Hackbällchen mit Rahmsoße & Kartoffelspalten

Hackbällchen mit Rahmsoße & Kartoffelspalten

Neulich gab es bei uns diese leckeren Hackbällchen mit Rahmsoße & Kartoffelspalten. Da ich euch diese Leckerei nicht vorenthalten wollte, kommt hier nun das Rezept dazu. Hackbällchen sind jetzt kein Hexenwerk, zusammen mit der Sauce und den Kartoffelspalten aber eine leckere Mahlzeit. Meine Bande mag es deftig und da ist das ab und zu genau das Richtige. Statt der Kartoffelspalten könnt ihr dazu auch gut normale Kartoffeln, Kartoffelmus, Reis oder Nudeln servieren.

Wenn ihr noch ein paar Kalorien einsparen wollt, könnt ihr das gemischte Hackfleisch auch durch Rinder- oder Putenhack ersetzen. Ebenso lässt sich die Kochsahne auch durch Cremefine oder ähnliches ersetzen. Die Hackbällchen lassen sich auch gut in der Heißluft-Fritteuse zubereiten, so kann man sich auch noch das Fett fürs anbraten sparen. Das Gleiche gilt natürlich für die Kartoffelspalten. Auch diese lassen sich in einer Heißluft-Fritteuse kalorienärmer zubereiten.

Hackbällchen mit Rahmsoße & Kartoffelspalten

Den Backofen auf 200°C Umluft oder 220°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen, in Spalten schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Gewürze und das Öl dazu geben und alles solange durchschwenken, bis alle Kartoffeln

mit der Marinade bedeckt sind. Kartoffelspalten mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen für 35-40 Minuten knusprig und goldbraun backen.

Die Zwiebeln für die Sauce schälen und in dünne Streifen schneiden. Für die Hackbällchen das Toastbrot in Wasser einweichen und anschließen fest ausdrücken. Zusammen mit dem Hackfleisch, den Eiern, Senf und den Gewürzen in eine Schüssel geben und gleichmäßig miteinander verkneten. Die fertige Hackmasse zu möglichst gleichgroßen Bällchen verarbeiten. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischbällchen darin rundherum goldbraun anbraten. Herausnehmen und zur Seite stellen.

Die Zwiebeln für die Sauce in die heiße Pfanne geben und goldbraun anbraten. Mit der Rinderbrühe ablöschen und mit der Sahne aufgießen. Sanft köcheln lassen, bis die Sauce etwas eingekocht ist. Die Hackbällchen dazu geben und gut umrühren. Die fertigen Kartoffelspalten zusammen mit den Hackbällchen und der Rahmsauce anrichten und genießen.

Weitere Rezept-Ideen für Fleisch & Geflügel zum Ausprobieren & Nachmachen

Meatballs Tikka Masala

Japanisches Curry

Fleischbällchen in Tomatensauce

Chicken Tikka Masala

Beef Jerky Teriyaki

Hähnchen-Gyros mit Krautsalat & Tzatziki

Korean Fried Chicken

Hähnchen mit Gemüse & Basmati Reis

Alle Rezepte

NÜTZLICHES ZUBEHÖR FÜR DEINE FLEISCHBÄLLCHEN

Ankerkraut Buletten & Fleischpflanzerl

AIFUDA 3 Stück Fleischklöschen-Hersteller

Ankerkraut Pommes Frites Salz

GOURMETmaxx Hackbällchen-Former

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN