

## HACKFLEISCH-BÄLLCHEN

### Zutaten: ( 18-20 Stück)

2 EL Paniermehl

wenig Petersilie

1 Zwiebel geschält, halbiert

1 TL Bratbutter

250 g frisches Rindshackfleisch

50 g Kalbsbrät

1 EL Senf

2 TL Fleischgewürz

1 Ei

### Zubereitung:

1. Paniermehl und Petersilie in den Mixtopf geben und **5 Sekunden / Stufe 8** hacken, umfüllen.
2. Die Zwiebel **4 Sekunden / Stufe 5** hacken. Mit dem Spatel nach unten schieben, Bratbutter hinzugeben und **4 Minuten / 100° / Stufe 1** andünsten.
3. Paniermehl-Petersilie-Masse, Hackfleisch, Brät, Senf, Fleischgewürz und das Ei zugeben und evtl. mit **Hilfe des Spatels 10 Sekunden / Stufe 4 / Linkslauf** vermischen.
4. Aus der Masse ca. 18-20 Kugeln formen.
5. Eine Bratpfanne mit Bratbutter erhitzen und die Bällchen rundherum anbraten.

*Tipp: Kartoffelstock und eine Braten-Rahmsauce dazu servieren.*