

# TEXAS HACKBÄLLCHEN MIT REIS

## TEXAS HACKBÄLLCHEN MIT REIS

Habt ihr schon die Zeit gefunden das Texas Chili Pulver zusammenzumischen? Falls nicht wird es höchste Zeit - ich habe hier nämlich das erste Rezept damit für euch gezaubert! Ein paar ganz unkomplizierte Texas Hackbällchen mit Reis, Paprika und Mais. Die werden ganz einfach mit Paprika, Mais und Zwiebeln in der Sauce gegart und kommen dann mit etwas Reis oder frischem Brot auf den Teller. Das wärmt an kalten und grauen Wintertagen!



### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

400g Rinderhackfleisch

1 Ei

2 gehäufte TL Texas Chili Pulver (oder eine andere Chili Gewürzmischung)

2 EL Semmelbrösel

### Für die Sauce:

1 Dose Mais

2 rote Paprika

2-3 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

Pfeffer & Salz

1 TL Texas Chili Pulver

etwas Sonnenblumenöl

1 Tasse Gemüsebrühe

400g Pizzatomaten

Außerdem:

240g Reis oder etwas Brot

ZUBEREITUNG:

Die Paprika und die geschälte Zwiebel klein würfeln. Die Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden.

Das Hackfleisch mit dem Ei, den Semmelbröseln, Chili Pulver, Pfeffer und Salz in eine Schüssel geben und gründlich verkneten. Die Masse zu 15-16 kleinen Bällchen formen und auf einem Teller beiseite stellen.

In einer großen Pfanne oder einem flachen Topf das Öl erhitzen und die Paprika mit der Zwiebel und dem Knoblauch anschwitzen.



Das Gemüse mit der Brühe ablöschen und alles etwas einköcheln lassen.





Die Pizzatomaten dazu geben, kurz aufkochen und mit Pfeffer, Salz und dem restlichen Chili Pulver würzen.



Den Mais und die Hackbällchen dazu geben und für ca. 15 Minuten sanft köcheln lassen bis die Fleischbällchen gar sind.





In dieser Zeit einen Topf Salzwasser zum kochen bringen und den Reis garen.

Den fertigen Reis auf tiefe Teller verteilen und mit Sauce und Fleischklößchen anrichten.

Die Texas Hackbällchen sofort heiß servieren.

Lasst es euch schmecken!

