Pikante Fleischbällchen in Cognacsauce

In dem Rezept für pikante Fleischbällchen in Cognacsauce sind die Zutaten optimal aufeinander abgestimmt. Nachkochen lohnt sich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

Für die Fleischbällchen

0.5 Stk.	Zwiebel
2 EL	Petersilie
1 TL	Kapern
1 EL	Butter
150 ml	Schlagobers
140 g	Toastbrot
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Pastetengewürz
720 g	Faschiertes
50 g	Semmelbrösel (nach Bedarf)
4 EL	Butter

Für die Cognacsauce

1 TL	Dijonsenf
2 cl	Cognac

250 ml	Rindsuppe
150 ml	Schlagobers

Zum Bestreuen

1 Handvoll	Petersilie

Zubereitung

1. Die **pikanten Fleischbällchen in Cognacsauce** sind raffiniert und doch schnell zuzubereiten. Zwiebel schälen und fein hacken. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Zwiebel zusammen mit der Petersilie darin hell anschwitzen. Kapern dazugeben und gut verrühren. Vom Herd stellen und auskühlen lassen.

2. Toastbrotwürfel in Schlagobers einweichen. Eier verquirlen und kräftig salzen und pfeffern. Mit Muskatnuss und Pastetengewürz abschmecken. Toastbrotwürfel ausdrücken und mit den Eiern, Zwiebeln und dem Faschierten zu einer gleichmäßigen, mittelfesten Masse verrühren. Bei Bedarf erneut abschmecken. Ist die Masse zu weich, nach Bedarf Semmelbrösel untermischen.

3. Mit feuchten Händen aus der Masse kleine runde Fleischbällchen formen und sie in einer Pfanne in erhitztem Fett rundherum kräftig anbraten. Je nach Größe der Fleischbällchen dauert es 8-15 Minuten, bis sie durchgegart sind. Herausnehmen und zugedeckt warmhalten.

4. Den Bratenrückstand von den Fleischbällchen mit einem Kochlöffel vom Pfannenboden lösen. Den Senf dazugeben, verrühren und mit Cognac ablöschen. Alles einmal aufkochen lassen und dann die Suppe dazu gießen. Weiterkochen lassen, bis die Sauce angedickt ist, dann den Schlagobers einrühren und noch etwas einkochen lassen. Pikante Fleischbällchen auf vorgewärmten Tellern verteilen, die Cognacsauce darüber gießen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Tipp

Die pikante Fleischbällchen in Cognacsauce schmecken sehr gut zu Kartoffeln und Salat.