

Hackfleischklößchen - Ragout auf ungarische Art



Alle Hackfleischzutaten (bis einschließlich Kräuter) in eine Schüssel geben, gut durchkneten und den Fleischteig zu kleinen Klößchen formen. In einer Pfanne in 1 EL heißem Öl rundum braun braten und dann beiseite stellen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln bzw. grob hacken und mit den Schinkenwürfeln in 1 EL Öl in einem hohen Topf glasig anschwitzen.

Zucchini und Gurke putzen, waschen und würfeln; Paprikaschoten und Tomaten waschen und putzen. Paprika in Streifen und Tomaten in Würfel schneiden.

Jedes Gemüse, sobald es vorbereitet ist, zum Zwiebel-Knoblauch-Schinken-Gemisch geben und weiter braten. Zwischendurch immer wieder umrühren, damit nichts ansetzt. Wenn alles angebraten ist, mit der Gemüsebrühe auffüllen, das Tomatenmark unterrühren, die Hackfleischklößchen dazugeben und die Sauce köcheln lassen, bis sie etwas sämig wird; ab und zu behutsam umrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sahne zufügen.

Dazu reicht man Reis oder Kartoffelpüree.

Zutaten für 6 Portionen:

- 500 g** Hackfleisch vom Rind
- 500 g** Hackfleisch, gemischtes
- 2 TL** Senf
- 1** Ei(er)
- 1 EL** Semmelbrösel
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver, edelsüß
- Kümmelpulver
- Rosmarin, gemahlen
- Knoblauchpulver
- 2 EL** Kräuter, (Salatkräuter mit Zwiebeln)
- Öl
- 1 große** Zwiebel(n)
- 3** Knoblauchzehe(n)
- 75 g** Schinken, magerer, gewürfelt
- 1 m.-große** Zucchini
- 1 m.-große** Salatgurke(n)
- 3** Paprikaschote(n), rot, gelb und grün
- 5** Tomate(n)
- Gemüsebrühwürfel für 1 l
- 2** Flüssigkeit - aber nur in 1/2 l Wasser auflösen!
- ½ Tube/n** Tomatenmark
- etwas** Sahne oder Kondensmilch