

Hackbällchen, cremige Soße, Kartoffel-Püree

Für 4 Portionen

Hackbällchen:

500 g Rinderhackfleisch	1 Ei	80 g Semmelbrösel
1 TL Paprika edelsüß	1,5 TL Salz	1 TL Pfeffer

Soße:

1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 EL Tomatenmark
200 ml Sahne	100 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer
frische Petersilie		

Kartoffelpüree:

1,5 kg mehlig. Kartoffeln	100 g Butter	100 ml Milch
100 ml Kochwasser	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in Salzwasser 20-30 Minuten weichkochen. Abgießen, 100 ml Kochwasser auffangen.

Kartoffeln mit Butter, Milch, Kochwasser, Muskatnuss, Salz und Pfeffer stampfen, bis sie cremig sind.

Hackfleisch mit Ei, Semmelbröseln, Paprika, Salz und Pfeffer vermengen. Aus der Masse 25g-Bällchen formen. In einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze 10 Minuten goldbraun anbraten, herausnehmen.

In der gleichen Pfanne Zwiebeln glasig anbraten. Knoblauch hinzufügen, 1 Minute mitdünsten.

Tomatenmark einrühren, kurz anrösten. Mit Sahne und Gemüsebrühe ablöschen, 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Hackbällchen in die Sauce legen und 5-10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Petersilie über die Sauce streuen und mit dem Kartoffelpüree servieren.

NN am 09. Oktober 2025