

Rezept

Fleischbällchen Fondue

Ein Rezept von Fleischbällchen Fondue, am 20.06.2026

Zutaten

1 kg gemischtes Hackfleisch	2 große Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	2 EL Olivenöl
2 Eier	4 EL Semmelbrösel
3 EL Rosinen	2 EL gehacktes Koriandergrün
1 EL gehackte Minze	1 EL Ras-el-Hanout (arab. Gewürzmischung)
1 1/2 TL Harissa (Chilipaste)	Salz
Pfeffer	3 EL Pinienkerne
60 g Schafskäse (Feta)	1 EL gehackter Thymian
2 EL gehackte Petersilie	1 EL Tomatenmark
Fett oder Öl für den Fonduepot	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 925 kcal

Zubereitung

1. Das Hackfleisch halbieren und auf zwei Schüsseln verteilen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin goldgelb andünsten. Jeweils die Hälfte der Mischung mit je 1 Ei und 2 EL Semmelbröseln zum Hackfleisch geben.
2. Für die orientalische Variante die Rosinen klein hacken und mit Koriandergrün, Minze, Ras-el-Hanout und Harissa in die eine Schüssel zum Hackfleisch geben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mit den Händen gründlich mischen und aus der Hackmasse walnussgroße Bällchen formen.
3. Für die mediterrane Variante die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und grob hacken. Den Schafskäse in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Pinienkerne, Thymian, Petersilie und Tomatenmark in die andere Schüssel zum Hackfleisch geben, kräftig salzen und pfeffern. Ebenfalls gut mischen und zu walnussgroßen Bällchen formen, dabei je ein Schafskäsestück in die Mitte geben.
4. Die Fleischbällchen auf einer Platte anrichten, evtl. mit Frischhaltefolie abdecken und am besten ca. 30 Min. kühl stellen. Die Bällchen auf Fonduegabeln spießen und im heißen Fett durch garen. Dazu passt eine scharfe Orangen-Aioli oder ein Paprika-Nuss-Dip.