Hackfleisch-Kugeln mit Biersa



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
Knoblauch darin dünsten. Petersilie u
und abkühlen lassen.
Brötchen in etwas Milch und Weisse
ausdrücken. Die Masse fein hacken,
Zwiebelmasse und den Eiern sehr gu
Mit Salz und Pfeffer würzen. Zu Kuge
langsam anbraten. Im Ofen warmhal

Butter in einer Pfanne schmelzen, Zw

		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 beigeb
nehmen das Bier und den Rahm beig
verrühren.
Hackfleischkugeln mit der Sauce anri



Das passende Getränk

Der Weisse Engel ist ein helles, herau
kräftig orangegelbe Farbe, der herrli
von Nelken, Banane, Aprikose und di
Bier zu einem Premiumgenuss. Aussc
gebraut. Die spritzige Kohlensäure er
angenehme Leichtigkeit, ohne dass e








WEISSER
ENGEL
NATURTRÜB
WEISSER ENGEL
WEISS
Schütz
WEI


Schützengarten
ÄLTESTE SCHWEIZER BRAUKUNST
WEISSBIER • NATURTRÜB