

## Rezept

# Hackbällchen mit Kirschen

Ein Rezept von Hackbällchen mit Kirschen, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> entkernte, gefrorene Sauerkirschen (ersatzweise frische Sauerkirschen)	<b>300 g</b> feines Rinderhackfleisch oder Kalbshackfleisch
<b>1 TL</b> Zimtpulver	<b>1/2 TL</b> gemahlener Kreuzkümmel
Salz	<b>1 Msp.</b> gemahlene Nelken
<b>2 EL</b> Sonnenblumenöl	Pfeffer
<b>1 EL</b> Zucker	<b>1/2 EL</b> Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal, 17 g F, 17 g EW, 7 g KH

## Zubereitung

1. Die tiefgekühlten Kirschen in einer Schüssel auftauen lassen (frische Kirschen waschen, entstielen und entkernen). Das Hackfleisch in einer Schüssel mit Kreuzkümmel, ½ TL Zimt, Nelken, Salz und Pfeffer würzen und mit beiden Händen kräftig durch- kneten, sodass eine feine, geschmeidige Masse entsteht, die in der Konsistenz wie Wurstbrät ist.
2. Aus der Hackfleischmasse etwa walnussgroße Bällchen formen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen darin rundherum portionsweise bei mittlerer Hitze braun anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten.
3. Die Pfanne mit Küchenpapier ausreiben, die Butter hineingeben und erhitzen. Die Kirschen darin andünsten, dann etwas Wasser, den Zucker und ½ TL Zimt zugeben. Die Mischung unter Rühren aufkochen lassen und die Kirschen mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die Fleischbällchen in die Pfanne zu den Kirschen geben und zugedeckt ca. 15 Min. köcheln lassen.
4. Die Hackbällchen aus der Sauce heben und warmhalten. Erneut 2 EL Wasser zur Sauce geben und diese bei starker Hitze reduzieren, bis sie fast karamellisiert. Die Hackbällchen mit Kirschen mit Fladenbrot oder Reis servieren.