

Hackfleisch-Kugeln mit Biersauce



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

Hackfleischkugeln

2	Scheiben	Weissbrot ohne Rinde
0.5	dl	Milch
1	dl	Weisser Engel
600	g	Rinds-Hackfleisch
1	Stück	Zwiebel, fein geschnitten
2	Stück	Knoblauchzehen, gepresst
2	EL	Butter
2	Stück	Eier

Zubereitung

Zubereitung

Butter in einer Bratpfanne zergehen lassen. Knoblauch darin dünsten. Petersilie und Brot in die Pfanne geben und abkühlen lassen.

Brötchen in etwas Milch und Weisse eingeweicht ausdrücken. Die Masse fein hacken, Zwiebelmasse und den Eiern sehr gut unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zu Kugeln formen und langsam anbraten. Im Ofen warmhalten.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebeln

		Frischer Thymian, fein geschnitten
		Blatt-Petersilie, fein geschnitten
		Salz, Pfeffer
		Öl, zum anbraten

Biersauce

2	EL	Butter
1	Stück	Zwiebel, fein geschnitten
1	Stück	Knoblauchzehen, fein geschnitten
1	Stück	Peperoni, fein geschnitten
2	EL	Tomatenpüree
2	dl	Rahm
4	dl	Weisser Engel
		Salz, Pfeffer

darin dünsten. Tomatenpüree beige nehmen das Bier und den Rahm beige verrühren.

Hackfleischkugeln mit der Sauce anrichten.



Das passende Getränk

Der Weisse Engel ist ein helles, herausragend kräftig orangefelbe Farbe, der herrliche Geschmack von Nelken, Banane, Aprikose und die perfekte Mischung aus Bier zu einem Premiumgenuss. Ausgezeichnet gebraut. Die spritzige Kohlensäure ergibt eine angenehme Leichtigkeit, ohne dass es





**WEISSER
ENGEL**
NATURTRÜB



WEISSER ENGEL



WEISSER



Schützengarden

WEISSER



Schützengarten

ÄLTESTE SCHWEIZER BRAUKUNST

WEISSBIER · NATURTRÜB



