



# Ungarische Paprikaklößchen in bunter Paprikasoße

- **Küche:** Ungarisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
  
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das herzhaft, leckere Gehackte für jeden Tag, mag die ganze Familie

## Zutaten

- Für die Gehacktesklößchen:
- 600 g gemischtes Hack
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 El gehackte Petersilie
- 2 kleine, altbackene Brötchen
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer, etwas Rosenpaprika
- Für die Paprikasoße:
- 1 Becher Crème fraîche
- 40 g magerer Speck, gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- Etwas braunen Bratensaft
- Etwas Petersilie
- 1/2 grüne, gelbe, rote Paprikaschote, gewürfelt
- Für die Stampfkartoffeln:
- Kartoffeln
- Etwas Milch
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

## **Schritt2**

Das Gehackte mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauchsatz würzen.

## **Schritt3**

Mit den in kaltem Wasser eingeweichten, gut ausgedrückten Brötchen, den angeschwitzten Zwiebeln und der gehackten Petersilie versetzen und gut verarbeiten, nach schmecken. Kleine, runde

## **Schritt4**

30 - 40 g schwere "Bällchen" formen.

## **Schritt5**

Die Paprikasoße:

## **Schritt6**

Den Speck anbraten, etwas zeitversetzt die Zwiebeln und die Paprikawürfel dazu geben. 1 - 2 min. zusammen schwitzen und mit Rosenpaprika würzen, 1 El Mehl glatt verrühren.

## **Schritt7**

Mit etwas Bratensaft Bratensaft und Crème fraiche aufgießen,

## **Schritt8**

ca. 5 - 10 min. köcheln lassen, nachschmecken.

## **Schritt9**

Die Fleischbällchen in Butterschmalz in einer Stielpfanne anbraten, Farbe nehmen lassen, in die Soße geben, 2 - 3 min. leicht köcheln lassen.

## **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt11**

Dazu reiche ich rustikale Stampfkartoffeln und einen Kopf -Selleriesalat in Essig und Öl mit Kräutern.

**Rezeptart:** Hackfleischgerichte **Tags:** bürgerlich, für jeden tag, hausgemacht, pikant, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ungarische-paprikakloesschen-in-bunter-paprikasosse/>