

Rezept vom Weltgebetsstag 2015

Scharfe Fleischklößchen in saurem Paprikagemüse  
(Vorspeise oder kleine Zwischenmahlzeit)

Zutaten für 4 Personen:

200 g Schweinehackfleisch  
500 g gelbe Paprikaschoten  
2 grüne Peperoni  
1 große Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone  
5 EL Olivenöl  
2 TL scharfes Paprikapulver  
2 EL Tomatenketchup  
1 TL scharfer Senf  
1 Eigelb  
12 EL geriebene Mandeln  
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Gelbe Paprikaschoten waschen, Stiele, Kerne und Zwischenräume entfernen. 1 Zwiebel abziehen, beides klein würfeln. Kleine Kasserolle: 2 EL Öl erhitzten Gemüsegewürfel anbraten, salzen und pfeffern. Bei kleiner Hitze 20 Min schmoren. In der Zwischenzeit 200 g Hackfleisch mit 2 TL scharfem und 2 TL milden Paprikapulver, 2 EL Ketchup, 1 TL Senf, Pfeffer, Salz, und Eigelb verkneten. Beide Peperoni entkernen. 1 Knoblauchzehe abziehen, beides hacken, unterarbeiten. Masse mit 1-2 EL geriebenen Mandeln binden, bis sie formbar ist. Die Zitrone auspressen, den Saft unter die Paprikasauce rühren, abschmecken und kühlen. Aus dem Hackteig etwa 20 kleine Bällchen formen, in 2 TL milden Paprikapulver wälzen. Pfanne: 3 EL Öl mäßig erhitzen und die Bällchen rundum 4 Min braten (Vorsicht: Wenn Öl zu heiß ist, verbrennt das Paprikapulver.) Auf Küchentrepp abtropfen lassen. Das Gemüse leicht mit Paprikapulver überpudern. Die Bällchen heiß daneben richten .

Tipp:

Wir haben kleine Gläser genommen und das Gemüse mit zwei kalten Hackfleischbällchen oben drauf angerichtet. Sieht hübsch aus und man kann es als Vorspeise gut vorbereiten.