



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de



Hackklößchen in Tomatensauce im Römertopf
Video bei YouTube



mychannel2016HD
Website

Hackklößchen in Tomatensauce im Römertopf

Für die Hackklößchen:

- 1 kg Hackfleisch (Rind)
- 2 Eier
- 3 EL Petersilie
- 6 EL Olivenöl
- 6 EL Bulgur
- je 2 TL Salz, Pfeffer, Paprika & Pul Biber
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen

Für die Tomatensauce:

- 1 Pck. Tomaten, passierte (500 g)
- 1 Dose Tomaten, gestückelte (400 g)
- 1 TL Pul Biber
- 1 TL Brühe

Die roten Zwiebeln, Knoblauchzehen und Petersilie klein schneiden, und zusammen mit den anderen Zutaten sehr gut vermischen. Eine Küchenmaschine ist da ganz sinnvoll, der Fleischteig sollte etwa 10 Minuten kräftig durchgeknetet werden.

Ist der Teig gut durchgeknetet kommt er für eine Stunde in den Kühlschrank.

Danach formt man die Hackklößchen ca. 100-125g Fleischteig pro Hackklößchen.

Passierte und gestückelte Tomaten in einen **gut gewässerten Römertopf** geben. Mit Pul Biber und Brühe würzen. Die Hackklößchen in die Tomatensauce geben.

Römertopf mit dem Deckel verschließen und in den **kalten Backofen** schieben. Bei 200°C ca. 70 Minuten garen. Dazu passen Nudeln oder Reis.

(Info: **Pul Biber** Bezeichnung für getrockneten und zerstoßenen milden oder scharfen Paprika / **Bulgur** wird hauptsächlich aus Hartweizen hergestellt und ist ein Hauptnahrungsmittel im Vorderen Orient.)