Speck-Bällchen

Bei diesem Rezept darf es ruhig etwas mehr sein: Die Speck-Bällchen sind vor allem bei Männern sehr beliebt und dürfen bei keinem Fußball-Abend fehlen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

100 g	Laugenbrot
2 Stk.	Schalotten
10 g	Butter
150 ml	Milch
600 g	Faschiertes (gemischtes)
2 Stk.	Eier
1 TL	Koriander
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
16 Streifen	Speck
Nach Belieben	Öl (zum Anbraten)

Zubereitung

1. Für die Speck-Bällchen zuerst Laugenbrötchen klein würfeln. Schalotten schälen und fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schalotten darin anschwitzen.

2. Milch hinzufügen und einmal aufkochen lassen. Dann über die Brötchenwürfel geben und 10 Minuten lang durchziehen lassen. Anschließend mit den Eiern, dem Hackfleisch und Koriander vermengen.

3. Die Fleischmasse kräftig salzen und würzen und mit einem Küchentuch abdecken. Etwa 20 Minuten lang rasten lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 160°C vorheizen.

4. Aus der Fleischmasse kleine Bällchen formen und diese jeweils mit 1 oder 2 Speckstreifen - nach Belieben übereinander oder kreuzweise - umwickeln. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

5. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Speck-Bällchen darin auf jeder Seite ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Auf das Backblech legen und im Backofen ca. 20 Minuten garen lassen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Die Speck-Bällchen schmecken wunderbar zu knusprigem Weißbrot und gemischtem Salat.