

Gemüse-Hackbällchen auf Mais-Tätschli

Zutaten

Zubereiten: ca. 1 Stunde
Kühl stellen: ca. 1 Stunde

Für 5 Kinder und 1 erwachsene Person
Die Mengenangaben in Klammern sind für 10 Kinder und 2 erwachsene Personen

Backblech
Backpapier

Mais-Tätschli

5 dl (1 l) Milch
3 dl (6 dl) Gemüsebouillon
250 g (500 g) Maisgriess, fein
2 (4) Eier
50 g (100 g) Sbrinz AOP, gerieben
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
einige Cherrytomaten, halbiert oder
2 (4) Tomaten, in Scheiben
3 EL (6 EL) Sbrinz AOP
einige Butterflocken

Gemüse-Hackbällchen

250 g (500 g) gehacktes Rindfleisch
½ (1) Zwiebel, fein gehackt
150 g (300 g) Rüebli, geschält, fein gerieben
100 g (200 g) Zucchini, fein gerieben
1 (2) Ei
1 EL (2 EL) Senf
Salz, Pfeffer
Bratbutter oder Bratcrème



Tipp

Dazu passt ein gemischter Salat.



Zubereitung

1. Mais-Tätschli: Milch und Bouillon aufkochen, Griess einrieseln lassen, unter häufigem Rühren ca. 5 Minuten zu einem dicken Brei kochen. Pfanne von der Platte nehmen, Eier, Sbrinz und Gewürze daruntersmischen. Griess auf Backpapier ca. 2 cm dick rechteckig (42×12 cm) ausstreichen. Zugedeckt auskühlen und fest werden lassen.
2. Gemüse-Hackbällchen: Rindfleisch mit den restlichen Zutaten gut kneten, mit nassen Händen nussgrosse Kugeln formen, bis zum Braten zugedeckt kühl stellen.
3. Griessmasse in 12 Schnitten (6×6 cm) schneiden, auf das mit Backpapier belegte Blech legen und mit Cherrytomaten oder Tomatenscheiben, Sbrinz und Butterflocken belegen. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen.
4. Unterdessen die Hackfleischbällchen portionenweise in der heissen Bratbutter rundum braten. Zugedeckt warm halten.
5. Hackfleischbällchen auf den Mais-schnitten verteilen und servieren.