

Fleischbällchen in Cranberrysauce

20–30 Min

Zubereitung

1 Das Hackfleisch, die Semmelbrösel, die Milch, das Ei, den Koriander, das Salz, den Rosmarin und den Pfeffer in eine Schüssel geben und gut vermengen. Aus der Masse Fleischbällchen formen, die etwa so groß sind wie Walnüsse in der Schale. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Fleischbällchen unter gelegentlichem Wenden etwa 7 Minuten lang anbraten.

2 Während die Fleischbällchen garen, die Glasur zubereiten. Die Cranberry-Marmelade in einen Topf geben, anschließend Essig, Orangensaft, Senf, Koriander und Salz hinzufügen. Unter Rühren erhitzen, bis sich alle Zutaten gut vermischt haben. Die Fleischbällchen hinzufügen und eine weitere Minute garen, dabei vorsichtig umrühren, damit sie gleichmäßig mit der Glasur überzogen werden.

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Fleischbällchen:

400 g	Hackfleisch
35 g	Semmelbrösel
40 ml	Milch, Vollfett
1	Ei
1 TL	Koriander gemahlen
0.5 TL	Rosmarin geschnitten
0.5 TL	Himalayasalz
0.5 TL	Pfeffer schwarz gemahlen

Für die Sauce:

150 g	Cranberry Konfitüre
2 El	Apfelessig
2 EL	Orangensaft
1 TL	Dijon Senf
0.5 TL	Koriander gemahlen
0.25 TL	Himalayasalz