

Hackbällchen 'Don Alfredo'

Für 2 Personen:

400 g Rinderhack	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
250 ml Rotwein	1 Brötchen	1 Ei
3-4 Stangen Basilikum	2 Zweige Rosmarin	1/2 Chilischote
1 EL Tomatenmark	1 rote Paprikaschote	150 g passierte Tomaten
150 ml Sahne	2 Kugeln Mozzarella	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. ital. Gewürz	1 Msp. Pfeffermix	3-4 EL Olivenöl
1 Spur ital. Würzöl		

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Brötchen in Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und etwas Rotwein darübergießen. Brötchen andrücken, sodass sie sich schön mit dem Rotwein vollsaugen.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und im heißen Olivenöl anbraten. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und dazugeben. Alles insgesamt ca. 3 Minuten rösten. Das Ganze mit einem ordentlich Schuss Rotwein ablöschen und den Rotwein einkochen lassen.

In der Zwischenzeit halbe Chilischote in dünne Ringe schneiden. Hack in eine Schüssel geben und Chili dazugeben. Das Ei aufschlagen und hineingleiten lassen. Alles mit Gewürzsalz und Italian Gewürz würzen.

Dann die eingeweichten Brötchen, die Zwiebelmischung sowie das Tomatenmark dazugeben und alles gut vermengen.

Etwas Olivenöl in der Zwiebelpfanne erhitzen. Die Hackmasse mit angefeuchteten Händen zu Bällchen formen und im heißen Olivenöl von allen Seiten anbraten. Während die Hackbällchen braten, die Paprika in grobe Stücke schneiden. Wenn die Hackbällchen von allen Seiten angebraten sind, diese nebeneinander in eine Auflaufform setzen.

Etwas Olivenöl in der Fleischpfanne erhitzen.

Paprikawürfel im heißen Öl ca. 5 Minuten scharf anbraten. Dann passierte Tomaten und Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Aufkochen lassen, Basilikumblätter zerzupfen, dazugeben und die Sauce im Anschluss über den Hackbällchen in der Auflaufform verteilen.

Zum Schluss die Mozzarellascheiben auf Hackbällchen und Sauce verteilen und das Ganze im heißen Ofen ca. 20 Minuten überbacken.

Etwas abkühlen lassen und servieren.

Steffen Henssler am 13. September 2022