



Hier und heute

Zweierlei Hackbällchen

Spitzenköchin Julia Komp macht zweierlei Hackbällchen für den Fondueabend: einmal mit Currypulver aromatisiert, einmal herzhaft mit Käse gefüllt und mit Speck umwickelt. Beide Rezepte brutzelt Familie Komp zu Weihnachten.

Die Rezepte

Zutaten für die Hackbällchen

- 500 g Bio Rinderhack
- 1 Ei
- 2 Schalotten
- 1/3 chinesische Knoblauchzehe
- 5 Zweige glatte Petersilie
- 1 TL Paprikapulver
- Abrieb von ½ halben Zitrone
- 1 Spritzer Worcestershire Sauce
- Salz und Pfeffer

Für die Curryhackbällchen

- 1 EL fruchtiges Currypulver
- 3-4 EL feines Paniermehl

Für die Käsehackbällchen

- 200 g geriebener Käse z.B. Gouda oder Edamer
- ca. 24 Scheiben ganz dünn geschnittener Frühstücksspeck

Zubereitung

Knoblauch reiben, Schalotten fein würfeln und Petersilie hacken.

Alle Zutaten vermischen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hackmasse nun teilen. Dann etwa 300 Gramm Hackmasse mit einem Esslöffel fruchtigem Currypulver mischen.

Die Masse zu kleinen Kugeln formen, einmal in Paniermehl wenden und für ca. drei Minuten in den Fonduetopf geben.

Den Rest der Hackmasse mit dem geriebenen Käse vermischen und zu kleinen Bällchen formen. Jedes Bällchen in eine Scheibe Bacon einrollen. Für zwei bis drei Minuten im Fonduetopf garen.

Tipp

- Je kleiner die Bällchen geformt werden, desto schneller sind sie gar.
- Beide Hackbällchen-Gerichte lassen sich auch gut auf der Grillplatte braten.