



Polpette al vino bianco - Hackfleischbällchen an Weissweinsauce

Salsiccia, die italienische Bratwurst wird oft anstelle von Hackfleisch verwendet. Es gibt sie in verschiedensten Variationen, z.B. mit Fenchelsamen, Parika, oder scharf mit Peperoncino gewürzt. Eine gewisse Grundwürze ist aber auch bei milden Varianten immer vorhanden. Diese kann man nach eigenem Geschmack ergänzen, oder auch nicht. Das grobe Brät wird mit Ei und etwas Weissbrot verknetet, damit die Polpette kompakt werden und beim Braten gut zusammenhalten.

Meistens werden sie mit einer Tomatensauce angerichtet. Aber auch an einer hellen, mit Muskatnuss gewürzten Sauce aus Weisswein, Sauerrahm schmecken sie ausgezeichnet. Dazu passen Reis, Tagliatelle oder, die schmecken sehr gut dazu: Gedämpfte Butterbohnen.

Zutaten (2 Portionen)

300g	Salsiccia, mild
1	kleines Ei
1	kleine Zwiebel, ca. 30g
1/2	handvoll glatte Petersilie
50g	angetrocknetes Weissbrot ohne Rinde
3El	Paniermehl
	Bratbutter
2dl	Weisswein
2El	Sauerrahm
	Muskatnuss
1	Prise Zucker
	Salz und Pfeffer
1/2Tl	Maizena

Zubereitung

Salsicia enthäuten und in eine Schüssel geben. Zwiebel und Petersilie fein hacken und zugeben. Entrindetes Weissbrot klein würfeln und zugeben. Ei dazugeben und die Masse von Hand gut verkneten und 1/2 Stunde ruhen lassen.

Ofen auf 80° vorheizen.

Paniermehl auf einen Teller geben.

Die Brätmasse mit angefeuchteten Händen zu golfballgrossen Kugeln formen und im Paniermehl wenden.

Polpette in reichlich Bratbutter ca. 8-10 Minuten ringsum bei mittlerer Temperatur anbraten. Polpette auf einen Teller geben und in den Ofen schieben.

Bratensatz mit Weisswein ablöschen und gut auf die Hälfte einkochen lassen. Sauerrahm zugeben, Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskatnuss abschmecken und mit Maizena leicht binden. Polpette in die Sauce geben und weitere 5 Minuten leicht köcheln lassen, dabei ab und zu drehen.









Weisswein einkochen



