

## Pikante Hackbällchen in Tomatensoße



### Zutaten:

#### Für 4 Personen:

- 250 g gemischtes Hackfleisch
- 150 g Bratwurstbrät, roh
- 50 g trockene Brötchen oder Weißbrot vom Vortag
- 50 ml heiße Milch
- 1 Ei
- 1 TL Senf
- Salz & Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 2 EL Öl
- 400 g Tomatenstücke aus der Dose oder heimische reife Tomaten, gewürfelt
- 250 ml Tomatensaft
- 3 EL Gemüsebrühepulver (z.B. unsere [selbstgemachte Brühe](#))
- Je 1/2 TL getrockneter Oregano und Thymian
- Etwas Chili
- 1 TL Zucker
- Extra: Petersilienstreifen, Baguette/Weißbrot zum Servieren



### Zubereitung

Die Brötchen fein würfeln und mit heißer Milch begießen. Dann 5 Minuten einweichen lassen.

Eingeweichte Brötchenwürfel, Hackfleisch, Bratwurstbrät, Ei, Senf, Salz, Pfeffer und Paprikapulver zugeben und alles gut durchmischen. Mit nassen Händen 16 gleich große Kugeln formen.

Die Hackbällchen mit etwas Öl in einer Pfanne 5-6 Minuten rundherum anbraten. Dann die Bällchen auf einem Teller beiseitestellen.

Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel in der gleichen Pfanne (im Bratensatz) 2-3 Minuten anschwitzen.

Tomatenstücke, Tomatensaft, Gemüsebrühepulver, Kräuter, Chili und Zucker dazugeben und 10 Minuten einkochen. Nach 10 Minuten die Sauce nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, Hackbällchen zugeben und weitere 5 Minuten garen.

Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen. Dazu Baguette/Weißbrot reichen.