

# Hackbällchen in Rotweinsugo

---

Gesamtzeit: 60 min.

Portionen: 6



## Zutaten:

500 g Rindfleisch zum Schmoren, (z. B. aus der Wade oder Beinscheiben)

100 g Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

300 g Möhren

300 g Staudensellerie

5 El Olivenöl

Salz, Pfeffer

20 g Butter

1 El Tomatenmark

200 ml Rotwein

100 ml roter Portwein

200 ml Rinderfond

1 Dose geschälte Tomaten, 400 g

320 g Bandnudeln, breit, (z. B. Tagliatelle, Fettuccine)

## Bällchen:

40 g altbackenes Weißbrot

80 g Schalotten

4 Stiele glatte Petersilie

10 g Butter

250 g Hackfleisch, gemischt

Salz, Pfeffer

2 Eier, (Kl. M)

3 El Olivenöl

Basilikumblätter, zum Garnieren

20 g italienischer Hartkäse, (z. B. Parmesan; ersatzweise Pecorino; gehobelt)

## Anweisungen:

Für den Sugo Rindfleisch in 3 cm große Würfel schneiden.

Zwiebeln in feine Würfel schneiden, Knoblauch andrücken. Möhren und Sellerie putzen und schälen, Sellerie entfäden.

Möhren und Sellerie in 1 cm große Würfel schneiden. 2 El Öl in einem Bräter erhitzen, Rindfleisch darin bei starker Hitze 2-3 Minuten rundum braten.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und beiseite stellen. Öl entfernen.

Restliches Öl und Butter in den Bräter geben, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer bis starker Hitze 3-4 Minuten braten.

Die Hälfte von Möhren und Sellerie zugeben und weitere 3-4 Minuten braten. Tomatenmark unter Rühren zugeben und 30 Sekunden mitbraten.

Mit Rot- und Portwein ablöschen und stark einkochen. Fond, Fleisch und Tomaten zugeben, zugedeckt im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 140 Grad (Gas 1, Umluft nicht empfehlenswert) 1 Stunde garen.

Inzwischen für die Bällchen Brot 10 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. Schalotten in feine Würfel schneiden.

Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, Schalotten darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten.

Petersilie unterrühren, abkühlen lassen. Hack mit Brot und Schalotten in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut mischen. Eier verquirlen und gut untermischen.

Aus der Masse mit feuchten Händen 20 gleich große Bällchen formen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Bällchen darin bei mittlerer bis starker Hitze 8-10 Minuten rundum braten. Fleisch aus dem Bräter nehmen und beiseitestellen (siehe Tipp), Sauce durch ein feines Sieb gießen und gut durchdrücken.

Sauce (ca. 500 ml) in einem Topf auf 400 ml einkochen lassen, eventuell mit Salz abschmecken.

Restliche Möhren und restlichen Sellerie darin 8-10 Minuten zugedeckt garen. Inzwischen nudeln in einem großen Topf in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, in ein Sieb gießen und abtropfen lassen, dabei 200 ml Nudelwasser auffangen.

Nudeln mit Nudelwasser und Schmorsauce in einem Topf (oder einer großen Pfanne) mischen und erwärmen, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist.

Fleischbällchen vorsichtig unterheben. Nudeln und Hackbällchen auf vorgewärmte Teller geben, mit Basilikum und Käse bestreut servieren.

Fleisch fein würfeln oder zerpfeifen und zum Sugo geben.