

FLEISCHBÄLLCHEN MIT PUYLINSEN AN SCHARFER TOMATENSAUCE

ZUTATEN

Zubereitung ca. 1 Stunde

Für ca. 30 Stück

100 g Puylinsen
1 Weggli
1 dl Milch
200 g gehacktes Kalbfleisch
150 g gehacktes Schweinefleisch
1 Bundzwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 TL Paprika
Salz, Pfeffer
Bratbutter oder Bratcrème

Sauce:

1 kg Fleischtomaten
1 Bundzwiebel, in Ringe geschnitten
Butter zum Dämpfen
1 Knoblauchzehe
1 kleine Chilischote, halbiert, entkernt, gehackt
1 EL gehackter Rosmarin
Salz, Pfeffer

Rosmarin zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Linsen in reichlich kaltem Wasser aufsetzen, 20–25 Minuten köcheln. Kurz vor Ende der Kochzeit salzen. Abgiessen, auskühlen lassen.

2 Weggli in Stücke zupfen, mit Milch mischen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

3 Hackfleisch mit Linsen, Wegglimasse und restlichen Zutaten gut mischen, würzen. Mit nassen Händen Bällchen formen. In heisser Bratbutter bei mittlerer Hitze 5–10 Minuten braten.

4 Für die Sauce Tomaten kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser tauchen, enthäuten und in Stücke schneiden.

5 Zwiebeln in Butter dämpfen. Tomaten beifügen, kurz dämpfen. Knoblauch dazupressen, Chili dazugeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze knapp weich kochen. Rosmarin beifügen, würzen.

6 Die Sauce in tiefe Teller verteilen. Die Fleischbällchen darauf anrichten. Mit Rosmarin garnieren.

Tipp Statt Fleischbällchen eine Wurst formen, in Klarsichtfolie wickeln und in Salzwasser kurz vor dem Siedepunkt ziehen lassen. In Scheiben geschnitten auf der Sauce anrichten.

