



R e z e p t

Polpettine nach Art des Veneto

Polpettine sind Fleischbällchen, die in Venedig und Umgebung sehr gern gegessen werden. Diese Variante kommt mit ganz wenigen Zutaten aus, statt gemischtem Hack enthalten sie Rinderhack und Mortadella..

Zutaten für ca. 15 Stück

- 500 g Gehacktes vom Rind
- 100 g Mortadella
- 100 g geriebener Parmesan
- 1 Ei
- Semmelbrösel, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Die dünn geschnittene Mortadella in sehr kleine Stückchen zerschneiden.
- Alle Zutaten gründlich vermischen, salzen, pfeffern. 30 Minuten ziehen lassen und noch einmal abschmecken.
- Dann etwa tischtennisball-große Polpettine formen, gleichmäßig in Paniermehl wälzen und in Olivenöl knusprig braten.
- Schmecken heiß, warm und bei Zimmertemperatur.