Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BASKISCHE HACKBÄLLCHEN

ZUBEREITUNG: 25 MIN. · KOCHZEIT: 5 MIN. · BACKZEIT: 25 MIN.

Wie bringe ich den Geschmack von Südwestfrankreich und dem Baskenland bei mir zu Hause? Ganz einfach mit feinem **Piment d'Espelette** und Piquillos kochen!

Für unsere Familie gab es als Mittagsessen saftige baskische Rinderhackfleisch Bällchen mit viel Piquillos und Piment d'Espelette. Fruchtig, leicht scharf und aromatisch! Es war genau so lecker wie die kleinen Tapas-Frikadellen aus Saint-Jean-de-Luz oder Biarritz.

Zurück aus dem Urlaub fragt man sich oft, was man mit all den leckeren, mitgebrachten französischen Zutaten von den Wochenmärkten zaubern kann. Hier findet ihr erst mal eine Idee, wie ihr die eingelegten Piquillos und den Piment d'Espelette zubereiten könnt.

Die Piquillos sind eingelegte kleine Paprika, die nicht sehr scharf sind. Oft mit einer richtig guten Dose, Knoblauch und Kräutern verfeinert, kann man sie einfach nur mit Frischkäse füllen, um sie als Aperitif oder kleine Tapas zu servieren.

Ich finde sie sehr aromatisch und saftig, deswegen kommen sie bei mir in verschiedenen Rezepten und auch sehr sehr gern als Füllung zum Einsatz. Es war also perfekt für unsere Rinderhackfleisch-Bällchen.

Zutaten für baskische Hackbällchen für 4 Personen

500 g Rinder-Hackfleisch, 50 ml Sahne, 1 Ei, 10 g Butter, 1 große Zwiebel, 30 g Semmelbrösel, Kräuter der Provence, 150-170 g Piquillos eingelegt, Piment d'Espelette, eine Prise fleur de sel.

1- In einer Pfanne die Butter schmelzen und darin die klein geschnittene Zwiebel anbraten.

Die Piquillos aus dem Glas nehmen und in Stücke schneiden. Dann in ein Sieb geben und leicht drücken. So kommt das überflüssige Öl raus.

2- In einer großen Schüssel das Fleisch mit den klein geschnittenen Piquillos und einem Ei geben. Dann kommt noch rein: die Semmelbrösel, die Sahne, 1 TL Piment d'Espelette, 1 TL Kräuter der Provence, eine gute Prise Fleur de sel.

3- Dazu kommen noch die gebratene Zwiebeln und es wird gut durchgeknetet.

4- Mit dieser Masse kleine Bällchen formen und in eine Auflaufform legen.

Backen: 20-25 Minuten bei 190°C Umluft.

5- In dieser Zeit habe ich kurz noch eine „Paprika-Piquillos„-Pfanne gemacht als Beilage:

Die restlichen Piquillos mit einer klein geschnittenen Paprika in der Pfanne kurz anbraten und mit Reis aus der Camargue servieren.

Et voilà!

Super saftige Hackfleisch Bällchen aus dem Baskenland.

Ich mag sie als Hauptspeise servieren, aber ihr könnt sie auch als Mini Version anbraten und dann als Tapas genießen!

Ich wünsche euch „bon Appétit“ und hoffe, dieses Rezept hat euch geholfen, wieder ein bisschen Urlaubsgefühl mit nach Hause zu bringen!

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de