

TAPAS – HACKBÄLLCHEN IM PISTAZIENMANTEL

TAPAS – HACKBÄLLCHEN IM PISTAZIENMANTEL

Los geht es mit meinen Rezepten vom Tapasabend. Den sommerlichen Aperitiv und das eiskalte Dessert habe ich euch ja bereits gezeigt, hier kommen ein paar leckere und ganz einfache Hackbällchen im Pistazienmantel. Wünscht ihr euch manchmal auch so sehr einen Fleischwolf wie ich? So ein tolles Teil für die Kitchen Aid... egal was ihr hinein stopft, er wird es wolfen... Nun gut, ich habe seit August meine Kitchen Aid, aber der Fleischwolf steht noch ganz groß auf der Wunschliste. Umso mehr habe ich mich geärgert, dass es bei Neckermann.de meine Kitchen Aid, in meinem geliebten Macadamia braun, mit Fleischwolfaufsatz (!) zu dem gleichen Preis gibt, den ich bei einer bekannten Kaufhauskette bezahlt habe... nur bei mir ohne den Wolf. *grumel* Aber so ist das wohl, mal hat man Glück und mal nicht. Zurück zu den Tapas-Hackbällchen – da ich also nicht selber wolfen kann habe ich mich hier für sehr fein gewolfes Fleisch in Form von Wurstbrät entschieden. Das wurde noch leicht gewürzt, zu Kugeln geformt und in gehackten Pistazien gerollt – den Rest hat der Ofen für mich erledigt. Sehr lecker, wobei mir die Variante mit dem Kapernmantel fast noch ein bisschen besser gefallen hat.



Zutaten für 7 Bällchen im Pistazienmantel:

2 große, rohe Thüringer Bratwürste

eine gute Prise frisch gemahlener Pfeffer

1/2 TL Cumin

50g gehackte Pistazien

etwas Olivenöl

Zubereitung:

Die Würste der Länge nach aufschneiden und das Wurstbrät aus dem Darm holen. Mit Pfeffer und Cumin würzen und gut durchkneten. Die Hände gründlich waschen und mit nassen, kalten Händen 7-8 Kugeln aus der Masse formen. Die Hackbällchen direkt in den Pistazien wenden und in eine ofenfeste Form geben.



Mit etwas Olivenöl beträufeln und bei 200°C für 15-20 Minuten in den Ofen schieben. Wer möchte kann sie dort wenden, muss man aber nicht.

Die Bällchen können dann bei 80°C im Ofen warm gehalten werden oder ihr serviert sie sofort.

Und irgendwann wird doch gewolft...

