

Hackfleisch Rezepte

Griechischer Hackfleisch Teller

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleischgerichte

500 g	Dosentomaten		Pfeffer, frisch gemahlen
60 g	Margarine	500 g	Rinderhackfleisch
1 Teel.	Zucker	1	Brötchen
4 Essl.	Weißwein	1 Teel.	Kreuzkümmel, gemahlen
1	Lorbeerblatt, klein	1	Ei
3	Knoblauchzehen	2 Teel.	Petersilie, fein gehackt
	Salz		Fett zum Braten

Für die Sauce die Tomaten abgießen und vom Stielansatz befreien.

Die Margarine in einem Topf zerlassen. Die Tomaten, den Zucker, den Wein und das Lorbeerblatt dazugeben, 1 Knoblauchzehe abziehen und dazupressen.

Mit Salz und Pfeffer würzen, dann 30 Minuten köcheln lassen. Dazwischen evtl. etwas Wasser angießen, damit nichts anbrennen kann.

Inzwischen für die Hackfleisch-Röllchen das Brötchen in Wasser einweichen. Die restlichen Knoblauchzehen abziehen und sehr fein hacken oder zerdrücken.

Das Hackfleisch mit dem ausgedrückten Brötchen, dem Knoblauch und dem Ei vermengen, mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer gut würzen.

Aus dem Fleischteig etwa 7 cm lange Röllchen formen und im heißen Fett rundum braten.

Die Sauce durch ein Sieb streichen, nochmals aufkochen lassen und mit den Fleischröllchen servieren.