Hühnerfleischbällchen in Zitronen-Weißweinsauce

Die Hühnerfleischbällchen mit Zitronen-Weißweinsauce ist ein schmackhaftes Rezept. Einfach einmal ausprobieren und nachkochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

für die Fleischbällchen

600 g	Hühnerfaschiertes (Hühnerhackfleisch)
2 Stk.	Knoblauch
1 Stk.	Ei
80 g	Semmelbrösel
40 g	Parmesan (oder Romano Käse)
1 Bund	Petersilie gehackt
	Salz und Pfeffer
2 EL	Pflanzenöl

für die Sauce

1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
	Salz
80 ml	Weißwein (trocken)
225 ml	Hühnerbrühe
2 EL	Butter
1 Stk.	Zitrone (Bio-Schale unbehandelt)

Zubereitung

1. Für die **Hühnerfleischbällchen in Zitronen-Weißweinsauce** den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer großen Schüssel alle Zutaten für die Fleischbällchen vermischen. Mit feuchten Händen kleine Fleischbällchen formen.

2. Erhitze das Pflanzenöl in einer ofenfesten Pfanne und brate die Fleischbällchen scharf von allen Seiten an. Lege sie dann auf einen Teller beiseite, behalte die Pfanne aber bei.

3. Dünste in derselben Pfanne die zerhackte Zwiebeln und den Knoblauch an. Salze sie leicht und lösche mit dem Weißwein ab. Lass die Flüssigkeit kurz reduzieren und fülle dann mit Hühnerbrühe auf. Bring alles einmal zum Kochen und montiere die Sauce mit Butter.

4. Gib die Fleischbällchen zurück in die Pfanne und lege die in Scheiben geschnittene Zitrone darüber. Backe alles etwa 12 bis 15 Minuten im Ofen, bis die Bällchen gar sind.

Tipp

Nach Belieben kannst du die Hühnerfleischbällchen mit zusätzlichem Romano-Käse oder gehackter Petersilie bestreuen und servieren.