

rbb

# DER TAG

REZEPT-TIPP



# STRAUPITZER HACKBÄLLCHEN

VON OLAF KOSERT • FÜR 4 PORTIONEN

## FÜR DIE HACKBÄLLCHEN

|          |                 |
|----------|-----------------|
| 600 g    | gemischtes Hack |
| 1        | Ei              |
| 1        | Eigelb          |
| 1 EL     | Kapern          |
| Handvoll | Walnusskerne    |
| 1        | Zwiebel         |
| 1 EL     | Senf            |
| 2-3 EL   | Leinkuchenmehl  |
| 3 EL     | Bratöl          |

## FÜR DIE TOMATENSAUCE

|        |                             |
|--------|-----------------------------|
| 1      | Zwiebel                     |
| 1 EL   | Olivenöl                    |
| 2      | Knoblauchzehen              |
| 1 Dose | gehackte Tomaten            |
| 1 Glas | Tomaten-Passata (ca. 400 g) |
| 150 ml | Rotwein                     |
| 2 EL   | Balsamico-Essig             |
| 1 TL   | Zucker                      |
|        | Frisches Basilikum          |



Zwiebel klein würfeln, Kapern fein hacken, Walnüsse grob zerkleinern. Mit dem Ei, Eigelb, Senf und dem Leinkuchenmehl zum Hackfleisch geben, kräftig salzen und pfeffern.

.....  
Mit dem Eisportionierer Kugeln abstechen, mit der Hand in Form bringen.

.....  
In 3 EL Bratöl rundum anbraten, aus der Pfanne nehmen.

.....  
Für die Sauce im restlichen Öl die kleingeschnittene Zwiebel anbraten, den Knoblauch dazupressen, kurz mitbraten. Mit den gehackten Tomaten und der Passata ablöschen, Wein dazugießen, mit Balsamico und Zucker abschmecken, salzen, pfeffern.

.....  
Die Hackbällchen in die Sauce geben und ca. 20 min mit geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme garköcheln lassen.

.....