

## Lamm-Hackbällchen mit Minze und Chermoula-Tomatensauce



Copyright Bild/Rezept © Le Creuset 2021

### Zutaten:

2, grob gehackt Knoblauchzehe(n)  
 2, gemahlen TL Koriandersamen  
 5cm, grob gehackt Ingwerwurzel  
 2 TL Harissa  
 2 TL Ingwer, gemahlen  
 2 TL Kreuzkümmel, gemahlen  
 2, scharf TL Paprikapulver  
 1 EL Zitronensaft  
 4 EL Olivenöl  
 2, mittelgroß, fein gehackt Zwiebel(n)  
 3 Zimtstange(n)  
 2 Dose(n) Tomaten, stückig (á 400 g)  
 2 EL Honig  
 150 oder Lammfond oder Hühnerfond ml  
 Wasser  
 2, frisch, grob gehackt EL Minze

### Zutaten für die Hackbällchen:

1, gehackt kg Lammfleisch  
 4, gemahlen TL Kreuzkümmelsamen  
 2, gemahlen TL Koriandersamen  
 2, scharf TL Paprikapulver  
 4, gehackt TL Minzblätter

### Zutaten für die Garnitur:

nach Belieben Minze  
 1 kleine eingelegten Zitrone - in dünne  
 Streifen geschnitten Zitronenschale von 1  
 Zitrone



Rösle Schaumlöffel flach,  
grob gelocht



Le Creuset Speiseteller  
in ofenrot



Le Creuset Salzmühle in  
ofenrot



GRAEF Stabmixer HB  
501 in weiß



Le Creuset Gourmet-  
Profitorf Signature in  
ofenrot



Le Creuset Pfeffermühle  
in ofenrot



Le Creuset großer  
Kochlöffel Craft in ofenrot

1

Zunächst Knoblauch, Ingwer, Harissa, Gewürze, Zitronensaft und 2 Esslöffel Öl mit 1 Teelöffel Salz in der Küchenmaschine oder dem Mixer zu einer glatten Paste verarbeiten.

2

Für die Fleischbällchen das Lammhackfleisch mit Kreuzkümmel, Koriander, Paprika, Minze, 1½ Teelöffel Salz und etwas frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer in eine Schüssel geben und mit den Händen gut vermischen. Dann mit leicht geölten Händen golfballgroße Bällchen aus dem Hackfleisch formen.

3

Die restlichen 2 Esslöffel Öl im Bräter erhitzen, die Fleischbällchen hineingeben und von allen Seiten kurz anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einen Teller legen.

4

Die Zwiebeln und die Zimtstangen zum verbliebenen Öl in den Bräter geben und bei niedriger bis mittlerer Hitze etwa 5 Minuten braten, bis die Zwiebeln weich und leicht golden sind.

5

Die Gewürzpaste einrühren und 2 Minuten lang leicht anbraten. Tomaten, Honig und Lammfond oder das Wasser einrühren und zum Köcheln bringen.

6

Die Fleischbällchen in die Soße geben und 20 Minuten lang zugedeckt köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren, bis die Soße reduziert und schön eingedickt ist.

7

Nach Geschmack würzen und die Minze unterrühren. Minzblätter und Zitronenstreifen darüber streuen und mit Couscous servieren.

8

Dazu passt Couscous: Für 6 Personen 400 g trockenen Couscous mit  $\frac{3}{4}$  Teelöffel Salz und  $1\frac{1}{2}$  Esslöffel Olivenöl in eine hitzebeständige Schüssel geben. Mit 400 ml kochend heißem Wasser übergießen, nicht umrühren und mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und 5 Minuten stehen lassen. Anschließend mit einer Gabel leicht auflockern. Dann 40 g Butter in einer beschichteten, großen Pfanne zerlassen. Den Couscous unter die Butter rühren und bei schwacher Hitze kurz anbraten. Kurz vor dem Servieren die fein geriebene Schale einer großen Zitrone unterrühren.

Wenn's mal schnell gehen muss: Chermoula kann auch in den meisten Supermärkten in kleinen Gläsern fertig zubereitet gekauft werden.