

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 herhaft 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)