



Polpettine di Agnello - Lammhackfleisch-Bällchen mit Kurkuma und Ingwer

Hackfleischbällchen sind in vielen Küchen rund um die Welt zu finden. In Italien werden sie sehr oft an einer Tomatensauce zubereitet. Vielleicht typisch italienisch ist die kleine, mundgerechte Form der Polpettine. Im fernen Osten kommen natürlich auch die Curry-Zutaten Kurkuma und Ingwer zum Einsatz. Der frische Ingwer liefert dabei eine angenehme leichte Schärfe, während die Kurkuma nebst einer milden Würze vor allem die kräftige Farbe liefert.

Als Beilage kommt natürlich Reis in Frage, aber auch Spaghetti oder die etwas dickeren Bavette passen gut zu diesem saucenreichen Gericht.

Zutaten

200g Lammhackfleisch
1 kleine Zwiebel
1 kleine Handvoll Petersilie
1 Knoblauchzehe
1/2 Weggli vom Vortag
1El Paniermehl
1/2 Ei verquirlt
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Sauce:

2Tl Kurkuma gemahlen
10g frischer Ingwer, gerüstet
10g Tafelbutter
5cl Weisswein
2dl Hühnerbouillon
2El Sauerrahm
Maizena

Zubereitung

Polpettine:

Weggli zu sehr kleinen Würfelchen schneiden. Zwiebel, Petersilie und Knoblauch fein hacken.

Gewürfeltes Weggli mit dem Lammhackfleisch verkneten.

Zwiebel und Petersilie in Bratbutter ca. 5 Minuten sanft dünsten. Zusammen mit dem Knoblauch zum Lammhackfleisch geben. Das Ei verquirlen und die Hälfte davon zugeben. Paniermehl zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Gut verkneten. Die Masse sollte so fest sein, dass sich kleine Kugeln daraus formen lassen. Allenfalls noch etwas Paniermehl zugeben.

Hackfleischmasse ca. 20 Minuten ruhen lassen. Mit leicht angefeuchteten Händen ca. 1,5 bis 2cm grosse Kugeln formen.

Die Sauce zubereiten:

Ingwer zu feinen Würfelchen schneiden.

Tafelbutter schmelzen bis er leicht schäumt. Kurkuma und Ingwer zugeben und leicht andünsten. Mit Weisswein ablöschen und etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Hühnerbouillon zugeben und aufkochen. Sauerrahm zugeben und gut verrühren. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hackfleischkügelchen in Bratbutter heiss anbraten. Dabei die Pfanne rütteln, damit die Kügelchen ringsum braten. Sobald sie schöne Bratspuren zeigen zur Sauce geben. Ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Zum Schluss nach Belieben mit Maizena abbinden.





Hackfleisch mit den Weggli-Würfelchen verknetet





Ingwer und Kurkuma kurz in Tafelbutter anrösten, das verstärkt den Geschmack



Mit Bouillon



Mit Sauerrahm

