

Hackbällchen

Garzeit 15 Min. / Vorbereitung 30 Min.

Zubereitung - ganz einfach -

Benötigt wird:

- 1 große Kartoffel
- 1 große Zwiebel
- 500 g Rinderhack
- 1 EL Essig
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Ei
- 50 g Semmelbrösel
- 1 TL Oregano
- 1 Bund Petersilie
- Pfeffer nach Belieben
- Salz
- Mehl zum Wälzen
- Olivenöl

Zubereitung:



Vorbereitung



(1) Kartoffeln und Zwiebeln mit einem Rohkosthobel grob reiben.



(2) Die geriebenen Kartoffel und Zwiebel mit Hackfleisch, Essig, Tomatenmark, Ei, Semmelbrösel, Kräuter, Salz, Pfeffer vermischen und gut durchkneten. Die Masse mit Folie abdecken und eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

(3) Kleine Bällchen rollen, etwas flachdrücken und an den Enden zuspitzen.



(4) Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Die Hackbällchen in Mehl wälzen und in die Pfanne geben.



(5) Ca. 10 - 15 Min. braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.



Dazu passt das Paprika-Zucchini-Gemüse und Weißbrot

Kali orexi

[zurück zur Auswahl](#)

[\[HOME \]](#)