



Rezeptkarte Nr. 255



Zutaten für 4 Portionen

Für die Bällchen:

500 g Rinderhackfleisch

2 EL Semmelbrösel

2 Knoblauch hzehen

1 Ei

 1 Preis Muskat

 2 Chiltepin, zerdrückt

 schwarzer Pfeffer

 Meersalz

2 EL Mehl, mit Salz und Pfeffer
gewürzt

Für die rote Sauce:

1 Zwiebel

1 rote Paprika

1 grüne Paprika

 2 EL Tomatenmark

 2 EL Niora Paprikaflocken

3 Gläser Rotwein

 2 Chiltepin, zerdrückt

 schwarzer Pfeffer

 Meersalz

3 EL Petersilie, gehackt

Rezept

Das Hackfleisch in einer großen Schüssel mit den Semmelbröseln verkneten und kräftig mit Salz und Pfefferwürzen. Die Hälfte vom Knoblauch, Muskat und Ei hinzufügen und zu einem homogenen Teig verarbeiten. Kleine Bällchen formen und im gewürzten Mehl wälzen. 4 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Fleischbällchen von allen Seiten anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. In derselben Pfanne Zwiebel- und Paprikawürfel dünsten, bis das Gemüse weich ist. Den restlichen Knoblauch, Tomatenmark, Niora-Paprika und Wein hinzufügen. Einen Deckel auflegen und 15 Minuten einköcheln lassen. Eventuell noch etwas Wein hinzufügen, die Sauce sollte relativ dick und sämig sein. Die Hackfleischbällchen in die Pfanne geben und 4 Minuten in die Sauce ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie unterrühren und servieren.

Guten Appetit!