



ZUTATEN

(4–6 Portionen)

Polpetti (Fleischbällchen)

800 g Gamsfleisch, faschiert
1 große Zwiebel
1 Ei
2 Knoblauchzehen
1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Oregano
1 TL Majoran
1 TL Rosmarin
1 TL Basilikum
Pfeffer aus der Mühle
2 TL Salz
1 TL Senf
Sonnenblumenöl

Tomatensauce

Sonnenblumenöl
3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 EL Honig
1 EL Zucker
2 Dosen geschälte Tomaten oder 1 kg vollreife Fleischtomaten
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Zweig Rosmarin

Nudeln

500 g Bandnudeln
3 EL Salz

Garnierung

4–6 Kirschtomaten
Basilikum, frisch
Parmesan, gerieben



Die besten Leserrezepte: 5 Polpetti vom Gams

REZEPT VON CARINA KASES, NACHGEKOCHT VON ALOIS NEUMAYER



FOTO WEIDWERK



Zubereitung

Polpetti (Fleischbällchen): Das faschierte Gamsfleisch in eine Schüssel geben, die klein gewürfelte Zwiebel dazugeben, das Ei hinzufügen, die Knoblauchzehen mit einer Knoblauchpresse in die Masse drücken, das Paprikapulver darüberstreuen sowie Oregano, Majoran, Rosmarin, Basilikum, Pfeffer aus der Mühle, Salz und Senf dazugeben. Alles gut durchmischen. Anschließend kleine runde Bällchen aus der Masse formen (etwa 5 cm Durchmesser) und in einer großen Pfanne in etwas Sonnenblumenöl rundherum anbraten.

Tomatensauce: In einem Kochtopf das Öl erhitzen, die klein gewürfelten Zwiebeln darin anschwitzen, die Knoblauchzehen hineinpressen, Honig und Zucker dazugeben, gut verrühren und

karamellisieren. Die geschälten Tomaten aus der Dose beimengen, mit Salz und Pfeffer würzen, Rosmarinzweig dazugeben und für etwa 15 Minuten einkochen. Danach den Rosmarinzweig entfernen und alles mit dem Stabmixer pürieren.

Die Polpetti in den Topf mit der Tomatensauce geben und für etwa 40 Minuten bei niedriger Temperatur schmoren lassen, ab und zu umrühren.

Nudeln: In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, Salz hinzufügen und die Nudeln darin al dente kochen.

Garnierung: Nudeln, Polpetti und Tomatensauce auf einen Teller geben, nach Belieben mit Kirschtomaten und frischem Basilikum garnieren sowie geriebenen Parmesan darüberstreuen. – Guten Appetit!

Alois Neumayer ist Küchenmeister
auf der Burg Hohenwerfen in Werfen, Sbg.



Schritt-für-Schritt-Anleitung
auf unserer Website:
www.weidwerk.at



Eine Fotostrecke und
einen Videoclip finden
Sie in der aktuellen
WEIDWERK-App!