

## Variationen von Hackfleischbällchen

(4 Personen)



### Grundmasse

**Zutaten:** 500 g Angushackfleisch  
2 Scheiben Weissbrot  
1 Ei  
1 kleine Zwiebel  
1 Essl. Senf  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
Etwas Bratbutter

**Zubereitung:** Brot vom Vortag in lauwarmem Wasser einweichen, dann ausdrücken  
Zwiebel schälen, fein hacken  
Zwiebel, Hackfleisch, Ei und Senf gut mischen  
Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen  
Falls die Fleischmasse zu weich ist, etwas Paniermehl zufügen  
Mit feuchten Händen kleine Kugeln formen.  
In der Bratbutter bei mittlerer Hitze auf allen Seiten  
ca. 8–12 Minuten langsam braten

### Variation mit Minze und Feta:

Grundmasse wie oben zubereiten  
80 g Fetakäse fein würfeln  
4 Zweige Minze Blättchen fein schneiden  
Käse und Minze mit der Grundmasse vorsichtig mischen  
Etwas Paprika und Kreuzkümmel zufügen  
Kugeln oder «Tätschli» formen  
In der Bratbutter bei mittlerer Hitze langsam ausbacken

### Variation Kräuterbutterfüllung:

Grundmasse wie oben mit reichlich geriebener  
Muskatnuss würzen.  
1 Essl. gehackte Petersilie, Estragon, Oregano und  
Thymian mit ca. 2 Essl. weicher Bratbutter  
und etwas Limettensaft vermischen.  
In jede Hackfleischkugel ein Loch eindrücken und  
mit der Kräuterbutter füllen. Das Loch verschliessen,  
in der Bratbutter bei mittlerer Hitze langsam braten.

Anstelle von Angusrindfleisch kann Kalbfleisch oder gemischtes Hackfleisch verwendet werden.

Dazu Joghurtdip servieren (Naturjoghurt z. B. mit Kräutern und geraffelter Gurke und Knoblauch abschmecken).