



Hackklößchen in Rotweinsauce

Für 4 Personen

Rotweinsauce

- 350 g Rindfleisch (zum Schmoren)
- 75 g Zwiebeln
- 1/2 Knoblauchzehe
- 200 g Möhren
- 200 g Staudensellerie
- 3 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 15 g Butter
- 1 El Tomatenmark
- 150 ml Rotwein
- 750 ml roter Portwein
- 150 ml Rinderfond
- 300 g geschälte Tomaten
- 250 g breite Bandnudeln

Hackklößchen

- 30 g altbackenes Weißbrot
- 60 g Schalotten
- 3 Stiele glatte Petersilie
- 7 g Butter
- 200 g gemischtes Hackfleisch
- Salz, Pfeffer
- 2 Eier
- 2 El Olivenöl
- Basilikumblätter zum Garnieren
- 15 g Parmesan



NaturEnergie
von Energiedienst