

Andi & Alex Evergreens

Rezept von Andreas Wojta

Polpetti (Fleischbällchen) mit Ofenerdäpfel

45 Minuten / aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 kg Faschiertes (Schwein und Rind), 2 Zwiebeln (fein geschnitten), 3 Knoblauchzehen (fein geschnitten), 1 dickere Scheibe Bauchspeck, 2 Semmeln, 2 EL scharfer Senf, 4 Eier, 150 g Parmesan (gerieben), 2 EL gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, Schmalz oder Öl, Semmelbrösel zum Binden.

Für die Sauce: Fruchtfleisch von 8 Paradeiser, 1 Zwiebel (fein geschnitten), 3 Knoblauchzehen (fein geschnitten), 3 EL Ketchup, 2 EL Zucker, 1 Chilischote, Salz, 1 Kugel Mozzarella (kleinwürfelig geschnitten), 2 EL gehackte Petersilie.

Für die Ofenerdäpfel: 250 g Erdäpfel (Ditta), Olivenöl, Salz.

Zubereitung

Semmeln in lauwarmem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Schmalz (oder Öl) erhitzen, Zwiebeln und den in Würfel geschnittenen Speck sowie Knoblauch glasig anrösten. Die Semmeln zufügen, kurz durchrühren und mit dem Fleischwolf fein faschieren. Die Masse mit dem Faschierten vermischen, mit Senf, Petersilie, Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eier zugeben, gut durchmengen und mit den Semmelbröseln zu einer kompakten Masse binden, dann kleine Bällchen formen.

In einem Schmortopf Zwiebel und Knoblauch anrösten, Paradeiser beigegeben, einmal kurz aufkochen lassen und mit Ketchup, Chili, Zucker und Salz abschmecken. In eine hitzefeste Form die Fleischbällchen dicht aneinanderlegen und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C etwa 20 Minuten braten. Die fertige Paradeissauce über die Fleischbällchen gießen und noch etwa 10 Minuten im Rohr schmoren. Vor dem Servieren mit den Mozzarellawürfeln und frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Die Erdäpfel mit der Schale in dünne Scheiben schneiden und gleichmäßig auf ein Backblech legen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und im Rohr 10 Minuten bei 180 °C braten, danach wenden und nochmals 10 Minuten braten.