Boulettes de viande à la Olbi

Moin Moin

diese Geschichte geht mir schon länger durch den Kopf. Ich wollte etwas für Sonntags haben, was man im Grill, Dutch Oven aber auch im Backofen machen kann. Das Gericht sollte Rinderhack und Bacon haben. Ich sah dann auf YouTube ein Video was mich auf diese Idee brachte.

Für die Sauce brauchen wir
2 Dosen Passierte Tomaten
1 Rote Paprika
1 Grüne Paprika
1 Gelbe Paprika
1 Bund Lauchzwiebeln
3 Rote Zwiebeln
2 Große Schalotten
1 Knoblauchzehe
250ml kräftige Rinderbrühe
3 EL Oregano
6 EL Zucker
1 EL Senf
½ Tl Cayennepfeffer
Salz
Pfeffer
etwas Rotwein

das Gemüse kleinschneiden und die Schalotten mit dem Knoblauch in Olivenöl goldgelb andünsten. Das ganze dann mit etwas Rotwein ablöschen und die restlichen Zutaten hinzufügen und aufkochen lassen.

Für die Boulettes de viande brauchen wir

1000g Rinderhack
1 Netz Babybel
2 Pack Bacon
2 Jalapeño (sehr fein gehackt)
2 EL Kräuter
4 EL von der Sauce
1 Ei
Salz
Pfeffer

Alles gut vermengen und je Boulettes de viande ca. 190gramm abwiegen.
Den Babybel mit je zwei Scheiben Bacon umwickeln und die Boulettes de viande mit füllen. Jede Boulettes de viande bekommt jetzt noch eine Scheibe Bacon fürs Auge und wird scharf an gegrillt. Die Boulettes de viande in eine

Auflaufform und mit der Sauce übergießen und bei 180°c für 60 Minuten. Zum Schluss noch mal mit einer Tüte Mozzarella überbacken Fertig.

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]