Reishackbällchen

Zutaten:

- 1 kg Rinderhack
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- Piment
- 1 Tasse Reis
- Petersilie
- Zwiebel
- Knoblauch
- Pflanzenöl

Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen, Stiele entfernen und klein schneiden. Beides in Öl anbraten.

Alle Zutaten zu einem Teig vermengen. Mit einem Esslöffel die Teigmenge abmessen und mit den Händen Bällchen formen. Die Bällchen in leicht gesalzenem Wasser kochen. Wenn sie an die Oberfläche steigen sind sie gar.

Die Reishackbällchen kann man mit Tomatensoße essen. Aber auch zum Sauerkraut essen.