

Rezept

Hackbällchen mit Pilzsauce

Ein Rezept von Hackbällchen mit Pilzsauce, am 28.06.2026

Zutaten

Hackbällchen

400 g gemischte Pilze (z. B. Champignons, Kräuterseitlinge)	2 Knoblauchzehen
500 g gemischtes Hackfleisch	2 Schalotten
Salz	100 g Semmelbrösel
1 1/2 EL Öl	Pfeffer
4 EL Preiselbeeren (Glas)	200 g Sahne

Pastinaken-Pommes

500 g Pastinaken	1 1/2 EL Öl
Salz	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal

Zubereitung

1. Für die Hackbällchen die Pilze putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben und in 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Schalotten schälen und fein würfeln. Hackfleisch, Knoblauch, Schalotten, Semmelbrösel und 1 ½ TL Salz in einer Schüssel verkneten. Die Masse kräftig mit Pfeffer abschmecken und zu 20 walnussgroßen Bällchen formen.
2. Für die Pommes den Backofen auf 230° (Umluft) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Pastinaken schälen, putzen und in bleistiftdicke Stifte schneiden. Die Stifte in einer Schüssel mit dem Öl mischen und auf dem Blech verteilen. Im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. knusprig braun backen, dabei einmal wenden. Die Pastinaken-Pommes mit ½ TL Salz mischen.
3. Inzwischen eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Pilze darin ohne Fett bei großer Hitze ca. 5 Min. unter Wenden rösten, bis das austretende Wasser verdampft ist. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
4. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Hackbällchen darin bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. rundum knusprig braten. Die Pilze zugeben, die Sahne zugießen und in 3-5 Min. cremig einkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hackbällchen mit Pilzsauce, Pastinaken-Pommes und je 1 EL Preiselbeeren auf vier Tellern anrichten und servieren.