

## Hackbällchen - der würzige Klassiker



© Hackbällchen, der Klassiker - Rezepte mit Herz

🕒 20 Min.

👨‍🍳 leicht

🍲 ca. 25 Stück

Hackbällchen - Egal ob zu Nudel- oder Kartoffelsalat, mit Tomatensoße und Reis oder als Fingerfood bei der nächsten Party - die kommen immer gut an und rollen rein wie von selbst.

Lust auf Abwechslung? Wie wäre es mit:

- [Italo-Hackbällchen](#)
- [Exotische Geflügel-Hackbällchen](#)
- [Veggie-Bällchen](#)

## Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>80 g</b>	Semmelbrösel
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	getrockneter Majoran
<input type="checkbox"/>	<b>50 g</b>	Milch
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Zwiebel
<input type="checkbox"/>	<b>500 g</b>	gemischtes Hack
<input type="checkbox"/>	<b>1 EL</b>	mittelscharfer Senf
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Paprikapulver, edelsüß
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer
<input type="checkbox"/>	<b>1 - 2 EL</b>	Öl zum Anbraten

## Zubereitung

1. Semmelbrösel und Majoran in den Mixtopf geben, mit Milch übergießen. Zwiebel abziehen, in Stücken in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
2. Hack, Senf, Paprika, Salz und Pfeffer zugeben und 2 Min./Teigstufe vermengen. Masse zu walnussgroßen Bällchen formen.
3. Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Hackbällchen darin rundherum 7-10 Minuten braten.

## Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 55 kcal – 4 g E – 3 g F – 2 g KH