

Hackbällchen in Senf-Soße mit Kartoffel-Paprikagemüse

Für vier Portionen

800 g Hackfleisch, gemischt	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Ei	1 TL Senf	2 EL Semmelbrösel
1 TL Paprikapulver	Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl
2 EL grober Senf	2 EL mittelscharfer Senf	600 ml Fleischbrühe
200 ml Sahne	1 Bund Schnittlauch	4 festk. Kartoffeln
30 g Butter	200 ml Gemüsebrühe	2 gelbe Paprikaschoten
2 rote Paprikaschoten	1 Bund Frühlingslauch	

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und kleinhacken. Das Hackfleisch mit den Zwiebeln, Knoblauch, Ei, Senf, Semmelbröseln und Paprikapulver in eine Schüssel geben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen. Aus der Masse kleine Bällchen formen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen darin rundum kross anbraten. Die Bällchen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Beide Senfsorten in das Bratfett geben und kurz anschwitzen. Mit der Fleischbrühe und der Sahne aufgießen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Hackbällchen wieder zugeben und darin bei mittlerer Hitze zehn Minuten köcheln lassen. Den Schnittlauch fein schneiden und untermischen.

Inzwischen die Kartoffeln waschen, schälen und in zwei Zentimeter große Würfeln schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, die Kartoffelwürfel darin zwei bis drei Minuten anbraten. Die Gemüsebrühe angießen, mit Salz würzen und fünf Minuten köcheln lassen. Die Paprika waschen, halbieren, entkernen und würfeln. Mit in die Pfanne geben und zwei bis drei Minuten darin garen. Alles nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Den Frühlingslauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Zuletzt mit unter das Gemüse mischen.

Das Kartoffel-Paprikagemüse auf Tellern anrichten, die Hackbällchen mit der Senfsauce dazu geben.

Horst Lichter am 24. September 2016