

Herzhaft & fruchtig: Pikante Hackbällchen in Tomatensoße



Feurig heiß, fruchtig und deftig...

Das heutige Rezept ist ein typisches Familiengericht, das von Groß und Klein gerne gegessen wird. Die würzigen, kleinen Bratlinge ziehen in einer fruchtigen Tomatensoße. Wer möchte, gibt noch etwas essigsaurer, eingelegte Paprikastreifen in die Soße. Das macht die Würztunke noch fruchtiger und süß-sauer. Ich habe ordentlich mit Chili geschärft - das bringt Temperament in die Soße!

Hier die heutige Rezeptur für „Pikante Hackbällchen in Tomatensoße“:

Zutaten

Für 4 Personen:

- 250 g gemischtes Hackfleisch
- 150 g Bratwurstbrät, roh
- 50 g trockene Brötchen oder Weißbrot vom Vortag
- 50 ml heiße Milch
- 1 Ei
- 1 TL Senf
- Salz & Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 2 EL Öl
- 400 g Tomatenstücke aus der Dose oder heimische reife Tomaten, gewürfelt
- 250 ml Tomatensaft
- 3 EL Gemüsebrühepulver (z.B. unsere [selbstgemachte Brühe](#))
- Je 1/2 TL getrockneter Oregano und Thymian
- Etwas Chili
- 1 TL Zucker
- Extra: Petersilienstreifen, Baguette/Weißbrot zum Servieren

Zubereitung

Die Brötchen fein würfeln und mit heißer Milch begießen. Dann 5 Minuten einweichen lassen.

Eingeweichte Brötchenwürfel, Hackfleisch, Bratwurstbrät, Ei, Senf, Salz, Pfeffer und Paprikapulver zugeben und alles gut durchmischen. Mit nassen Händen 16 gleich große Kugeln formen.

Die Hackbällchen mit etwas Öl in einer Pfanne 5-6 Minuten rundherum anbraten. Dann die Bällchen auf einem Teller beiseitestellen.

Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel in der gleichen Pfanne (im Bratensatz) 2-3 Minuten anschwitzen.

Tomatenstücke, Tomatensaft, Gemüsebrühepulver, Kräuter, Chili und Zucker dazugeben und 10 Minuten einkochen. Nach 10 Minuten die Sauce nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, Hackbällchen zugeben und weitere 5 Minuten garen.

Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen. Dazu Baguette/Weißbrot reichen.