



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

SKANDINAVISCHES HACKBÄLLCHEN MIT TAGLIATELLE



HAUPTZUTAT

Fleisch

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

6

ÜBERBLICK

Der schwedische Klassiker mit den Aromen der skandinavischen Küchen trifft italienische Pasta. Hausgemachte Hackbällchen in einer wunderbar leichten, cremigen Sauce aus Weißwein und Brühe mit frischem Dill und Petersilie. Servieren Sie dazu frische Tagliatelle und bereiten Sie der ganzen Familie eine Gaumenfreude.

ZUTATEN

Für die Skandinavischen Hackbällchen:

- 1 EL Butter
- 1 große Zwiebel, fein gehackt
- 1 große Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1 EL gemischte getrocknete Kräuter
- 700 g Schweinehackfleisch
- 15 g frische Petersilie, fein gehackt
- 15 g Dill, fein gehackt
- 100 g Semmelbrösel
- Meersalz und zerstoßener schwarzer Pfeffer
- 1 Ei von Hühnern aus Freilandhaltung, leicht verquirlt

Für die Weißwein-Brühe-Sauce:

- 50 g Butter
- 100 g Mehl
- 100 ml Weißwein
- 750 ml Hühner-/Rinderbrühe
- 40 g Johannisbeer-Gelee
- Meersalz und zerstoßener schwarzer Pfeffer
- 10 g frische Petersilie, fein gehackt
- 10 g frischer Dill, fein gehackt
- 100 ml Sahne
- 750 g frische Pasta, z.B. Tagliatelle

ZUBEREITUNG

- 1) Ofen auf 200 °C (Gas: Stufe 6, Umluft: 180°C) vorheizen.
- 2) Butter in einem Bräter bei niedriger bis mittlerer Hitze schmelzen. Fein gehackte Zwiebeln in den Bräter geben und 4–5 Minuten glasig andünsten. Zerdrückten Knoblauch und getrocknete Kräuter dazugeben und unter Rühren eine weitere Minute dünsten.
- 3) Wenn die Zwiebeln weich sind, den Bräter vom Herd nehmen und die Zwiebeln abkühlen lassen.
- 4) Schweinehackfleisch, gehackte Kräuter, Semmelbrösel und abgekühlte Zwiebelmischung in eine große Schüssel geben. Eine großzügige Prise Salz und etwas Pfeffer dazugeben. Anschließend das Ei hinzufügen.
- 5) Alle Zutaten für die Hackbällchen gründlich vermengen (aber nicht zu sehr, andernfalls werden die Hackbällchen zu fest). Masse anschließend in 24 Teile teilen und zu runden Bällchen formen. Bällchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 15–18 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

- 6) In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Im Bräter, in dem die Zwiebeln angedünstet wurden, die Butter zerlassen (so erhält die Sauce ein kräftigeres Aroma). Für eine Mehlschwitze das Mehliterrühren und unter ständigem Rühren 2–3 Minuten anschwitzen, bis eine Paste entsteht.
- 7) Langsam die Brühe dazugeben. Dabei ständig rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Wenn die Mischung eindickt, ein wenig mehr Brühe dazugeben. Diesen Schritt wiederholen, bis sämtliche Brühe verwendet wurde. Für ein wenig Süße das Johannisbeer-Geleeiterrühren. Großzügig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hitze stark reduzieren. Kräuter und Sahneiterrühren. Hackbällchen in die Sauce geben und warmhalten, während die Nudeln gekocht werden.
- 8) Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Die Nudeln nach dem Kochen in einem Sieb abgießen und in den Bräter mit den Hackbällchen und der Sauce geben. Vorsichtig vermengen und sofort servieren.

Anmerkungen des Kochs:

- Stellen Sie das mit Backpapier ausgelegte Backblech für die Hackbällchen bereit. Dann müssen Sie dies nicht mit vom Hackbällchenrollen schmutzigen Fingern tun.
- Befeuchten Sie Ihre Hände vor dem Rollen der Hackbällchen mit etwas Wasser oder Öl. So verhindern Sie, dass die Masse an Ihren Händen klebt.
- Mit Hühnerbrühe wird die Sauce etwas leichter und heller. Rinderbrühe ist die traditionellere Variante und verleiht der Sauce einen kräftigeren Geschmack. Sie können sich auch für die goldene Mitte entscheiden und einen Teil Hühnerbrühe und einen Teil Rinderbrühe verwenden.

Copyright Bild/Rezept © 2020 Le Creuset

www.lecreuset.com