



Video - Rezepte für jeden Anlass!
mychannel2016HD.de

Hackbällchen in Senfsoße

500 g Rinderhackfleisch
2 Zwiebel
90 g Lauch
mittelscharfer Senf
10 g Petersilie
300 g Sahne oder Rama Cremefine
50 g Semmelbrösel
2 TL Rinderbrühe
2 EL Öl
Salz
Pfeffer
2 TL Honig



Hackbällchen in Senfsoße
Video bei YouTube



mychannel2016HD
Website

100 ml Wasser, Sahne bzw. Rama Cremefine, 2 TL Rinderbrühe, 40 g mittelscharfen Senf und 2 TL Honig gut verrühren. In einer Schüssel Hackfleisch, Zwiebelwürfel, 50 g Semmelbrösel, Petersilie, 2-3 TL mittelscharfen Senf, Salz und Pfeffer vermengen und aus der Hackfleischmasse ca. 15 Bällchen formen. In einer Pfanne mit 2 EL Öl die Hackbällchen 2 – 3 Min. anbraten. Die Hackbällchen aus der Pfanne nehmen und das Fett abgießen. Den Lauch in feine Scheiben schneiden. Die Pfanne auswischen, die Sahne Mischung in der Pfanne einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Lauch dazu geben. Die Hackbällchen in die Soße geben, Hitze reduzieren und alles 5 – 8 Min. gar ziehen lassen. Möchte man die Soße dünner gibt man etwas Wasser dazu.