

Kochen

Serkan Güzelcoban

Montag, den 12.07.2021

Hackbällchen (Köfte) mit würzigen Muffins und Käsesoße

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Muffins:

2 Eier, Größe L
150 ml Milch
150 g Mehl (Type 405)
4 EL Rapsöl

Für die Hackbällchen:

500 g Hackfleisch (Rind, Lamm, gemischt)
1 Zwiebel
1 Ei (Größe M), optional
etwas Salz
etwas Pfeffer
2 EL Butterschmalz

Für die Käsesoße:

200 ml Milch
250 g Cheddar, gerieben
2 TL Speisestärke oder Mehl
1 TL Senfmehl (alternativ Speisestärke)
1 TL Pfeffer
1 Prise Knoblauch, gemahlen
1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Meersalz

Außerdem:

1 Glas Mixed Pickles (Abtropfgewicht 190 g)
Muffinblech

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Muffinblech auf ein Backblech stellen und im Ofen erhitzen. Die Eier mit der Milch verquirlen. Das Mehl auf die Eimasse sieben und unterrühren.
2. Jeweils 1 EL Öl in die vier Mulden des Muffinblechs geben. Anschließend den Teig in die vier Mulden einfüllen und im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen. Muffins aus dem Muffinblech nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Inzwischen die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Das Hackfleisch mit Zwiebel, (dem Ei), Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel vermischen. Aus der Hackmasse kleine Bällchen formen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Hackbällchen darin rundherum 4–5 Minuten braten.
4. Währenddessen die Milch aufkochen. Den Cheddar einrühren und unter Rühren schmelzen lassen. Stärke oder Mehl mit 1-2 EL Wasser verrühren. Mit dem Senfmehl zufügen, unterrühren und bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren die Soße binden. Mit Pfeffer, Knoblauch, Cayennepfeffer und Salz würzen.
5. Zum Servieren Mixed Pickels abgießen, abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Muffins mit Hackbällchen und der Käsesoße anrichten. Anschließend mit Mixed Pickels servieren.

