

Köttbullar

von Philip Bühler

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.bettybossi.ch/>

1.5 kg Hackfleisch	
125 g Brot	in Würfel geschnitten, vom Vortag
230 g Zwiebel	
20 g Knoblauchzehen	gepresst
2.5 Stück Eier	
20 g Petersilie, frische	Glattblättrige
20 g Ingwer	fein gerieben
5.0 g Paprika	
18 g Salz	
5.0 g Pfeffer	
1.0 dl Öl	zum Braten
25 g Butter	
625 g Frische Champignons	in Scheiben
2.5 dl Weisswein	
2.5 dl Bouillon (flüssig)	
2.5 dl Vollrahm	
2.5 dl Milch	
312 g Beeren (gefroren)	Johannisbeeren aufgetaut

1. Brötchen in kleine Stücke reißen und ca. 5 Min. in der Milch einweichen lassen.
2. In der Zwischenzeit Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl glasig anschwitzen.
3. Angebratene Zwiebel mit Rinderhack, Ei, Salz und Pfeffer zur Schüssel mit dem eingeweichten Brötchen geben und alles gut vermengen.
4. Die Hackmasse zu Bällchen (ca. 3 cm Ø) formen, auf einen Teller legen, abdecken und für ca. 20 – 30 Min. kalt stellen.
5. Hackbällchen im Öl ca. 10 Minuten rundum braten und danach warmstellen.
6. Champignons in Butter andämpfen.
7. Wein dazugiessen, fast vollständig einkochen.
8. Bouillon und Rahm/Milch (oder Saucen-Halbrahm) dazugiessen, ca. 10 Min. köcheln, würzen.
9. Fleischbällchen wieder begeben, nur noch heiss werden lassen. Johannisbeeren und Petersilie darauf verteilen.