

Omas italienische Fleischbällchen

Ein so wunderbares Rezept, dass selbstgemacht immer noch am besten schmeckt.

Zutaten für 4 Personen

400 g Rindshackfleisch
200 g Kalbsbrät
400 g Kalbshackfleisch
1 grosse Zwiebel, klein geschnitten
4 Knoblauchzehen, klein geschnitten
2 TL italienische Petersilie, fein geschnitten
200 g Paniermehl
150 g geriebener Pecorino Käse
1 Ei, ausgeschlagen
½ TL schwarzer Pfeffer
1 TL Salz
Olivenöl zum Anbraten

In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel mit einer Prise Salz anschwitzen. Den Knoblauch dazugeben. Herausnehmen.

In einer Schüssel das Fleisch mit den restlichen Zutaten vermengen und gut durchkneten. Beim Probieren der Masse, sollte das Fleisch spürbar gewürzt und nicht fade sein.

Von Hand kleine Fleischbällchen formen und beiseite stellen.

In einer Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Fleischbällchen beidseitig anbraten.

Ofen auf 200° Grad vorheizen. Die Fleischbällchen in eine Gratinform legen und 30 Minuten backen.

Zum Servieren Spaghetti al dente kochen und selbstgemachte Tomatensauce wärmen.

Weintipp: Dazu passt ein unkomplizierter Italienischer Rotwein, der gut mit der Tomatensäure harmoniert. Sangiovese und Montepulciano hat diese Eigenschaft.

Aus unserem Sortiment:

Pluris Riserva, Molise
Templum, Sizilien
Chianti, Toscana
Lagone, Aia Vecchia, Toscana
il Brigantino, Süditalien