

Hackfleischbällchen mit Waldpilz-Zwiebelfüllung



Fotos Gisela M.

Rezept aus "Mein Mix Kochbuch, Heft 1/2017, Sonderheft Landidee mit 75 Rezepten für die Multifunktions-Küchenmaschine" und von Gisela M. auf CC abgewandelt

Zutaten:

Für die Pilzfüllung:

100 gr. Zwiebel, grob zerteilt

80 gr. Champignons

15 gr. getrocknete Steinpilze

1 Zweig gezupfter Thymian

10 ml Olivenöl

1 Prise Salz, Pfeffer

1 EL Semmelbrösel

Für die Hackfleischmasse:

25 gr. Karotten

35 gr. Zwiebel

25 gr. Semmelbrösel

1 Ei

6 Blatt Petersilie

5 gr. Curry

5 gr. Paprika

1 Prise Pfeffer

2 TL Salz

300 gr. Rinderhackfleisch

Zubereitung:

Pilzfüllung:

Zwiebeln, Champignons, Thymian und getrocknete Steinpilze in Multizerkleinerer mit Messer geben und ca. 15 Sekunden mit Stufe 4 zerkleinern, bis alles schön klein ist.



Pilzmischung in Kessel mit Flexi umfüllen. Olivvenöl, Salz und Pfeffer zugeben, 100 Grad einstellen, Rührintervall 2 und ca. 3 Minuten rühren lassen. Semmelbrösel zugeben, kurz mit Flexi vermischen lassen. Topfinhalt zur Seite stellen und abkühlen lassen.



Hackfleischmasse:

Alle Zutaten ausser dem Hackfleisch in Multizerkleinerer mit Messer geben (es stört nicht, wenn im Multi noch Reste von der Pilzfüllung sind, also bitte nicht extra säubern) und ca. 15 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern.



Die Masse in den Kessel umfüllen, in dem die Pilzfüllung war (ohne vorheriges zwischenspülen). K-Haken einsetzen. Hackfleisch zugeben und ca. 30 Sekunden auf "min" laufen lassen.

Aus dem Waldpilzteig 6 Bällchen formen, ebenso aus dem Hackfleischteig.

Die Hackbällchen in der Hand platt drücken und den Waldpilzteig in die Mitte legen. Dann die Hand schließen, damit der Waldpilzteig von der Hackmasse komplett umschlossen wird und in das Dampfkörbchen legen (Anmerkung: ich hatte sicherheitshalber den Dampfeinsatz mit einem Tropfen Öl eingerieben. Es hat nichts angehängt, müsste auch ohne Öl gehen).



In den Kessel jetzt ca. einen Liter Wasser füllen, Temperatur auf 110 Grad stellen und Rührintervall 3.

Sobald das Wasser kocht, das Dampfkörbchen einsetzen und den Timer auf 25 Minuten stellen.

Danach kann man – je nach Belieben – die fertig gegarten Hackbällchen noch in einer Pfanne mit Öl angebraten werden.



Lt. "Mein Mix-Kochbuch" für 2-3 Personen/365 kcal/16,1 KH