

Hackfleisch-Kugeln mit Biersauce



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

Hackfleischkugeln

2	Scheiben	Weissbrot ohne Rinde
0.5	dl	Milch
1	dl	Weisser Engel
600	g	Rinds-Hackfleisch
1	Stück	Zwiebel, fein geschnitten
2	Stück	Knoblauchzehen, gepresst
2	EL	Butter
2	Stück	Eier
		Frischer Thymian, fein geschnitten
		Blatt-Petersilie, fein geschnitten
		Salz, Pfeffer
		Öl, zum anbraten

Biersauce

2	EL	Butter
1	Stück	Zwiebel, fein geschnitten
1	Stück	Knoblauchzehen, fein geschnitten
1	Stück	Peperoni, fein geschnitten
2	EL	Tomatenpüree
2	dl	Rahm
4	dl	Weisser Engel
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung

Butter in einer Bratpfanne zergehen lassen und die Zwiebeln und Knoblauch darin dünsten. Petersilie und Thymian kurz mitschwenken und abkühlen lassen.

Brötchen in etwas Milch und Weisser Engel einweichen und danach ausdrücken. Die Masse fein hacken, mit dem Hackfleisch, der Zwiebelmasse und den Eiern sehr gut vermischen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Zu Kugeln formen und im heissen Öl langsam anbraten. Im Ofen warmhalten.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni darin dünsten. Tomatenpüree begeben und mitdünsten. Vom Feuer nehmen das Bier und den Rahm begeben und zu einer cremigen Sauce verrühren.

Hackfleischkugeln mit der Sauce anrichten und mit Chilifäden garnieren.

Das passende Getränk

Der Weisse Engel ist ein helles, herausragendes Hefeweizenbier. Seine kräftig orangegelbe Farbe, der herrlich cremige Schaum und die Aromen von Nelken, Banane, Aprikose und die typische Hefenote machen das Bier zu einem Premiumgenuss. Ausschliesslich mit Aromahopfen gebraut. Die spritzige Kohlensäure erfrischt und verleiht diesem Bier eine angenehme Leichtigkeit, ohne dass es an Vollmundigkeit einbüsst.



