Fleischbällchen

45–50 Min

Zubereitung

1. Das Paniermehl und die Milch in einer Schüssel vermischen und 2 Minuten lang einweichen lassen. In einer großen Schüssel das Fleisch, das Ei, die Gewürze und das eingeweichte Paniermehl hinzufügen und gut vermischen, am besten mit den Händen.
2. Die Masse mit einem Löffel auslöffeln und mit nassen Händen kleine Bällchen formen, es sollten sich etwa 30 ergeben.
3. In einer großen Pfanne 1 Esslöffel Öl bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Fleischbällchen hineingeben und unter gelegentlichem Wenden etwa 10 Minuten lang braten, bis sie gar sind. Wenn nicht alle Bällchen in die Pfanne passen, am besten in mehreren Durchgängen arbeiten. Die gebackenen Bällchen herausnehmen und in Alufolie einwickeln, um sie warmzuhalten.
4. Die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren. Die Butter in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Mehl hinzugeben, umrühren und 1 Minute lang anbraten. Unter Rühren etwa 1/4 der Rinderbrühe angießen und nach und nach die restliche Brühe hinzufügen. 2 Minuten kochen lassen, dann die Kochcreme hinzufügen und einige Minuten kochen lassen, dann vom Herd nehmen.
5. Die Fleischbällchen mit Sauce, Kartoffelpüree, gekochten Erbsen und etwas Preiselbeermarmelade servieren.

Zutaten 6 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Bällchen

75 g	Paniermehl
4 EL	Milch
300 g	Hackfleisch, vom Rind
300 g	Hackfleisch, vom Schwein
1 Stk.	Ei
0.25 TL	Muskatnuss gemahlen
1 TL	Knoblauch granuliert
0.25 TL	Pfeffer weiß gemahlen
1 TL	Himalayasalz
1 EL	Öl

Für die Soße

40 g	Butter
30 g	Weizenmehl
500 ml	Rinderbrühe
125 ml	Kochcreme