

## Hack-Bällchen mit Reis und Rote-Bete-Salat

### Für zwei Personen

300 g gemischtes Hackfleisch	200 g Langkornreis	2 Rote Bete (vorgekocht)
2 Zwiebeln	2 Eier	1/2 Brötchen, vom Vortag
2 EL Pinienkerne	50 g eingelegte Kapern	1 Muskatnuss
3 EL Mehl	1000 ml Rinderfond	100 ml Weißwein
200 ml Sahne	Butter, Weißweinessig	Olivenöl, Zucker
Salz, schwarzer Pfeffer		

Das Brötchen in Wasser einweichen. Eine der Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne fett anrösten und anschließend fein hacken. Die Hälfte der Kapern fein hacken. Den Rinderfond zum Kochen bringen. Etwas Butter in einem Topf erhitzen und den Reis darin leicht anbraten. Anschließend mit Wasser aufgießen, mit Salz würzen und den Reis bei geschlossenem Deckel ziehen lassen. Das Hackfleisch mit dem Brötchen, den Zwiebeln, den gehackten Kapern, den Pinienkernen und den Eiern vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus der Masse kleine Bällchen formen und in den Rinderfond geben. Die restlichen Kapern dazugeben und mitköcheln lassen. Die verbliebene Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Etwas Weißweinessig, einen Schuss Olivenöl, einem Teelöffel Wasser, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker zu einer Vinaigrette verrühren. Die Rote Bete in kleine Würfel schneiden und mit den Zwiebeln zu der Vinaigrette geben. Die Hackbällchen und die Kapern abschütten. Den Fond auffangen und kurz abkühlen. Etwas Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl darin anschwitzen lassen und mit dem lauwarmen Fond aufgießen. Die Sahne, Weißwein und die die Kapern dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Reis mit den Hackbällchen, der Kapernsoße und dem Rote-Bete-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Wiltrud Lehmacher am 30. April 2012