

Hackfleischbällchen mit Chili-Tomaten-Dip



Rezept für 50 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	Etwas / nach Bedarf
Tomaten / Paradeiser	200 g
Rote Chilischoten	1 Stk.
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Geriebener Parmesan	4 Esslöffel
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Bund
Zwiebeln	150 g
Zitronensaft	1 Esslöffel
Chilisauce / Chilisoße	5 Esslöffel
Olivenöl	4 Esslöffel
Tomatenketchup	5 Esslöffel
Semmelbrösel / Paniermehl	6 Esslöffel
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	800 g
Rosinen / Sultaninen	2 Esslöffel
Aceto Balsamico / Balsamessig / Balsamicoessig schwarz	1 Esslöffel

Zubereitung:

Für die Bällchen die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Rosinen ebenfalls fein hacken.

Das Rinderhackfleisch mit den Semmelbröseln, dem Parmesan, der Petersilie, den Zwiebelwürfeln, den Rosinen und den Eiern verkneten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Aus der Fleischmasse mit angefeuchteten Händen etwa 50 kleine Bällchen formen. Ein Backblech mit 2 EL Öl einfetten, die Fleischbällchen darauflegen und mit dem restlichen Öl beträufeln. Die Hackfleischbällchen im Backofen auf der mittleren Schiene 15 Minuten garen, wenden und weitere 15 Minuten garen.

Inzwischen für den Dip die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Beides mit dem Ketchup, der süßsaurigen Chilisauce, dem Essig und dem Zitronensaft verrühren. Die Tomaten waschen, vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. Tomatenwürfel unter den Dip mischen.

Die Hackfleischbällchen nach Belieben auf kleine Holzspieße stecken und mit dem Chili-Tomaten-Dip

servieren.

Dieses Rezept eignet sich sehr gut für Fasching, Silvester oder andere Parties mit Buffet!

Quelle: Frühstück und Brunch

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2131-Hackfleischbaellchen-mit-Chili-Tomaten-Dip.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at