SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Tex Mex Meatballs | Chili con Carne

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten

500 g Frisches Hackfleisch, gemischt

3 Eier (Größe M)

3 Esslöffel Panko- oder Semmelbrösel

3 Esslöffel Frische Petersilie, fein geschnitten

200 g Geriebener Cheddar-Käse

2 Zwiebel

2 Zehe(n) Knoblauchzehe

1 Tomatenwürfel (Dose)

2 Esslöffel Chili con Carne Gewürz

1 Esslöffel Cumin, gemahlener Kreuzkümmel

Etwas Salz,

Etwas Pfeffer (Banasura Hochlandpfeffer)

Etwas Zucker

Vorbereitung

1. Backofen mit Ober- Unterhitze oder Big Green Egg auf 180°C vorheizen und darin die gusseiserne- oder Keramik-Auflaufform für 10 Minuten erhitzen.

Für die Fleischbällchen

1. Das Hackfleisch, Eier, Panko- oder Semmelbrösel, Frische Petersilie und Cheddar-Käse (100 g) in einer Schüssel gut miteinander vermengen.

2. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und nun 16 gleich große Bällchen formen.

3. Die Bällchen mit etwas Öl in vorgeheizter Auflaufform im Backofen oder Big Green Egg mit geschlossenem Deckel für 10-15 min braten.

Für die Sauce

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und zusammen mit den Tomatenwürfeln, dem Chili con Carne und Cumin im Standmixer (höchstens 1/2 min auf höchster Stufe) pürieren.

2. Die Sauce sollte nicht ganz so fein sein, es sollten noch Tomaten- und Zwiebelstückchen erkennbar sein.

3. Abschließend mit Salz und etwas Zucker abschmecken.

Fertigstellung

1. Die Form mit den angebratenen Fleischbällchen aus dem Ofen nehmen und mit der Sauce übergießen sowie mit dem geriebenen Cheddar-Käse (100 g) bestreuen.

2. Nun nochmals für 20-30 min bei gleicher Temperatur überbacken, bis der Käse gut geschmolzen ist.

3. Nun die Quick & Easy Tex-Mex Meatballs aus dem Ofen nehmen, in der Form etwas abkühlen lassen und mit fein geschnittener Petersilie bestreuen.

4. Am besten werden die Mexikanischen Fleischbällchen mit warmen Maistortillas und Tomatillo & Lime Salsa (siehe extra Rezept) gegessen.

5. Dazu je 1 Fleischbällchen halbieren, mit Sauce und Käse auf eine Mais-Tortilla geben, einen guten Löffel voll Green Salsa darüber, Tortilla zusammenklappen und genießen!