

Schwedische Hackbällchen mit Tagliatelle



Zutaten:

750 g Tagliatelle

Zutaten für die Bällchen:

1 EL Butter
 1 Zwiebel(n)
 1 Knoblauchzehe(n)
 1 EL Kräuter, gemischt
 700 g Hackfleisch vom Schwein
 10 g Petersilie
 10 g Dill
 100 g Semmelbrösel
 nach Bedarf Meersalz
 nach Bedarf Pfeffer, schwarz
 1 Ei

Zutaten für die Sauce:

50 g Butter
 40 g Mehl
 100 ml Weißwein
 750 ml Rinderbrühe
 40 g Johannisbeergelee
 nach Bedarf Meersalz
 nach Bedarf Pfeffer, schwarz
 10 g Petersilie
 5 g Dill
 100 ml Sahne



Le Creuset Bräter
Signature rund in
meringue



Kaiser Brat- & Backform
Classic



Le Creuset Bratpfanne
3-ply PLUS antihaf



Silit Schnellkochtopf
Sicomatic t-plus Duo
schwarz, 2-teilig



Obst- und Kräutermesser
Mini-Yatagan von
Windmühlmesser



Rösle Schüssel (hoch)



PEUGEOT Salzmühle
Vittel in Acryl

1

Ofen auf 200 °C (Gas: Stufe 6, Umluft: 180°C) vorheizen.

2

Die Butter für die Hackbällchen in einem Bräter bei niedriger bis mittlerer Hitze schmelzen. Fein gehackte Zwiebeln in den Bräter geben und 4–5 Minuten glasig andünsten. Zerdrückten Knoblauch und getrocknete Kräuter dazugeben und unter Rühren eine weitere Minute dünsten.

3

Wenn die Zwiebeln weich sind, den Bräter vom Herd nehmen und die Zwiebeln abkühlen lassen.

4

Schweinehackfleisch, gehackte Petersilie sowie gehackten Dill, Semmelbrösel und abgekühlte Zwiebelmischung in eine große Schüssel geben. Eine großzügige Prise Salz und etwas Pfeffer dazugeben. Anschließend das Ei

leicht verquirle und dann hinzufügen.

5

Alle Zutaten für die Hackbällchen gründlich vermengen (aber nicht zu sehr, andernfalls werden die Hackbällchen zu fest). Masse anschließend in 24 Teile teilen und zu runden Bällchen formen. Bällchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 15–18 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

6

In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Im Bräter, in dem die Zwiebeln angedünstet wurden, die Butter zerlassen (so erhält die Sauce ein kräftigeres Aroma). Für eine Mehlschwitze das Mehl unterrühren und unter ständigem Rühren 2–3 Minuten anschwitzen, bis eine Paste entsteht.

7

Langsam die Brühe dazugeben. Dabei ständig rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Wenn die Mischung eindickt, ein wenig mehr Brühe dazugeben. Diesen Schritt wiederholen, bis sämtliche Brühe verwendet wurde. Für ein wenig Süße das Johannisbeer-Gelee unterrühren.

8

Großzügig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hitze stark reduzieren. Kräuter und Sahne unterrühren. Hackbällchen in die Sauce geben und warmhalten, während die Nudeln gekocht werden.

9

Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Die Nudeln nach dem Kochen in einem Sieb abgießen und in den Bräter mit den Hackbällchen und der Sauce geben. Vorsichtig vermengen und sofort servieren.

Das Johannisbeergelee kann auch mit Preiselbeergelee ersetzt und ggf. separat serviert werden.