

Variationen von Hackfleischbällchen

(4 Personen)



Grundmasse

Zutaten: 500 g Angushackfleisch
2 Scheiben Weissbrot
1 Ei
1 kleine Zwiebel
1 Essl. Senf
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Etwas Bratbutter

Zubereitung: Brot vom Vortag in lauwarmem Wasser einweichen, dann ausdrücken
Zwiebel schälen, fein hacken
Zwiebel, Hackfleisch, Ei und Senf gut mischen
Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen
Falls die Fleischmasse zu weich ist, etwas Paniermehl zufügen
Mit feuchten Händen kleine Kugeln formen.
In der Bratbutter bei mittlerer Hitze auf allen Seiten
ca. 8–12 Minuten langsam braten

Variation mit Minze und Feta:

Grundmasse wie oben zubereiten
80 g Fetakäse fein würfeln
4 Zweige Minze Blättchen fein schneiden
Käse und Minze mit der Grundmasse vorsichtig mischen
Etwas Paprika und Kreuzkümmel zufügen
Kugeln oder «Tätschli» formen
In der Bratbutter bei mittlerer Hitze langsam ausbacken

Variation Kräuterbutterfüllung:

Grundmasse wie oben mit reichlich geriebener
Muskatnuss würzen.
1 Essl. gehackte Petersilie, Estragon, Oregano und
Thymian mit ca. 2 Essl. weicher Bratbutter
und etwas Limettensaft vermischen.
In jede Hackfleischkugel ein Loch eindrücken und
mit der Kräuterbutter füllen. Das Loch verschliessen,
in der Bratbutter bei mittlerer Hitze langsam braten.

Anstelle von Angusrindfleisch kann Kalbfleisch oder gemischtes Hackfleisch verwendet werden.

Dazu Joghurtdip servieren (Naturjoghurt z. B. mit Kräutern und geraffelter Gurke und Knoblauch abschmecken).