

## Faschierte Bällchen

Ein gelungenes Rezept für faschierte Bällchen! Mit bestem Rindfleisch werden sie besonders lecker.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

360 g	<a href="#">Faschiertes</a> (vom Rind)
1 TL	Pinienkerne
2 Stk.	Knoblauchzehen
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 Scheibe	Baguette
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Tomatenmark
40 ml	Weißwein
1 Zweig	Thymian
1 EL	Petersilie (gehackt)
50 g	Mehl (zum Wenden)
1 EL	Öl (zum Braten)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für **faschierte Bällchen** zuerst die Baguettescheiben in kleine Würfel schneiden und in Wasser einweichen.
2. Den Knoblauch schälen und in eine Schüssel pressen. Die Brotwürfel ausdrücken und zufügen. Mit Ei und Pinienkernen mischen und alle Zutaten gründlich durchkneten.

3. Die Mischung mit Pfeffer und Salz würzen und mit feuchten Händen zu Knödeln bzw. Bällchen formen. Mehl in einen tiefen Teller füllen, die Bällchen darin wenden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen, die Bällchen darin anbraten, regelmäßig wenden.
4. In der Zwischenzeit eine weitere Pfanne mit Öl erhitzen. Die Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und darin anschwitzen. Nun das Tomatenmark beigeben und das Ganze mit Weißwein und der doppelten Menge Wasser ablöschen. Petersilie grob hacken und zufügen. Thymianzweig ebenfalls dazu geben. Salzen und pfeffern.
5. Zum Schluss die angebratenen Albondigas mit einlegen und alles für rund 5 Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren den Thymianzweig entfernen.

## **Tipp**

Als Beilage für faschierte Bällchen eignet sich knusprig-frisches Weißbrot sehr gut.