Hackfleischbällchen in Gemüsebrühe mit Rindermark auf Basmatireis

Mit selbst hergestelltem Hackfleisch
Diese Hackfleischbällchen habe ich das erste Mal aus gemischtem Hackfleisch, das ich mit dem neuen Fleischwolf hergestellt habe, zubereitet. Generell wird empfohlen, für gemischtes Hackfleisch sowohl Schweineschulter als auch Rinderschulter zu verwenden. Beim Schlachter an der Frischfleischtheke eines Supermarktes ist das aber schwer zu bekommen. Ich habe alternativ Schweinenacken und Rindersuppenfleisch verwendet. Das Suppenfleisch hatte einen hohen Anteil an Fett, so dass das Hackfleisch sehr weich und saftig wurde.

Die Hackfleischbällchen sind sehr geschmackvoll, sehr saftig und sehr weich. Nicht zu vergleichen mit der industriell

hergestellten Ware vom Discounter oder Supermarkt. Bei diesem Hackfleisch kann ich nur sagen, jedes Essen ist ein Fest.

Die Haxkfleischbällchen werden recht traditionell zubereitet: Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Paniermehl, Ei. Und Paprikapulver, BBQ-Gewürz, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker.

Die Soße wird aus einer frischen, selbst zubereiten Gemüsebrühe zubereitet. Das Besondere ist, dass noch das Mark einiger Rindermarkknochen, das ich vorher kurz in der Pfanne anbrate, hinzukommt.

Als Beilage gewöhnlicher, aber guter Basmatireis.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 große, rote Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Petersilie
- 2 Eier
- 6 EL Paniermehl
- Paprikapulver
- BBQ-Gewürz
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 200 ml Gemüsebrühe
- Mark von 8 Rindermarkknochen
- 1 Tasse Basmatireis
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 40 Min. | Garzeit 12 Min.

Sehr weich, saftig und geschmackvoll

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Hackfleisch zerkleinern und dazugeben.

Petersilie kleinschneiden und ebenfalls hinzugeben.

Paniermehl dazugeben.

Eier aufschlagen und dazugeben.

Mit Paprikapulver, BBQ-Gewürz, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles gut mit der Hand vermischen, zu einer Kugel formen und zugedeckt in der Schüssel eine halbe Sfunde ruhen lassen.

Dann mit den Händen kleine Bällchen daraus formen und in die Schüssel geben.

Basmatireis mit der doppelten Menge Wasser und einer Prise

Salz in einem Topf 12 Minuten bei geringer Temperatur garen.

Mark aus den Rinderknochen lösen und in einer kleinen Pfanne mit etwas Öl einige Minuten kross anbraten.

Öl in einer Ofanne erhitzen und Hackbällchen darin etwa 5–6 Minuten kross und knusprig anbraten. Mark dazugeben. Mit der Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Soße abschmecken.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen. Hackfleischbällchen auf die beiden Teller verteilen. Großzügig die Soße darüber geben. Servieren. Guten Appetit.