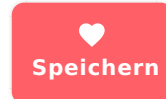





... > Saisonal > Sommer

Hackfleischklößchen - Ragout auf ungarische Art



★★★★☆ **4.56** (52 Bewertungen)

 **48** Kommentare

 60 Min.  normal  26.02.2010

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

6



Portionen

500 g Hackfleisch vom Rind

500 g Hackfleisch, gemischtes

2 TL Senf

1 Ei(er)

1 EL Semmelbrösel

Salz und Pfeffer

Paprikapulver, edelsüß

Kümmelpulver

Rosmarin, gemahlen

Knoblauchpulver

2 EL Kräuter, (Salatkräuter mit Zwiebeln)

Öl

1 große Zwiebel(n)

3 Knoblauchzehe(n)

75 g Schinken, magerer, gewürfelt

1 m.-große Zucchini

1 m.-große Salatgurke(n)

3 Paprikaschote(n), rot, gelb und grün

5 Tomaten(n)

5 Tomate(n)

2 Gemüsebrühwürfel für 1 l Flüssigkeit - aber nur in 1/2 l Wasser auflösen!

½ Tube/n Tomatenmark

etwas Sahne oder Kondensmilch

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 1 Stunde

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde

Alle Hackfleischzutaten (bis einschließlich Kräuter) in eine Schüssel geben, gut durchkneten und den Fleischteig zu kleinen Klößchen formen. In einer Pfanne in 1 EL heißem Öl rundum braun braten und dann beiseite stellen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln bzw. grob hacken und mit den Schinkenwürfeln in 1 EL Öl in einem hohen Topf glasig anschwitzen.

Zucchini und Gurke putzen, waschen und würfeln; Paprikaschoten und Tomaten waschen und putzen. Paprika in Streifen und Tomaten in Würfel schneiden.

Jedes Gemüse, sobald es vorbereitet ist, zum Zwiebel-Knoblauch-Schinken-Gemisch geben und weiter braten. Zwischendurch immer wieder umrühren,

damit nichts ansetzt. Wenn alles angebraten ist, mit der Gemüsebrühe auffüllen,

das Tomatenmark unterrühren, die Hackfleischklößchen dazugeben und die Sauce köcheln lassen, bis sie etwas sämig wird; ab und zu behutsam umrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sahne zufügen.

Dazu reicht man Reis oder Kartoffelpüree.

Rezept von

wassereimer

Weitere Rezepte von wassereimer

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

21.02.2020 10:23

wassereimer

an alle Köche und Köchinnen - es freut mich, dass ich Euch behilflich sein konnte, ein leckeres Rezept auszuprobieren und dass es Euch gemundet hat - ich war längere Zeit nicht on und konnte dadurch die einzelnen Zuspüche nicht beantworten - sorry

[Antworten](#)

20.02.2020 12:04

Mila2324

Total leeeeeeecker danke ☺☺ wird es öfter geben

[Antworten](#)

21.02.2020 10:24

wassereimer

freut mich für Dich und Deine Familie

[Antworten](#)

04.08.2019 14:55

mandi020763

Danke für das richtig, richtig gute Rezept.

[Antworten](#)

11.09.2018 13:24

Watzfrau

Hallo,

uns hat das Rezept mit der "gemüsigen" Sauce und den würzigen Hackbällchen sehr gut geschmeckt! Vielen Dank, dass du dieses Rezept hier veröffentlicht hast.

Liebe Grüße,
Watzfrau

Antworten

25.11.2010 16:30

laurinili

Hallo,

einfach perfekt. War zwar zunächst skeptisch wegen der Gurke, aber es war sehr lecker. So peppt man gerne das Hackfleisch auf.

Deshalb 5* von Fam. Laurinili

Antworten

02.08.2010 16:01

Axelander23

Hallo Wassereimer,

also ich bin total begeistert von diesem Rezept ! Meine Oma hat das früher immer gekocht und es hat immer sehr lecker geschmeckt. Dein Rezept war auch sehr lecker und hat mich wieder ein meine Kindheit zurückversetzt , einfach wunderbar ;). DANKE !!!!

Antworten

03.08.2010 09:57

wassereimer

hallo Axelander23,
es bestärkt mich sehr, wenn andere meine Geschmacksnervenbegeisterung teilen. Vielen Dank für das Lob und das dieses bewirkt, daß man in die Kindheit zurückschweifen kann.
Weiterhin viel Spaß beim Kochen!
Vg Wassereimer

Antworten

10.06.2010 21:30

kastl

Hallo wassereimer,
ein herzhaftes Gericht mit vielen Gewürzen und Kräutern - ganz nach unserem Geschmack! Alles passt perfekt zusammen und uns allen hat es superlecker geschmeckt!
Danke für das Rezept!
LG kastl

Antworten

12.06.2010 14:03

wassereimer

hallo, kastl !
Vielen Dank für das Lob, habe mich sehr gefreut und noch mehr gefreut, daß es allen so lecker geschmeckt hat. Da fühlt man sich doch gleich besser.
Weiterhin viel Spaß beim Kochen!
VG wassereimer

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[bolognese rezepte](#), [gerupfter rezepte](#), [krautbraten rezepte](#), [lachsrolle rezepte](#),
[nudelgerichtre rezepte](#), [sommerbowle rezepte](#), [streuselkuen rezepte](#), [thermomix rezepte](#),
[tza rezepte](#), [zucciniflan rezepte](#)