



Hackbällchen in Safran - Cayenne-Sauce mit Zucchini-Fetareis

▼ Zutaten

| | |
|-----------------|-----------------------------|
| 2 | Zwiebeln |
| 4 | Eier |
| 6 Esslöffel | Semmelbrösel |
| 600 Gramm | Hackfleisch vom Rind |
| 2 Teelöffel | Cayennepfeffer |
| 2 Teelöffel | Öl |
| 0,2 Gramm | Safran |
| 400 Milliliter | Gemüsebrühe |
| 200 Gramm | Schmand |
| 2 Teelöffel | Zitronensaft |
| 2 Teelöffel | Speisestärke |
| 1 große Tasse | Reis |
| 2-3 mittelgroße | Zucchini |
| 150 Gramm | Fetakäse |
| nach Belieben | grüner Salat |

■ Zubereitung:

1. die Zwiebeln würfeln
2. und mit Eiern und Semmelbröseln unter das Hackfleisch geben
3. mit Salz und ½ Teelöffel Cayennepfeffer kräftig würzen
4. aus dem Teig mit feuchten Händen kleine Bällchen formen
5. die Klößchen im heißen Öl bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten braten, herausnehmen und warm stellen
6. den Safran in der heißen Brühe auflösen und den Bratensatz damit ablöschen
7. den Schmand unterrühren und einmal aufkochen lassen
8. mit Zitronensaft, Salz, ½ Teelöffel Cayennepfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken
9. die Sauce durch ein Sieb gießen, nochmals aufkochen und mit Saucenbinder binden
10. zwischendurch den Reis kochen (mit der doppelten Menge Wasser und 1 Teelöffel Salz)
11. die Zucchini waschen und grob raspeln
12. in einer Pfanne mit etwas Öl andünsten und anschließend zu dem fertigen Reis geben
13. eventuell einem Stückchen Butter und dem klein geschnittenen Fetakäse vermischen
14. alles zusammen heiß servieren
15. wer mag kann dazu noch einen kleinen grünen Salat reichen