



Hackbällchen

in cremiger Rahmsauce ♥

Zart, saftig & herrlich cremig – ein Familienklassiker!



35 Minuten
Gesamtzeit



2 Personen
Portionen



Einfach
Schwierigkeitsgrad



♥
Einfach.
Lecker.
Für die ganze
Familie. ♥

ZUTATEN

für 2 Personen

♥ Für die Hackbällchen

- 250 g Rindshackfleisch
- ½ kleine Zwiebel, fein gehackt
- ½ Knoblauchzehe, gepresst
- ½ Ei
- 1½ EL Paniermehl
- ½ TL Senf
- ½ TL Paprikapulver
- Salz & Pfeffer

♥ Für die Rahmsauce

- 125 ml Halbrahm
- 75 ml Rindsbouillon
- ½ EL Frischkäse natur
- ½ EL Dijon-Senf
- ½ TL Paprikapulver
- Salz & Pfeffer
- ½ TL Maizena (optional)

ZUBEREITUNG ♥

1

Hackbällchen vorbereiten

Alle Zutaten für die Hackbällchen in einer Schüssel gut vermengen. Aus der Masse ca. 16 kleine Hackbällchen formen.



2

Linke Schublade - Hackbällchen garen

Hackbällchen in die linke (kleine) Schublade legen.
180 °C | 12 Minuten | Airfry
Nach 6 Minuten einmal wenden.



3

Sauce vorbereiten

Halbrahm, Bouillon, Frischkäse, Senf und Gewürze verrühren und in eine hitzebeständige Auflaufform (ca. 15 x 15 cm) geben.



4

Alles zusammen garen

Nach 12 Minuten die Hackbällchen in die Auflaufform zur Sauce legen und zurück in die linke Schublade stellen.
170 °C | 8 Minuten | Airfry
Die Sauce wird schön cremig.



5

Fertig!

Nach dem Garen kurz umrühren und abschmecken. Bei Bedarf mit 1 TL Maizena (mit 1 EL kaltem Wasser angerührt) andicken und nochmals 2 Minuten garen.



PHILIPS AIRFRYER 5000 DUAL BASKET ♥

LINKE SCHUBLADE (klein)

Hackbällchen & Sauce

180 °C
12 Min. (Hackbällchen)
danach 170 °C
8 Min. (mit Sauce)
Airfry



RECHTE SCHUBLADE (gross)

(gleichzeitig)

Beilage zubereiten



Je nach Beilage
z. B. 180 °C
10-15 Min.
Airfry oder Dampf

SYNC-FUNKTION

verwenden – beide Schubladen
sind zeitgleich fertig.



FABIS TIPP ♥

Für extra Geschmack kannst du in die Sauce 1 TL getrocknete Kräuter (z.B. Petersilie oder Thymian) geben. Schmeckt am nächsten Tag sogar noch besser!



DAZU PASST ♥

- Kartoffelstock
- Butterspätzli
- Reis
- Teigwaren
- Broccoli
- Grüne Bohnen
- Erbsli & Rüebl



VARIATIONEN ♥

- Mit gemischtem Hack (Rind & Schwein) wird es besonders saftig.
- Für eine leichtere Variante Halbrahm durch Kochcrème light ersetzen.
- Frischkäse durch Ricotta ersetzen für eine mildere Note.



KINDER-TIPP ♥ 😊

Etwas weniger Pfeffer und Paprika verwenden – so schmeckt es auch den Kleinen.

Dazu Kartoffelstock und Erbsli – ein Hit bei Kindern! 😊



MEAL PREP

Hält sich im Kühlschrank 2-3 Tage.



Einfach in einer Box aufbewahren und später genießen.



ZUM EINFIEREN

Hackbällchen mit Sauce vollständig abkühlen lassen und in einem gefriergeeigneten Behälter bis zu 3 Monate einfrieren. Zum Auftauen über Nacht in den Kühlschrank stellen und aufwärmen.



Aus der Küche von Fabis Welt

Mit Liebe gekocht. Einfach nachgekocht. ♥

Fabis Welt ♥