

Herzhafte Hackbällchen im Speckmantel mit Chili-Tomaten-Kräuter Dip

- **Portionen:** Für ca. 25 Bällchen
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : 'Für ca. 25 Bällchen', 'yield' : " } });
```

Da greift jeder gerne zu, pikant - scharfe Fleischklößchen, im Speckmantel gebraten, zünftig direkt aus der Hand zu essen. Prima zum Glas Bier oder Wein und dazu passt prima einer unserer Gekonntgekocht Dips, wie: Dip Meditrranée, Provenzalische Kräuter Crème fraiche mit Knoblauch, Gewürzketchup, Rote Zwiebelmarmelade oder der Feta-Ajvar Dip.

Zutaten

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 25 dünne Scheiben durchwachsener Speck
- 1 altbackenes Brötchen, eingeweicht, gut ausgedrückt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 kleine rote Chilischote, entkernt, fein gehackt
- ½ Knoblauchzehe, fein gewürfelt, mit etwas Salz gerieben
- Für den Chili - Tomaten - Kräuter Dipp: 3 vollreife Fleischtomaten
- 3 - 4 El Olivenöl
- 2 - 3 El gehackte Petersilie oder Schnittlauchröllchen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Tl Kapern, gehackt
- 1/2 Chilischote, fein geschnitten
- 1 El gehackten Thymian
- 1 Tl gehackten Rosmarin
- 3 El gehackte Petersilie
- 3 El Schnittlauch
- 3 El heller Balsamico
- 100 ml guter Tomatensaft
- 3 - 4 El Olivenöl
- 2 ganze Eier
- Meersalz, etwas Zucker und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Aus den Hackbällchen-Zutaten einen glatten, gut gewürzten Fleischteig mengen. Mit feuchten Händen kleine, 25 g - 30 g schwere Bällchen formen und rundherum mit den Speckscheiben umhüllen, einwickeln. In einer Stielpfanne mit heißem Pflanzenöl rund herum 3 - 4 min. knusprig braten.

Schritt2

Die Tomaten von der Blüte befreien - raus schneiden und kurz für eine ½ min. in kochendes Wasser geben, in kaltem Wasser abkühlen. Abziehen, halbieren und die Kerne entfernen, das Fruchtfleisch in 1 - 2 cm große Würfel schneiden.

Schritt3

Die Zwiebeln mit den Knoblauch und dem Chili in etwas Öl glasig angehen lassen und die Tomatenwürfel und die Kapern dazu geben. 1 - 2 min. zusammen schmoren und mit dem Tomatensaft und Balsamico aufgießen. Salzen, pfeffern und etwas Zucker dazu geben, weitere 2 min. köcheln lassen. Zurückziehen und die gehackte Petersilie, Thymian, Rosmarin und Schnittlauch unterheben und mit dem Olivenöl vollenden, gut gekühlt verwenden.

Schritt4

Bällchen mit Spießchen versehen und mit Chili - Tomaten - Kräuter Dipp zum dippem servieren

Rezeptart: Dips, Fingerfood, Kleine Gerichte, Partyrezepte, Schnelle Rezepte, Soßen

Zutaten: Chili, eier, Hackfleisch, Knoblauch, Petersilie, Rosmarin, Speck, Thymian, Tomaten, Tomatensaft, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhafte-gehacktes-baellchen-im-speckmantel-mit-chili-tomaten-kraeuter-dipp/>