

Rezept

Hackbällchen in Zitronen-Kapern-Sauce

Ein Rezept von Hackbällchen in Zitronen-Kapern-Sauce, am 01.03.2024

Zutaten

1/2 Brötchen vom Vortag	1 kleine Zwiebel
250 g gemischtes Hackfleisch	2 Eigelbe
1 TL Senf	Salz, schwarzer Pfeffer
1 EL Butter	1 EL Mehl
1/2 Bio-Zitrone	2 TL Kapern
1/2 Bund Dill	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Das Brötchen 10 Min. in lauwarmem Wasser einweichen. Inzwischen die Zwiebel abziehen und fein würfeln.

2. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Das Brötchen ausdrücken, zerpfücken und zusammen mit den Zwiebelwürfeln, 1 Eigelb und Senf dazugeben. Alles gut vermischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Fleischmasse mit angefeuchteten Händen tischtennisballgroße Klößchen drehen.

3. In einem Topf 1/2 l Salzwasser zum Kochen bringen, die Hackbällchen einlegen. Einmal aufkochen, dann offen bei geringer Hitze in 15 Min. gar ziehen lassen. Die Klößchen mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben. 300 ml Brühe abmessen und durch ein Sieb gießen.

4. Für die Sauce die Butter zerlassen, Mehl darüberstäuben und anschwitzen, bis es hellgelb ist. Die abgemessene Brühe dazugießen, unter Rühren aufkochen und 5 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen. Zitrone heiß waschen, abtrocknen, 1/2 TL Schale fein abreiben, 1 EL Saft auspressen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und dem Saft abschmecken. Das Eigelb und Kapern einrühren. Klößchen in die Sauce geben, 5 Min. ziehen lassen. Dill waschen, trocken schütteln, schneiden und darüberstreuen.