

Rezept

# Fleischknöpfe mit Meerrettichsauce

Ein Rezept von Fleischknöpfe mit Meerrettichsauce, am 26.04.2024

## Zutaten

### FÜR DIE KNÖPFE:

<b>3</b> altbackene Brötchen	<b>300 ml</b> Milch
<b>1</b> Zwiebel	<b>2 Zweige</b> Thymian
<b>5 - 6 Stängel</b> Petersilie	<b>750 g</b> Hackfleisch (Kalb, Schwein und Rind gemischt)
<b>2</b> Eier	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone	<b>600 ml</b> Rinderbrühe

### FÜR DIE SAUCE:

<b>1 EL</b> Butter	<b>1 EL</b> Mehl
<b>200 ml</b> Milch	<b>1 Prise</b> Zucker
Salz	Pfeffer
<b>1 TL</b> gerebelter Majoran	Saft von 1/2 Zitrone
<b>2 EL</b> Crème fraîche	<b>80 g</b> frisch geriebener Meerrettich

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 725 kcal

## Zubereitung

1. Die Brötchen in der Milch einweichen, nach 2 Min. gut ausdrücken, klein zupfen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Kräuter abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen. Alles mit Hack, Eiern, Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenschale gut vermengen. Aus dem Fleischteig mit angefeuchteten Händen kleine Klößchen formen, etwa so groß wie Golfbälle.
2. Die Brühe aufkochen, Klößchen einlegen, die Hitze reduzieren und die Fleischknöpfe in ca. 20 Min. gar ziehen lassen.
3. Inzwischen in einem zweiten Topf die Butter schmelzen. Sobald sie zu schäumen beginnt, das Mehl mit einem Schneebesen unterrühren und andünsten. Dann unter ständigem Rühren die Milch und ca. 300 ml Brühe (von den Knöpfen) angießen und aufkochen. Hitze reduzieren, die Sauce mit Zucker, Salz, Pfeffer, Majoran und dem Zitronensaft würzen. Am Ende mit Crème fraîche und Meerrettich abschmecken. Mit den Fleischknöpfen servieren.