

Fleischbällchen 1001 Nacht (von Mario Kotaska)

Zu Gast: Mario Kotaska

Die Waschküche mit dem Holzofen - das war Omas Küche. Und da war Mario Kotaska als Kind am liebsten. Da war es warm, da war es gemütlich und da hat Oma gekocht. Und Mario hat ihr über die Schulter geschaut.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

500 g Rinderhackfleisch
1 Ei (M)
3 EL Semmelbrösel
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 EL Rosinen
3 Stängel Minze
6 Stängel Petersilie
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL Pimentón de la vera (forte)
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1/2 TL Zimtpulver
3 Msp. gemahlener Piment
Salz, Pfeffer
1 gestrichener TL Backpulver
Olivenöl zum Braten

Zubereitung

1. Das Hackfleisch mit dem Ei und den Semmelbröseln in eine (verschließbare) Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch schälen und auf einer Rohkost- oder Käsereibe fein zum Hack reiben. Rosinen mit einem großen Messer fein hacken. Die Kräuter waschen und trocken schütteln,
2. Blättchen abzupfen und fein hacken. Beides mit den Gewürzen ebenfalls zum Hack geben. Mit 1 TL Salz und reichlich Pfeffer würzen. Das Backpulver darüberstreuen. (Es sorgt dafür, dass die Bällchen außen schön knusprig werden, innen aber saftig bleiben.) Alles kräftig mit den Händen zu einer feinen, homogenen Masse verkneten.
3. Die Masse zur Kugel formen. Die Schüssel verschließen und die Masse im Kühlschrank, wenn es die Zeit zulässt, 12–24 Stunden (am besten über Nacht) ziehen lassen.
4. Nach der Ruhezeit die Hackmasse in 32 Portionen teilen und jeweils zu kleinen Bällchen formen. Dann ausreichend Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Bällchen darin in 10–

5. 12 Minuten bei mittlerer Hitze rundum braun braten und warm servieren. Sie schmecken aber auch kalt und sind deshalb perfekt geeignet zum Einpacken und Mitnehmen – ob zur Arbeit oder zum Picknick.

Rezept von Hoffentlich schmeckt's · <https://www.hoffentlich-schmeckts.de/fleischbaellchen-1001-nacht-von-mario-kotaska>