. Hack mit $\frac{1}{2}$ Zwiebeln, Ei, Semmelbrösel, 1 EL Bratensaft, Salz, Pfeffer vermengen u. 18-20 kleine Bällchen formen.



2. Hackbällchen bei mittlerer Hitze in Öl rundum braten u. herausnehmen. Restl. Zwiebeln, zugeben u. glasig dünsten. Weißwein, 200 ml Wasser u. Sahne zugießen, Fix u. 1 EL Bratensaft unterrühren, aufkochen. Hackbällchen zugeben.



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



Tipp des Chaoten: Mit Bandnudeln oder Reis servieren.

