



Hackröllchen in Zwiebelsauce

Zubereitung

Das Brötchen einweichen. Die Zwiebeln schälen. 1 Zwiebel fein würfeln und 3 in Ringe schneiden. Die Karotten schälen, waschen, in Stücke schneiden. Die Gewürzgurken der Länge nach halbieren. Das Brötchen ausdrücken. Mit Hack, Eiern, Zwiebelwürfeln, Senf, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verkneten.

Die Hackmasse achteln. Portionsweise auf einem Gefrierbeutel flach drücken. Je mit 1 Scheibe Schinken und 1 Gurkenhälfte belegen. Mithilfe der Folie aufrollen und festdrücken.

Das BONA-Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Hackröllchen darin rundherum anbraten und herausnehmen. Die Zwiebelringe in heißem Bratfett braten. Mit Mehl bestäuben. 500 ml Wasser und Sahne angießen. Die Brühe einrühren, aufkochen lassen. Die Hackröllchen in die Soße legen und zugedeckt ca. 5 Minuten schmoren lassen. Möhren in wenig kochendes Salzwasser geben. Zugedeckt ca. 8 Minuten dünsten.

Die Spätzle in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten garen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Die Petersilie waschen, abzupfen und, bis auf etwas, hacken.

Die Karotten abgießen. Butter und Petersilie zufügen. Die Hackröllchen mit Zwiebelsoße, Spätzle und Möhren auf Tellern anrichten, mit der übrigen Petersilie garnieren.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Carina Geßl.

Zutaten

- 1 Brötchen, altbacken
- 4 m.-große Zwiebel(n)
- 8 m.-große Kartotte(n)
- 4 m.-große Gewürzgurke(n)
- 750 g Hackfleisch, gemischt
- 2 Ei(er)
- 1 EL Senf, mittelscharfer
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 8 Scheiben Schinken (Landschinken)
- 3 EL BONA Öl
- 1 EL Mehl
- 100 g Schlagsahne
- 1 EL Gemüsebrühe, instant
- 400 g Spätzle aus dem Kühlregal
- 1 kl. Bund Petersilie
- 2 EL Butter Wasser