

Fleisch-Fußbällchen

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 50 Min.

<i>Altbackenes Brötchen</i>	<i>1</i>	<i>in lauwarmem Wasser einweichen.</i>
<i>Getrocknete Tomaten</i>	<i>5</i>	<i>und</i>
<i>Grüne Oliven, entsteint</i>	<i>2 EL</i>	<i>fein hacken.</i>
<i>Zwiebel</i>	<i>1</i>	<i>und</i>
<i>Knoblauch</i>	<i>2 Zehen</i>	<i>schälen und fein würfeln.</i>
<i>Petersilie</i>	<i>½ Bund</i>	<i>waschen, trocken schütteln und fein hacken. Das Brötchen gut ausdrücken und zerpfücken, mit den zerkleinerten Zutaten sowie</i>
<i>Rinder-Hackfleisch</i>	<i>400 g</i>	
<i>Eier</i>	<i>2</i>	<i>und</i>
<i>Senf</i>	<i>1 EL</i>	<i>in eine Schüssel geben, mit</i>
<i>Salz + Pfeffer</i>		<i>würzen und zu einem gebundenen Teig verkneten.</i>
		<i>Aus dem Fleischteig 1 cm dicke Bälle formen und in</i>
<i>Olivenöl</i>	<i>1 EL</i>	<i>pro Seite 3–4 Minuten anbraten oder</i>
		<i>im Backofen bei 250°C Ober-/Unterhitze 20–25 Minuten backen (ohne Öl). Abkühlen lassen und jeweils mehrere Bällchen auf Holzspieße stecken.</i>

Der ideale Begleiter

[*Sparkling Flight / Schmetterlinge im Bauch / Rosé*](#)

