

Rezept

Hackbällchen mit Sherrysauce

Ein Rezept von Hackbällchen mit Sherrysauce, am 09.06.2026

Zutaten

3 Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	1 kleine Dose Tomaten (400 g)
50 ml Gemüsebrühe	4 EL trockener Sherry
Salz	Cayennepfeffer
Zucker	1 EL Kapern
4 grüne Oliven (mit Paprikafüllung; aus dem Glas)	300 g gemischtes Hackfleisch
	1 Ei
2 EL Semmelbrösel	1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, beides darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 2-3 Min. anbraten.
2. Dosentomaten zugeben und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Brühe und Sherry angießen, alles gut mischen und kräftig mit Salz und Cayennepfeffer sowie 1-2 Prisen Zucker würzen. Die Sauce bei mittlerer Hitze 4-5 Min. kochen lassen.
3. Kapern und Oliven fein hacken. Das Hackfleisch mit Ei, Semmelbröseln, Kapern, Oliven, Zitronenschale, Salz und Cayennepfeffer verkneten. Mit feuchten Händen aus der Fleischmasse walnussgroße Bällchen formen und in die Sauce geben. Bei mittlerer Hitze 5-6 Min. garen, dabei 1- bis 2-mal wenden. Die Sauce mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.