

Hackbällchen in cremiger Paprikasoße

500 g gem. Hackfleisch	1 Ei	3 EL Semmelbrösel
1 kl. Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 TL Paprikapulver
1 TL Senf	1 TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer
2 EL Pflanzenöl	2 rote Paprika	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	2 EL Tomatenmark	300 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne	1 TL Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver, scharf
1 TL Zucker	Salz, Pfeffer	Petersilie

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, Knoblauch und Paprikawürfel anbraten, bis sie weich sind.

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.

Sahne oder Crème fraîche einrühren und die Soße abschmecken.

Mit frischer Petersilie bestreuen und sofort servieren.

NN am 28. August 2026