

## PARTYBÄLLCHEN MIT DREI DIPS



### Zubereitung

Brötchen in kaltem Wasser einweichen, danach gut ausdrücken. Zwiebeln schälen und hacken.

Hackfleisch mit Eiern, Brötchenmasse, Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Senf verkneten. Aus der Fleischmasse kleine Bällchen formen und portionsweise in heißem Öl rundum ca. 10 Minuten braten.

Für die Dips Joghurt mit Salatcreme verrühren, mit Salz und Cayennepfeffer würzen und die Soße in drei Portionen teilen.

Eine Portion Joghurtsoße mit Currypulver verrühren. Mandarinen abtropfen lassen und unterheben.

Die zweite Portion mit Weinbrand, Ketchup und Worcestersoße verrühren und mit Paprika abschmecken.

Eier pellen und fein würfeln. Cornichons abtropfen lassen, fein würfeln und mit den Eiern unter die dritte Portion Joghurtsoße heben. Den Dip mit Worcestersoße abschmecken.

Hackbällchen nach Belieben abwechselnd mit Oliven, Mandarinen, Cornichons und Silberzwiebeln auf Spieße stecken, mit Petersilie garnieren und mit den Dips servieren.

### Zutaten (8-10 Pers.)

- 1 kg Schweinehackfleisch (oder gemischt)
- 3 Brötchen (vom Vortag)
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Senf
- 2-3 EL Öl

#### Für die Dips:

- 500 g Joghurt
- 300 g leichte Salatcreme
- 1 kleine Dose Mandarinen
- Salz
- Cayennepfeffer
- 1 TL Currypulver
- Paprikapulver (edelsüß)
- 1 EL Weinbrand, etwas Worcestersoße
- 3 EL Tomaten-Ketchup
- 4-5 Cornichons (a. d. Glas)
- 2 hart gekochte Eier

#### Außerdem:

- evtl. Oliven, Mandarinen, Cornichons, Silberzwiebeln, Petersilie