

Hackbällchen in Senfsoße

Zutaten:

- 2 Zwiebeln
- 40g Semmelbrösel (je nach Bedarf auch mehr)
- 500g Hackfleisch Halb und Halb
- 1 Ei
- 250 g Jasminreis
- 1 Stange Porree
- 30 g Körniger Senf
- 10 ml Mittelscharfer Senf
- 6 g Rinderbrühe
- 10g Petersilie glatt
- 10g Schnittlauch
- 1 Karotte
- 200 g Kochsahne
- Rapsöl, Wasser, Honig, Salz und Curry Goldelefant je nach Bedarf



Zubereitung:

- Zuerst alle Zutaten waschen, klein schneiden und in extra Schlüsselchen tun. Karotte – kleinraspeln, Porree längs halbieren und in feine Streifen schneiden, Zwiebeln – würfeln, Petersilie – feinhacken, Schnittlauch – feine Röllchen schneiden.
- Gehacktes mit Zwiebeln + Gewürzen + ein Ei + Petersilie + mittelscharfer Senf + Semmelbrösel mischen und zur Seite stellen, durchziehen lassen.
- 250 g Jasminreis + 500 g Wasser + Porree + Karotte + etwas Salz mischen, zum Kochen bringen, ca. 5-10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen, vom Herd nehmen und ziehen lassen.
- Soße vorbereiten: hohes Rührgefäß füllen mit 150 ml Wasser + Sahne + Rinderbrühpulver + körniger Senf + 1 Teelöffel Honig, alles gut verrühren bis keine Klümpchen mehr da sind.
- Hackfleisch zu kleinen Bällchen verarbeiten. Diese in Semmelbrösel wälzen und dann in einer großen Pfanne braten. Die Hackbällchen zur Seite stellen und in der Pfanne mit dem Sahnemix ablöschen. Soße mit Salz und Curry abschmecken, die Hackbällchen wieder in die Soße geben, Hitze reduzieren und ca. 5 – 10 Minuten ziehen lassen. Sollte alles zu dickflüssig sein kann etwas Wasser helfen.
- Den Reis jetzt umrühren und vielleicht etwas Butter unterrühren.
- Zum Schluss den Schnittlauch zur Verfeinerung mit darbieten.

Rezept für 2 Portionen

Mit großem Dank an @Uta & Michael