



Basilikum Hackbällchen Toskana

ganz ohne Fix Tüte dafür noch leckerer

Zutaten:

für die Basilikum-Hackbällchenmasse

- 1 kg Hackfleisch (500g gemischt + 500g Rinderhack)
- 1 Zwiebel
- 2 TI Ankerkraut Aioli Salz (Alternativ mischt ihr Salz, granulierten Knobloch + Pfeffer selber)
- 1 TI italienische Kräuter
- 20 g Basilikum frisch
- 4 TI Pesto (Basilikum)

für die Sauce

- 100 g Tomatenmark
- 400 ml Tomaten in Stücke
- 2 Knoblauchzehe
- 400 ml passierte Tomaten
- 200 ml Sahne (oder Kochsahne wie Cremefine)
- 100 ml Wasser
- 3 TI italienische Kräuter
- 20 g Basilikum frisch
- 2 Zwiebeln (Rot+Weiß)
- 2 TI Ankerkraut Aioli Salz (Alternativ mischt ihr Salz, granulierten Knobloch + Pfeffer selber)
- 250 g Mozzarella (2 Kugeln)
- etwas Öl

Zubereitung:

Als erstes beginnen wir mit den Schnibbel und Vorbereitungsarbeiten. Hierfür die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden, die Rote Zwiebel getrennt von der (normalen) Zwiebel aufbewahren. Den Knoblauch ebenfalls schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Basilikum klein hacken und in 2 Portionen (je ca. 20 Gramm) aufteilen. Den Mozzarella in ca. 14-15 Scheiben teilen.

Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und die gewürfelte (normale / weiße) Zwiebel, 20 g gehackten Basilikum so wie das Pesto und 1 TL Italienische Kräuter & 2 TL vom Aioli Salz hinzugeben und dass ganze gut durchkneten. Die Hackfleisch Masse zu 14-15 kleine Hackbällchen von je ca. 80 Gramm pro Bällchen formen

Die Hackbällchen nun in der Großpfanne (FP 35 oder FP 30) auf dem Grill mit etwas Öl anbraten von allen Seiten scharf anbraten. Die Bällchen müssen nicht durch gegart werden, sondern sollen nur rings rum Röstaromen erhalten.



The BBQ Bloog from the Baroque Town Fulda

<http://www.grillke.de>

<https://www.facebook.com/BbqFulda>

<https://www.instagram.com/grillke/>



In der Gusspfanne wird später auch die Sauce in der die Bällchen fertig garen zubereitet und diese dann darin überbacken. Solltet ihr keine Gusspfanne haben, grillt ihr die Hackbällchen so auf dem Grill, auf einer Gussplatte oder Plancha oder in einer Normalen Pfanne an, die Sauce könnt ihr auch in einer normalen Pfanne vorbereiten und benutzt dann für das Überbacken einfach eine Auflaufform.

Wenn die Hackbällchen von allen Seiten gut angebraten sind, dann diese auf den Ablagerost legen. In den Bratenfett nun die Zwiebeln glasig dünsten, den Knoblauch zugeben und mit anbraten, das Tomatenmark sowie die Tomaten in Stücke zugeben und ebenfalls kurz anbraten. Nun kommen die passierten Tomaten hinzu und das ganze wird mit dem Wasser und der Sahne aufgefüllt. Im Anschluss wird das ganze gut verrührt, und mit der frische gehakte Basilikum (20 g), die Italienischen Kräuter (3TL) unter gerührt und mit dem Aioli Salz abgeschmeckt. Der Brenner und der Gusspfanne wird nun ausgeschaltet und die Brenner rechts und links angestellt so das ihr den Grill auf eine Temperatur von ca. 190-200°C ein regeln könnt. Auf einem Kohlegrill müsst ihr durch verschieben der Kohle(Körbe) ebenfalls einen Indirekten Bereich schaffen und den Grill so vorbereiten das ihr auf diese Temperatur kommt.

Zum Abschluss werde die Hackbällchen von Ablagerost gleichmäßig in der Sauce verteilt und werden mit je einer Scheibe des Mozzarella bedeckt.

Das ganze wird nun mit geschlossenem Deckel, bei den 190-200°C für ca. 30 Minuten fertig gegart wenn ihr sicher sein wollt, das es auch durch gegart ist, sollten die Hackbällchen beim Nachmessen mit einem Thermometer eine Kerntemperatur von über 73°C haben. Als Beilage passen aufgrund der leckeren Sauce natürlich Nudeln, aber ganz schmeckt auch mit Reis oder einem Baguette hervorragend.

