

Tex Mex Meatballs | Chili con Carne

Dauer: 1 h
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Fleisch

Rezept für 4 Personen:

Equipment

1 Gusseisen- oder Keramik-Auflaufform (ca. 30cm)
1 Backofen oder Big Green Egg
1 Standmixer

Gewürze & Zutaten

500 g Frisches Hackfleisch, gemischt
3 Eier (Größe M)
3-4 EL Panko- oder Semmelbrösel
3-4 EL Frische Petersilie, fein geschnitten
200 g Geriebener Cheddar-Käse
2 Zwiebel
2-3 Knoblauchzehe
1 kl. Dose Tomatenwürfel
2-3 EL Chili con Carne Gewürz
1/2 EL Cumin, gemahlener Kreuzkümmel
etwas Salz, Pfeffer (Banasura Hochlandpfeffer) und Zucker

Zubereitung

Vorbereitung

1 Backofen mit Ober- Unterhitze oder Big Green Egg auf 180°C vorheizen und darin die gusseiserne- oder Keramik-Auflaufform für 10 Minuten erhitzen.

Für die Fleischbällchen

- 1 Das Hackfleisch, Eier, Panko- oder Semmelbrösel, Frische Petersilie und Cheddar-Käse (100 g) in einer Schüssel gut miteinander vermengen.
- 2 Dann mit Salz und Pfeffer würzen und nun 16 gleich große Bällchen formen.
- 3 Die Bällchen mit etwas Öl in vorgeheizter Auflaufform im Backofen oder Big Green Egg mit geschlossenem Deckel für 10-15 min braten.

Für die Sauce

- 1 Zwiebeln und Knoblauch schälen und zusammen mit den Tomatenwürfeln, dem Chili con Carne und Cumin im Standmixer (höchstens 1/2 min auf höchster Stufe) pürieren.
 - 2 Die Sauce sollte nicht ganz so fein sein, es sollten noch Tomaten- und Zwiebelstückchen erkennbar sein.
 - 3 Abschließend mit Salz und etwas Zucker abschmecken.
-

Fertigstellung

- 1 Die Form mit den angebratenen Fleischbällchen aus dem Ofen nehmen und mit der Sauce übergießen sowie mit dem geriebenen Cheddar-Käse (100 g) bestreuen.
 - 2 Nun nochmals für 20-30 min bei gleicher Temperatur überbacken, bis der Käse gut geschmolzen ist.
 - 3 Nun die Quick & Easy Tex-Mex Meatballs aus dem Ofen nehmen, in der Form etwas abkühlen lassen und mit fein geschnittener Petersilie bestreuen.
 - 4 Am besten werden die Mexikanischen Fleischbällchen mit warmen Maistortillas und Tomatillo & Lime Salsa (siehe extra Rezept) gegessen.
 - 5 Dazu je 1 Fleischbällchen halbieren, mit Sauce und Käse auf eine Mais-Tortilla geben, einen guten Löffel voll Green Salsa darüber, Tortilla zusammenklappen und genießen!
-