

Dänische Frikadellen (für 2 Personen)

- 250g Hackfleisch
- 1 Ei
- 2 gestr. Messl. Hackfleisch - Reform
- 50 ml Milch
- 25g Mehl
- 1 gestr. Messl. Sahnesoße
- 50g rohen Schinken
- 50g gekochten Wacholderschinken

Zubereitung: Hackfleisch und alle restlichen Zutaten miteinander vermengen und zu kleinen Frikadellen formen. In der Pfanne herausbraten.



Käse-Schinken-Röllchen (für 2 Personen)

- 250g Hackfleisch
- 125g gewürfelten Gouda
- 2 gestr. Messl. Hackfleisch - Reform
- 1 Ei
- 50g rohen Schinken
- 2 EL Öl

Zubereitung: Alle Zutaten in einer großen Schüssel gut vermengen und Röllchen daraus formen. In Öl herausbacken.

Zusammensetzung Hackfleisch-Reform:

Gemüsereform (Meersalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Stärke, pflanzliches Fett, Karotten, Liebstöckelblätter, Lauch, natürliches Aroma, Zwiebeln, Petersilie, Gewürze), Pfeffer schwarz, Oregano, Kümmel, Coriander, Muskatnuss.

ohne Geschmacksverstärker, ohne zugesetztes Glutamat, keine zugesetzte Gluten, keine künstlichen Aromen, leicht verdaulich, soja- und lactosefrei.

Tomatenkugeln (für 2 Personen)

- 250g Hackfleisch
- 1 Ei
- ca. 35g Tomatenmark
- 1 Messlöffel Hackfleisch - Reform
- 1 Messlöffel Tomatensoße
- 1/2 l Wasser
- 4 Messlöffel Tomaten-Soße

Zubereitung: Alle Zutaten gut miteinander vermengen und zu kleinen Bällchen formen. Das Wasser mit Tomatensoße aufkochen. Die Bällchen hineingeben und ca. 20 Min ziehen lassen.



Bunte Gemüseküchlein (für 2 Personen)

- 250g Hackfleisch
- 1/4 rote, gelbe und grüne Paprika
- 1 Messlöffel Hackfleisch - Reform
- 1/2 Stange Lauch
- 1 Ei

Zubereitung: Paprikaschoten in feine, kleine Würfel und den Lauch in feine Ringe schneiden. Gemüse und alle anderen Zutaten zum Hackfleisch dazugeben und gut miteinander vermengen und zu kleinen Frikadellen formen. In der Pfanne leicht braten.

Ihr Fachhändler:

Naturmittelvertrieb Biller
92253 Schnaittenbach
Tel.: 09622-4468
www.teefabrik.de

Billers Hackfleisch-Reform



Chili con carne (für 2 Personen)

- 150g Hackfleisch
- 2 EL Öl
- 200g pürierte Tomaten (Dose oder Beutel)
- 50g Wacholderschinken gewürfelt
- 1 kleine Dose Kidneybohnen
- 2 kl. Zehen Knoblauch gewürfelt
- 1 kleine Dose Mais
- 3 Messlöffel Hackfleisch - Reform
- 1/2 Messlöffel Paprika scharf

Zubereitung: Knoblauch und Hackfleisch im heißen Fett oder Öl anbraten. Restliche Zutaten zugeben und 15 Min. köcheln lassen. Mit Chilisalz aufpeppen.



Zucchini-Schiffchen mit Hackfleischfüllung (für 2 Personen)

- 150g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 gestr. Messl. Hackfleisch - Reform
- 1 kleine alte Semmel
- 1 mittelgroße Zucchini
- 1/2 Becher saure Sahne
- 1/2 Becher Wasser
- 1 Messlöffel Sahne -Soße
- 1 Ei
- 100g geriebenen Käse

Zubereitung: Zucchini halbieren, Kernhaus entfernen und waschen. Hackfleisch mit Ei, eingeweichter Semmel und Hackfleisch-Reform vermengen und kräftig durchkneten. Die Zucchini mit der Hackfleischmasse füllen. Zwiebel würfeln und mit Zucchini in eine Auflaufform geben. Saure Sahne darüber geben. Bei ca. 200°C eine gute halbe Stunde garen lassen. Hin und wieder mit Wasser aufgießen. Mit Käse bestreuen und nochmals 5 Min. fertig garen. Dazu empfehlen wir Petersilienkartoffeln.

Pizzafrikadellen (für 2 Personen)

- 250g gemischtes Hackfleisch
- 50g Salami gewürfelt
- 50g Gouda gewürfelt
- 1/2 Glas (85 ml) Tomatenpaprika
- 2 kleine Eier
- 1 Messlöffel Hackfleisch - Reform

Zubereitung: Hackfleisch und restliche Zutaten sehr gut vermengen und zu kleinen Frikadellen formen. In der Pfanne herausbacken. Die Frikadellen können mit Tomatensoße, Nudeln oder Kartoffelsalat serviert werden.



Pilztaler (für 2 Personen)

- 250g Hackfleisch
- 200g frische Champignon (altern. Austernpilze)
- 1 Ei
- 1 Messlöffel Hackfleisch - Reform
- 1 Messlöffel Sahnesoße
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung: Champignon klein schneiden. Alle Zutaten gut miteinander vermengen und zu Frikadellen formen. In heißem Fett herausbacken.

gefüllte Paprikaschoten (für 2 Personen)

- 250g Hackfleisch
- je 1 Paprika gelb und rot
- 1 Ei
- 1 Messlöffel Hackfleisch - Reform
- 1 Messlöffel Tomatensoße
- 1/2 l Wasser
- 3 Messlöffel Tomatensoße
- 1/2 Dose Tomatenmark (70g)

Zubereitung: Paprika waschen, den Strunk abschneiden und innen aushöhlen. Hackfleisch mit Ei und Gewürzen zu einer festen Masse schlagen. Die Paprika damit befüllen. Für die Soße das Wasser, die Tomatensoße und das Tomatenmark in einer Auflaufform aufkochen. Die gefüllten Paprika hineingeben und bei 180°C ca. 50 Min. garen lassen.



Hackfleisch Partysuppe (für 5 Personen)

- 500g Hackfleisch
- je 1 Paprika gelb, grün und rot
- 1 Dose Tomaten
- 3 Messlöffel Hackfleisch - Reform
- 2 Messlöffel Gemüserreform
- 1 Messlöffel Paprika scharf
- 4 Messlöffel Tomatensoße
- 1 l Wasser

Zubereitung: Das Hackfleisch anbraten und mit den Gewürzen würzen. Geschnittene Paprikaschoten dazugeben und ein paar Minuten mit anbraten. Die Tomaten klein schneiden und zum Hackfleisch geben. Mit Wasser aufgießen und die Tomatensoße zugeben. Ca. 15 Min. köcheln lassen. Alles mit einer kräftigen Prise buntem Pfeffer und Chilisalz abschmecken.

