

# Pikante Hackbällchen

## Zutaten

100g Tartar  
1 Ei  
1 TL Paniermehl  
Salz  
Pfeffer  
Cayenne-Pfeffer  
1 Schalotte  
Kleine Dose Ananas  
Butter zum Braten  
Gekörnte Brühe  
1 kleine Tomate  
Gehackte Petersilie zur Dekoration

## Zubereitung

Tartar, Ei und Paniermehl mit Salz und Pfeffer mischen. Die Charlotte in kleine Würfel schneiden und zu der Fleischmasse geben, unterkneten und 4 kleine Bällchen formen. Die Bällchen in etwas Butter 5 Minuten von allen Seiten anbraten.

Inzwischen den Saft der kleinen Ananasdose mit der gleichen Menge Wasser, welches mit der gekörnten Brühe abgeschmeckt wird, mischen und zur Hälfte einkochen.

Ananasstückchen und 1 kleine gewürfelte Tomate in die Sauce geben. Das ganze herzhaft mit Cayenne-Pfeffer abschmecken.

Nun die Hackbällchen in die Sauce geben und diese darin ca. 5 Minuten durchziehen lassen. Zum Abschluss mit Petersilie garnieren und servieren.

*Tipp: Hierzu passt hervorragend Reis (1 Tasse Reis, leicht gesalzen gekocht mit 1 TL Korinthen)*