

Finnische Hackbällchen

Hackbällchen mit Pfefferrahmsauce in großen Schalen auf dem Tisch drapiert. Die finnische Großfamilie um den Tisch versammelt. Das ist die wohl schönste Erinnerung an den Besuch bei meiner Freundin Tiina in Lohja. Spontan wurden wir von ihrer Familie ins Auto gepackt und zum Essen eingeladen, haben Tiinas Mama und Oma Hackbällchen gerollt, wurde uns der Garten gezeigt, haben wir die am See grasenden Rinder beobachtet. Obwohl Tiina für uns übersetzen musste, haben wir uns fast wortlos verstanden, wurden wir mit Liebe überschüttet. Wir bekamen ganz viele Tipps für unsere weitere Reise und später auch das Rezept mit auf den Weg. Jedes Mal, wenn wir bei uns finnische Hackbällchen servieren, erinnert es uns an diese wunderbare Zeit. Tiina, Nipa, Päivi, Osmo, Ritva– wir würden uns freuen, wir bald einmal für euch kochen dürften. Ihr seid immer willkommen, vielen Dank für alles!



Finnische Hackbällchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (5 Portionen): 700 Gramm Rinderhackfleisch | 200 Gramm Schlagsahne | 1 Ei | 2 Esslöffel Semmelbrösel | 4 Teelöffel fein gemahlener Pfeffer | 1 Esslöffel Paprikapulver | 2 Esslöffel Mehl | 0,5 Teelöffel Knoblauchpulver | 1,5 Teelöffel Salz | 4 Esslöffel Röstzwiebeln | 200 Gramm Frischkäse | 200 Gramm Schlagsahne | 2 Esslöffel Mehl | 1 Teelöffel Salz | 2 Esslöffel Pfeffer (Grob gemahlen)



Finnische Hackbällchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (45 Minuten): 1. Ofen auf 250° Grad vorheizen. 2. Rinderhackfleisch mit 200 Gramm Sahne, einem Ei, den Semmelbröseln, Pfeffer, Paprikapulver, zerdrückten Röstzwiebeln, zwei Esslöffeln Mehl, Knoblauchpulver und 1,5 Teelöffeln Salz verkneten. 3. 20 Hackbällchen formen, in eine Ofenform geben und fünf Minuten backen. 4. Temperatur auf 225° Grad senken und die Hackbällchen für weitere 25 Minuten backen. 5. Hackbällchen direkt weiterverarbeiten oder bei 100° Grad 120 Minuten einkochen (bitte beachte dazu auch meine [Einkochhinweise](#)). 6. Frischkäse in einem Topf schmelzen, 200 Gramm Sahne, grob gemahlenen Pfeffer und Salz hinzugeben. 7. Unter Rühren zwei Esslöffel Mehl hinzugeben, bis die Sauce eine cremige Konsistenz erhält. 8. Hackbällchen auf der Pfeffersauce anrichten und direkt servieren.

Jetzt noch mehr [Fleischbällchen-Rezepte](#), [Rezepte mit Hackfleisch](#) und [Fleischgerichte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 690 Kalorien | 50,6 Gramm Fett | 15,4 Gramm Kohlenhydrate | 42,5 Gramm Eiweiß