



Fleiscbällchen mit Balsamico

Zutaten (für 18 Stück):

500 g gemischtes Hackfleisch
1 Brötchen (in warmes Wasser eingeweicht)
2 Eigelb
1 Zwiebel, feingehackt
1 TL Oregano
1 TL Salz
eine Prise Muskat, frisch gerieben
Pfeffer, schwarz
Öl oder Butter zum Anbraten

Für die Honig-Balsamico-Sauce:

200 ml Balsamico Creme "Classic Romance"
220 ml Ketchup
70 g brauner Zucker
80 g Honig
1 TL Worcestershire Sauce
1 TL Senf
1 TL Knoblauchpulver
Salz, Pfeffer

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang

Die Zutaten für die Sauce in einem Kochtopf vermischen und einmal kurz aufkochen lassen. Anschließend die Hitze reduzieren und die Sauce für ca. 30 Min. köcheln lassen, bis eine dicke, klebrige Sauce entstanden ist. Zwischendurch immer wieder durchrühren und aufpassen, dass die Sauce nicht anbrennt.

Schritt 2: Hackflöeisch zubereiten

In der Zwischenzeit das Hackfleisch in einer Schüssel mit dem Eigelb, dem eingeweichten Brötchen und der feingehackten Zwiebeln vermischen. Anschließend mit Oregano, Salz, Pfeffer und Muskat würzen, und noch einmal gut verkneten.

Schritt 3: Die Fleiscbällchen formen

Aus der Hackfleischmasse je nach gewünschter Größe Fleiscbällchen formen. Diese für ca. 15 Min. rundherum anbraten.

Schritt 4: Der letzte Schliff

Die Fleiscbällchen anschließend in die Sauce legen und für ca. 5 Minuten ziehen lassen. In eine Schüssel füllen, Holzspieße hineinstecken – und servieren.

