

# Hackbällchen in Curry-Senf-Soße

4 Zwiebeln

## Hackbällchen:

1 kg Rinderhackfleisch

Salz & Pfeffer

1-2 TL Curry

2 TL Senf, mittelscharf

2 TL süßer Senf

Mehl

## Soße:

800 ml Wasser

150 g Tomatenmark

3 EL Senf, mittelscharf

1 EL süßer Senf

Salz & Pfeffer

2 TL Curry

1 TL Knoblauchpulver

2 TL Majoran

1 TL Paprika edelsüß

2 TL Zucker

200 g Creme Fraiche



**Martina Ruck**

selbständige Direktorin

[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)

[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Zwiebeln schälen und mit dem kleinen Küchenhobel auf Stufe 2 in die große Nixe hobeln.

Alle Zutaten für die Hackbällchen in der mittleren Edelstahlschüssel gut miteinander verkneten und ca. 12 Hackbällchen daraus formen. Diese in Mehl wälzen.

Die 30 cm Gusseiserne Pfanne mit reichlich Öl erhitzen, die Hackbällchen darin von allen Seiten anbraten, danach herausnehmen.

Zwiebeln in Mehl wälzen und im Bratfett anbraten, bis sie leicht braun werden, danach ebenfalls herausnehmen.

800 ml Wasser in die heiße Pfanne füllen und aufkochen lassen. Tomatenmark, und Senf unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Curry, Knoblauchpulver, Majoran, Paprikapulver und Zucker würzen. Danach Creme Fraiche mit einem Schneebesen einrühren, Soße nochmal kurz aufkochen lassen.

Hackbällchen in die Soße setzen, mit den Zwiebeln belegen.

Im vorgeheizten Ofen bei **220 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene ca. **20-25 min.** fertigkochen lassen. Dazu passen Reis, Nudeln oder Baguette.