

Hackfleischbällchen an Rotweinsugo

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

Rotweinsugo

500 g	Rindsbraten
300 g	Rüebli
300 g	Stangensellerie
1	Knoblauchzehe
1	Zwiebel
5 EL	Olivenöl
1 EL	Tomatenmark
20 g	Butter
2 dl	Rotwein
1 dl	Portwein
2 dl	Bouillon
400 g	geschälte Tomaten
500 g	breite Nudeln

Hackfleischbällchen

250 g	gemischtes Hackfleisch
80 g	Schalotten
40 g	Weissbrot
2	mittlere Eier
	Parmesan
	Olivenöl
	Petersilie
	Salz
	Pfeffer
	wenig Butter

Zubereitung:

Rotweinsugo

Für den Sugo Rindfleisch in 3cm grosse Würfel schneiden, Zwiebeln fein hacken und Knoblauch andrücken. Sellerie und Rüebli rüsten und in 1cm Grosse Würfel schneiden. Öl in Bräter erhitzen Rindfleisch bei starker Hitze 2 Min. anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und beiseitestellen. Öl und Butter in Bräter geben, Zwiebeln und Knoblauch dünsten, die Hälfte des Gemüses zugeben und 3-4 Min mitdünsten Tomatenmark unterrühren. Mit Rot- und Portwein ablöschen und stark einkochen. Fleischfond und Tomatenmark zugeben und zugedeckt im vorgeheizten Backofen auf 2. Schiene bei 140° eine Stunde garen.

Fleisch aus dem Bräter nehmen und bei Seite stellen. Sauce mixen und einkochen lassen. Restliches Gemüse darin ca. 10 Min zugedeckt garen, danach Fleisch fein schneiden und zum Sugo geben.



Hackfleischbällchen

Für Bällchen Brot 10 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. Schalotten in feine Würfel schneiden. Petersilie fein schneiden. Schalotten in Butter bei mittlerer Hitze andünsten. Petersilie darunter rühren, abkühlen lassen. Hackfleisch mit gut ausgedrücktem Brot und Schalotten in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer würzen und gut mischen. Eier verquirlen und zu einem Teig kneten. Aus dem Teig mit feuchten Händen gleichmäßige Bällchen formen, und in der Bratpfanne in Öl rundum ca. 10 Min braten und warm stellen.

Die Nudeln in Salzwasser kochen.

2 dl Nudelwasser auffangen Nudeln mit dem abgefangenen Wasser und der gemixten Sauce in einer Pfanne mischen und erwärmen, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Die Fleischbällchen vorsichtig darunterheben. Danach Fleisch fein schneiden und zum Sugo geben. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Käse garnieren