

Rezept

Hackbällchen mit Orangen-Gremolata

Ein Rezept von Hackbällchen mit Orangen-Gremolata, am 09.06.2026

Zutaten

100 g Chorizo	350 g Rinderhack
1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Ei	2 TL rosenscharfes Paprikapulver
Salz	4 EL Olivenöl
4 EL spanischer Brandy (ersatzweise Brühe)	400 g stückige Tomaten (aus der Dose)
Zucker	2 EL Mandelstifte
1 Bio-Orange	je 2 Zweige Petersilie und frische Minze

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Chorizo sehr fein würfeln und mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr klein würfeln. Beides mit dem Ei und dem Paprikapulver dazugeben und alles gut verkneten. Mit Salz abschmecken. Aus der Hackfleischmasse mit angefeuchteten Händen walnussgroße Bällchen formen.
2. Das Öl in einer Schmorpfanne erhitzen und die Bällchen darin bei mittlerer Hitze rundherum 3-4 Min. braten. Herausnehmen und warm stellen. Den Brandy in die Pfanne gießen, Tomaten dazugeben und mit Salz und Zucker würzen. Bei mittlerer Hitze 5 Min. zugedeckt kochen lassen. Die Hackbällchen in die Sauce geben und zugedeckt 5 Min. bei schwacher Hitze ziehen lassen.
3. Inzwischen die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen. Die Orange abwaschen und abtrocknen. Die Orangenschale mit einem Zestenreißer abraspeln. Petersilie und Minze waschen und trockenschütteln, die Blätter klein schneiden. Alles vermischen und kurz zusammen durchhacken. Vor dem Servieren über die Hackbällchen streuen.