

HACKBÄLLCHEN

in einer Sesamhülle mit Dipp

- 800 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Büschel frische Petersilie
- 2 El Paniermehl
- 1 Ei
- **Fleischgewürz**
- etwas Chili
- 3 El Sesam
- 3 El Olivenöl

Dipp

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund frische Kräuter
- (z.B. Petersilie, Koriandergrün, Oregano, Dill)
- 200 g Crème fraîche
- Salz und Pfeffer



-
- Zwiebel, Knoblauch und Kräuter fein hacken.
 - Hackfleisch, Paniermehl, Ei, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie vermengen, kräftig mit Fleischgewürz und etwas Chili würzen und gut kneten.
 - Aus der Hackfleischmasse kleine Bällchen formen.
 - Sesam in eine Schale geben und die Bällchen darin wenden, den Sesam leicht andrücken.
 - Olivenöl erhitzen und die Hackbällchen darin allseitig etwa 6 Minuten goldgelb braten.
 - Für den Dipp Knoblauch und Kräuter fein hacken, unter die Crème fraîche mischen und würzen.
 - Die Hackbällchen mit einem Zahnstocher besteckt servieren, den Dipp dazureichen.

Hinweis

Die Hackbällchen schmecken lauwarm am besten.

FLEISCHGEWÜRZ

auf Vorrat

- 200 g Salz
- 25 g Paprikapulver
- 5 g Pfeffer
- 20 g Knoblauchpulver
- 10 g Rosmarinpulver
- 10 g getrockneter Thymian
- 10 g getrockneter Oregano



-
- Alle Zutaten mischen.
 - in ein Glas abfüllen und verschliessen.
 - Trocken lagern.