

Rezept

Hackbällchen in Senfsahne

Ein Rezept von Hackbällchen in Senfsahne, am 13.06.2026

Zutaten

1 altbackenes Brötchen	1/8 l Milch
1 Zwiebel	1/2 Bund Petersilie (wer mag)
500 g gemischtes Hackfleisch	2 Eier (Größe M)
1 EL Semmelbrösel	Salz
Pfeffer	1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 EL Öl	1 EL Butter
2 TL Mehl	1/8 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
200 g Sahne	je 2 TL süßer und scharfer Senf

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Das Brötchen in eine Schüssel legen, mit der Milch begießen und in 10 Minuten weich werden lassen.

2. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein reiben. Die Petersilie nach Belieben waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und sehr fein hacken.

3. Das Brötchen ausdrücken und mit den Händen sehr gut zerdrücken. Mit Zwiebel, Hack, Eiern, Semmelbröseln und eventuell der Petersilie in eine Schüssel füllen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Alles so lange durchkneten, bis die Masse gut zusammenhält, dann zu ungefähr tischtennisballgroßen Kugeln formen.

4. Das Öl und die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Hackbällchen darin bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten braten. Die Pfanne dabei zwischendurch schütteln und die Bällchen wenden.

5. Hackbällchen aus der Pfanne nehmen, Mehl ins Bratfett streuen und anbraten. Die Brühe dazugießen und den Bratsatz mit dem Kochlöffel gut ablösen. Sahne und Senf dazurühren, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hackbällchen einlegen und etwa 5 Minuten bei geringer Hitze in der Senfsahne ziehen lassen. Mit Reis, Nudeln oder Kartoffelpüree essen.