

Hackbällchen in Paprika-Sahne-Soße



Zutaten für 2 Portionen

1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt
1 kleine Zwiebeln, geschält und fein gerieben
1 große Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
300 g Rinderhack, oder vom Schwein
Salz, al Gusto
1/2 TL Cayennepfeffer
300 ml Schlagsahne
100 ml Wasser
2 rote Paprika, geputzt und in nicht zu kleine Stücke geschnitten
2 TL Gemüsebrühe Instant Pulver , aus eigener Herstellung, oder gekauft
1/2 EL Weizenmehl
1 Prise Pfeffer, schwarz
1 Prise Brauner Zucker
1 Prise Paprika, edelsüß
1 Prise Oregano, getrocknet
Etwas Butterschmalz zum braten

Zubereitung

Das Gehacktes mit der geriebenen Zwiebel, Knoblauch, Salz und Cayennepfeffer kräftig würzen und daraus kleine Kugeln Formen.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen auf nicht zu hoher Stufe langsam unter wenden darin braun anbraten.

Anschließend aus der Pfanne nehmen.

Evtl noch etwas neues Butterschmalz in die Pfanne geben und die restlichen Zeiebwüfel und die Paprika Stücke darin schön andünsten.

Die Sahne mit dem Wasser, dem Gemüsebrühe Instant Pulver vermengen und unter rühren zu dem Gemüse zugeben.

Mit Pfeffer, braunen Zucker, Oregano und Paprika edelsüß abschmecken.

Die Hackbällchen dazu geben und das ganze ca 3 Minuten nur noch leicht köcheln lassen, damit die Hackbällchen wieder warm werden.

Dazu Basmati-Reis

