



Blumenkohl-Bällle mit Hackfleisch und Bacon

Description

Dafür brauchst du:

1 Blumenkohl

1 EL Salz (für das Kochwasser)

800 g Rinderhackfleisch

300 g Bacon in Scheiben

2 Eier

1 Zwiebel in Würfel

2 Knoblauchzehen

1 TL Senf, mittelscharf

1 EL Paprikapulver, edelsüß

1 EL Oregano

1 1/2 TL Salz (für das Hackfleisch)

1 TL Pfeffer, gemahlen

Petersilie

Für die Soße:

400 ml Milch

200 g Edamer

default watermark

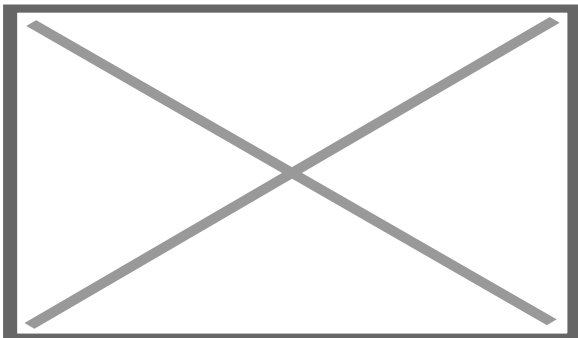
Salz

Pfeffer

Muskatnuss

So geht es:

- 1.) Koche den Blumenkohl für ca. 5 Minuten in gesalzenem Wasser.
- 2.) Entferne den Strunk vom Blumenkohl und schneide die Röschen ab. Lege den Strunk erst einmal beiseite.
- 3.) Gib das Hackfleisch in eine Schüssel und füge die klein geschnittene Zwiebel, Paprikapulver, Knoblauch, Oregano, Senf, Salz, Pfeffer und die Eier hinzu und vermenge alles miteinander.
- 4.) Nimm dir ca. 2 EL Hackfleisch auf deine Hand, lege ein Blumenkohl-Röschen darauf und forme ein Hackbällchen. Wiederhole dies noch weitere 6-mal.
- 5.) Umwickle die 7 Hackbällchen jeweils mit einer Scheibe Bacon. Brate die Bällchen in einer Pfanne in Öl rundherum an.
- 6.) Schneide den Strunk vom Blumenkohl-Kopf (aus Schritt 2) klein und vermenge diesen mit geriebenem Edamer und Milch in einer Schüssel. Würze alles mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss. Priere alles mit einem Prierstab.
- 7.) Gib die Soße über die Hackbällchen in der Pfanne und lasse alles ca. 5 Minuten kochen. Streue am Schluss noch Petersilie über die Fleischbällchen.



Category

1. Fleisch

Date Created

Juni 15, 2022

Author

jeanny