



MEIN GENUSS



Hackbällchen mit Tomatensoße



It's a match!

Zimt harmoniert sehr gut mit deftigen Fleischgerichten und passt ideal zu deinen leckeren Hackbällchen! Probiere es gleich aus.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- 2 Eine Gemüsezwiebel in Würfel schneiden und diese in Öl glasig andünsten.
- 3 Die Zwiebelwürfel mit den Gewürzen und den Kräutern zum Hackfleisch geben und alles gut durchmischen.
- 4 Aus dem Hackfleisch walnussgroße Bällchen formen. In die Mitte jedes Bällchens drei Pinienkerne stecken.
- 5 Das Öl in einem großen Topf oder einer Fritteuse erhitzen und die Hackbällchen darin knusprig frittieren. Mit dem Schaumlöffel herausheben, auf Küchenpapier abkühlen lassen.
- 6 In der Zwischenzeit die Tomatensauce zubereiten. Die Tomaten am Boden kreuzweise einschneiden und mit heißem Wasser überbrühen. Einige Minuten stehen lassen, kalt abspülen und dann schälen. In kleine Stücke schneiden.
- 7 Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und diese in Öl glasig andünsten, Tomatenwürfel dazugeben. Mit den Gewürzen und dem Tomatenmark abschmecken. Etwa 10 Minuten im geöffneten Topf köcheln lassen.
- 8 Die Hälfte der Tomatensauce in eine Auflaufform geben, die Hackbällchen hineinlegen und mit einer Schicht Tomatensauce abschließen. Einige Butterflöckchen darauf verteilen.
- 9 Die Hackbällchen für etwa 20 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene garen.

Zutaten

Für die Hackbällchen:

500 g Lamm- oder Rinderhack oder eine Mischung aus beiden
1 große Gemüsezwiebel
1 TL Kreuzkümmel
1.5 TL Ceylon Zimt
Salz
Schwarzer Pfeffer
0.5 TL Kardamom (mit einem Mörser mahlen)
20 g Pinienkerne, geröstet
2 EL Koriandergrün, gehackt
2 EL Petersilie, gehackt

Für die Sauce:

2 kg Tomaten
1 große Gemüsezwiebel
Salz, Pfeffer, Zucker
0.5 TL Ingwer
2 EL Tomatenmark

Außerdem:

Öl zum Frittieren
etwas Butter

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 02.02.2026.