

# Geflügel Rezepte

## Geflügelhackbällchen

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Huhn, Party, Snacks

---

2		Knoblauchzehen	2		Dose/n Safranpulver
60	g	Schalotten	6	Essl.	Öl
2		Pfefferschoten	50	g	Mehl
1		Unbehandelte Zitrone	100	ml	Weißwein
2		Stiele Rosmarin	200	ml	Geflügelfond
500	g	Geflügelhackfleisch	100	ml	Milch
30	ml	Sahne			Glatte Petersilie zum
		Salz			- Garnieren
		Pfeffer			

---

1. Knoblauch und Schalotten pellen, Pfefferschoten längs halbieren, alles fein würfeln. Schale der Zitrone dünn abreiben. Rosmarinnadeln von den Stielen streifen und fein hacken. Alle Zutaten mit Geflügelhack und Sahne vermengen. Salzen und pfeffern.

2. Aus der Fleischmasse 30 Bällchen formen. Safran in 1 Ei warmen Wassers einweichen. 2 Ei Öl in einem Topf erhitzen. Mehl einrühren, kurz anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Geflügelfond und Milch auffüllen. Safran zufügen und 5 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

3. Hackbällchen im restlichen Öl ca. 4 Minuten braten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. Auf einer Platte anrichten. Evtl. Zahnstocher zum Zugreifen hineinstecken. Die Sauce mit glatter Petersilie garnieren und zu den Hackbällchen servieren.

Zubereitungszeit 35 min