

Italian Meatball-Sandwich mit Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für die Meatballs:

80 g Rinderhackfleisch	80 g Kalbshackfleisch	80 g Schweinehackfleisch
$\frac{1}{4}$ große weiße Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 kleines Ei
30 g Parmigiano Reggiano	40 g Semmelbrösel	Olivenöl
Salz	1 Prise roter Pfeffer	

Für die Sauce:

800 g ital. Pflaumentomaten	40 g gewürf. Bauchspeck	1 $\frac{1}{2}$ kleine rote Zwiebeln
1 $\frac{1}{2}$ große Knoblauchzehen	1 Zweig glatte Petersilie	4 EL kaltgepresstes Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Brot:

1 Brioche Baguette	2 Knoblauchzehen	Butter
1 kleines Stück Parmesan	1 Zweig Oregano	1 Zweig Thymian
1 Zweig Basilikum		

Für die Meatballs:

Den Backofen auf 175 Grad Heißluft vorheizen.

Zwiebel abziehen und feinschneiden. Eine große Pfanne mit Olivenöl erhitzen, Zwiebel hineingeben und auf mittlere bis hohe Hitze bringen.

Zwiebel großzügig mit Salz würzen und etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Knoblauch und den zerdrückten roten Pfeffer hinzufügen und weitere 1-2 Minuten anbraten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Parmesan reiben. In einer großen Schüssel Fleisch, Eier, geriebenen Parmesan, Petersilie und Semmelbrösel vermischen. Zwiebelmischung von oben hinzufügen, großzügig mit Salz würzen und weiter zerdrücken.

Etwa 40 ml Wasser hinzufügen und ein letztes Mal richtig gut zerdrücken.

Die Mischung sollte recht feucht sein. Fleisch in die gewünschte Größe formen. Olivenöl in eine Pfanne geben und auf mittlere bis hohe Hitze bringen. Fleischbällchen von allen Seiten kurz anbraten. Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten backen, bis die Fleischbällchen durchgegart sind.

Für die Sauce:

Einen großen Topf mit Olivenöl erhitzen und Bauchspeck hinzufügen.

Topf auf mittlere bis hohe Hitze bringen und Bauchspeck 5 Minuten braten. Zwiebel und Knoblauch abziehen und feinhacken. Zwiebeln hinzufügen, großzügig salzen und umrühren. Zwiebeln 5 Minuten unter häufigem Rühren kochen. Zwiebeln sollten sehr weich und aromatisch werden, aber keine Farbe haben. Knoblauch hinzufügen und weitere 3 Minuten unter ständigem Rühren kochen. Sauce für 2 Minuten pürieren.

Anschließend großzügig mit Salz würzen und abschmecken. Gelegentlich umrühren und häufig probieren. Mit gehackter Petersilie garnieren.

Für das Brot:

Brot in zwei Hälften schneiden. Parmesan reiben. Butter mit abgezogenem und zerdrückten Knoblauch und Kräutern vermischen.

Butter auf das Brot schmieren und im Backofen für 5 Minuten bei Ober-/Unterhitze rösten. 2-3 Meatballs auf dem Brioche-Brot positionieren. 4-5 Esslöffel Sauce auf die Meatballs träufeln und etwas Parmesan oben drauf streuen. Mit Petersilie garnieren.

Jana Helmert am 03. Juni 2024