

Hackröllchen mit Zwiebelsoße und Butter-Möhren

Zutaten für 4 Personen:

1 Brötchen vom Vortag
4 mittelgroße Zwiebeln
1 Bund junge Möhren
8 kleine Gewürzgurken (Glas)
750 g gemischtes Hackfleisch
2 Eier (Gr. M)
1 EL mittelscharfer Senf
Salz - Pfeffer - Edelsüß-Paprika
8 Scheiben Schwarzwälder Schinken (oder gekochter Schinken)
1 Pck. Getrocknete Spätzle
3-4 EL Öl
1 geh. EL Mehl
500 ml klare Brühe /Instant
100 g Schlagsahne
1 Bund Petersilie
20 g Butter

Zubereitung:

Das Brötchen einweichen. 1 Zwiebel fein würfeln, 3 in Ringe schneiden. Möhren in Stücke schneiden. Gurken je nach Dicke ganz lassen oder längs halbieren.

Brötchen ausdrücken. Mit Hack, Eiern, Zwiebelwürfeln, Senf, Salz, Pfeffer und Paprika verkneten.

Hackmasse in 8 Portionen teilen und jeweils auf fester Folie (z.B. Gefrierbeutel) flach drücken. Mit je 1 Scheibe Schinken sowie 1 Stück Gurke belegen und mit Hilfe der Folie aufrollen. Röllchen feststecken.

Spätzle in kochendes Salzwasser geben und nach Packungsanleitung garen.

Öl erhitzen. Hackröllchen unter Wenden darin rundherum kräftig anbraten, herausnehmen. Zwiebelringe im Bratöl braten. Mit Mehl bestäuben. Brühe und Sahne angießen und unter Rühren aufkochen. Die Hackröllchen in der Soße zugedeckt ca. 8 Minuten schmoren.

Möhren in wenig kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten dünsten. Petersilie, bis auf etwas zum Garnieren, hacken. Spätzle abtropfen.

Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Möhren abgießen. Butter und gehackte Petersilie zufügen und mit den Möhren schwenken.

Alles anrichten, mit Petersilie garnieren.

B on appé tit!