

Hackbällchen in Paprika-Soße

Für 4 Portionen

Für die Hackbällchen:

500 g gem. Hackfleisch	1 Ei	3 EL Semmelbrösel
1 kl. Zwiebel, gehackt	2 Knoblauchzehen, gepresst	1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Senf	1 TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer
2 EL Pflanzenöl		

Für die Paprika-Soße:

2 rote Paprika, gewürfelt	1 Zwiebel, fein gehackt	2 Knoblauchzehen, gepresst
2 EL Tomatenmark	300 ml Gemüsebrühe	200 ml Crème-fraîche
1 TL Paprikapulver, edelsüß	$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver, scharf	1 TL Zucker
Salz, Pfeffer	Petersilie, gehackt	

Alle Zutaten für die Hackbällchen in einer großen Schüssel gut vermengen. Achte darauf, dass die Mischung nicht zu trocken oder zu feucht ist.

Mit angefeuchteten Händen gleichmäßige Hackbällchen (4 cm Durchmesser) formen.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Hackbällchen von allen Seiten goldbraun anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.

Im Bratfett die Zwiebel, den Knoblauch und die Paprikawürfel anbraten, bis sie weich sind.

Das Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten, um die Aromen zu intensivieren.

Mit Gemüsebrühe ablöschen und alles gut verrühren.

Paprikapulver, Zucker, Salz und Pfeffer hinzufügen. Die Soße 5-7 Minuten köcheln lassen.

Die Hackbällchen vorsichtig in die Soße legen und weitere 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, damit die Aromen sich verbinden.

Crème fraîche einrühren und die Soße abschmecken.

Mit frischer Petersilie bestreuen und sofort servieren.

NN am 03. August 2026