



Ungarische Paprikaklößchen in bunter Paprikasoße

- **Küche:** Ungarisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das herzhaft, leckere Gehackte für jeden Tag, mag die ganze Familie

Zutaten

- Für die Gehacktesklößchen:
- 600 g gemischtes Hack
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 El gehackte Petersilie
- 2 kleine, altbackene Brötchen
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer, etwas Rosenpaprika
- Für die Paprikasoße:
- 1 Becher Crème fraîche
- 40 g magerer Speck, gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- Etwas braunen Bratensaft
- Etwas Petersilie
- 1/2 grüne, gelbe, rote Paprikaschote, gewürfelt
- Für die Stampfkartoffeln:
- Kartoffeln
- Etwas Milch
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Das Gehackte mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauchsatz würzen.

Schritt3

Mit den in kaltem Wasser eingeweichten, gut ausgedrückten Brötchen, den angeschwitzten Zwiebeln und der gehackten Petersilie versetzen und gut verarbeiten, nach schmecken. Kleine, runde

Schritt4

30 - 40 g schwere "Bällchen" formen.

Schritt5

Die Paprikasoße:

Schritt6

Den Speck anbraten, etwas zeitversetzt die Zwiebeln und die Paprikawürfel dazu geben. 1 - 2 min. zusammen schwitzen und mit Rosenpaprika würzen, 1 El Mehl glatt verrühren.

Schritt7

Mit etwas Bratensaft Bratensaft und Crème fraiche aufgießen,

Schritt8

ca. 5 - 10 min. köcheln lassen, nachschmecken.

Schritt9

Die Fleischbällchen in Butterschmalz in einer Stielpfanne anbraten, Farbe nehmen lassen, in die Soße geben, 2 - 3 min. leicht köcheln lassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Dazu reiche ich rustikale Stampfkartoffeln und einen Kopf -Selleriesalat in Essig und Öl mit Kräutern.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** bürgerlich, für jeden tag, hausgemacht, pikant, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ungarische-paprikakloesschen-in-bunter-paprikasosse/>