



Metzgerei Widmer

Dorfstrasse 26 – 3257 Grossaffoltern

Rinds-Hackbällchen in Kapern-Senf-Sauce

Ein Hackfleisch-Evergreen mit dem gewissen Etwas sind diese Rinds-Hackbällchen mit feiner Senfsauce.

Zutaten für 4 Personen / Zubereiten: ca. 45 Min.

600 g Hackfleisch
Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 EL Dijon-Senf
2 Eier
2 EL Butter
1 Schalotte
1.50 dl Bouillon
1 EL Kapern
2 dl Rahm
1 EL Zitronensaft

Zubereitung

- 1 Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und einem Drittel des Senfs verrühren. Eier zugeben und gut verkneten. Aus der Masse 16–20 kleine Bällchen formen.
- 2 Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Rindfleischbällchen darin von allen Seiten während 10–12 Minuten knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
- 3 Schalotte schälen, fein würfeln und in der Pfanne im Bratfett glasig dünsten. Bouillon dazugeben und 2–3 Minuten einkochen. Kapern grob hacken und dazugeben. Rahm dazugeben, den restlichen Senf einrühren und langsam zum Kochen bringen. Mit Pfeffer und Zitronensaft würzen.
- 4 Fleischbällchen in die Sauce geben, kurz erhitzen und auf vorgewärmten Tellern servieren.

Dazu passen Gschwellti und geschmorte Gurken mit Dill.

