



Köttbullar mit brauner Soße

Man nehme für 6-8 Portionen:

1000 g gemischtes Hackfleisch
100 g Zwiebeln
2 Eier
200 ml Milch
50 g Paniermehl
Piment, gemahlen
40 g Mehl
100 g Butter
600 ml Rinderbrühe
Salz
Pfeffer
Rapsöl zum Braten
etwas Orangensaft

- Zwiebeln pellen und sehr fein würfeln
- Rinderbrühe erhitzen
- Backofen auf 120° vorheizen

Hackfleisch, Zwiebeln und Eier vermengen (sinnvollerweise mit der Küchenmaschine!), Milch und Paniermehl nach Bedarf zufügen und den Teig mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Piment würzen. Mit nassen Händen Bällchen von maximal 3 cm Durchmesser formen und am besten auf ein Backblech legen. Für die Soße das Mehl in einem Topf ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, bis es goldbraun ist. Dann 50 g Butter zugeben und eine Schwitze bereiten. Mit der Rinderbrühe ablöschen, gut verrühren und die Soße mindestens 10 Minuten bei kleiner Hitze kochen. Sollte die Soße zu dünn sein, weiter einkochen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Orangensaft würzen. Restliche Butter mit etwas Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Fleischbällchen portionsweise in jeweils etwa 10 Minuten von allen Seiten braun braten. Fertige Bällchen im vorgeheizten Ofen warmhalten.

Dazu: Kartoffelpüree, Preiselbeeren und in milder Lake marinierte Gurkenscheiben

Getränk: Helles Bier