



Kürbis-Hackbällchen

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

10 Portionen

1,25 kg	Hackfleisch gemischt	250 ml	Milch
2	Brötchen vom Vortag	500 g	Hokkaido Kürbis
2	Eier	1 Prise	Muskat
1 Prise	Zimt	1 EL	Sriracha-Sauce
	Salz, Pfeffer		Öl zum Braten
5	rote Zwiebeln	2	Äpfel
60 g	Butter	1/2 Glas	Preiselbeermarmelade

Zubereitung

-
1. Kürbis in gleichmäßige Würfel schneiden, mit etwas Butter anschwitzen und leicht angaren. Danach abkühlen lassen.
 2. Brötchen klein schneiden und in der Milch einweichen.
 3. Mit Hackfleisch, Ei, Kürbis Würfeln, Salz, Pfeffer, Muskat und Sriracha vermengen.
 4. Hackbällchen formen und in Öl knusprig braun braten.
 5. Äpfel und Zwiebel in gleichmäßige Würfel schneiden und mit der Preiselbeermarmelade und Zimt vermengen, leicht salzen und pfeffern. Anrichten. Fertig.