

### Hackbällchen in Zwiebelsauce:

Hackbällchen in Tomatensauce sind der Klassiker. Bei diesem Rezept kommen Zwiebelfans voll auf Ihre Kosten. Eine Variante, die gerade an warmen Tagen recht erfrischend schmeckt und perfekt mit Kartoffelresten vom Vortag harmoniert.



### Zutaten für 2 Personen:

500 gr. Rinderhackfleisch  
20 gr. Semmelbrösel oder ein altes Brötchen  
1 Ei  
1 kleingeschnittene Zwiebel oder Schalotte  
2 EL Senf  
500gr. Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
1 Glas Rinderfond  
150ml Weißwein  
Zitronensaft  
2-3 EL saure Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

1. Zwiebel in Ringe schneiden und Knoblauchzehen fein hacken
2. Beides in etwas Butter oder Öl leicht bräunlich dünsten
3. Rinderfond, Weißwein und einen kleinen Spritzer Zitronensaft dazugeben und kurz aufkochen lassen
4. Die Soße in die Silikonform des Omnia umfüllen
5. Hackfleisch, Semmelbrösel (oder klein geschnittenes altes Brötchen), Ei, kleingeschnittene Zwiebel, Senf, Salz, Pfeffer und Muskatnuss in eine große Schüssel geben und sehr gut miteinander zu einer homogenen Masse verkneten
6. Aus der Masse mit Handschuhen oder feuchten Händen kleine Hackbällchen formen
7. Die Hackbällchen in den Omnia in die Soße legen und gleichmäßig verteilen. Sie sollten gut mit der Soße bedeckt sein.
8. Ca. 35-40 Minuten bei mittlerer Hitze im Omnia ziehen lassen
9. Wenn die Hackbällchen durch sind, kurz rausnehmen und die saure Sahne in die Soße rühren. Ggf. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken
10. Hackbällchen in einem tiefen Teller mit Soße servieren

Dazu schmeckt frisches Baguette oder auch Kartoffeln vom Vortag, die leicht in die Soße gedrückt werden können sowie ein kühles Glas Weißwein.

Tipp: Wenn die Soße zu dünn ist, dann nochmals kurz zum Kochen bringen und etwas Speisestärke oder Soßenbinder einrühren. Anschließend die Hackbällchen nochmals zurück legen und 5 Minuten bei niedriger Hitze im Omnia erwärmen