

«Kartoffotto» mit italienischem Hackfleischspieß



Zutaten

Hackfleischspieß
50 g Mortadella, in dünne Scheiben geschnitten
50 g Schinken, in dünne Scheiben geschnitten
1 Bund Petersilie, glattblättrig
400 g Kalbfleisch, gehackt, ersatzweise
gemischtes Hackfleisch
100 g Schweinsbrät
2 Esslöffel Parmesan, gerieben
1 Ei
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

«Kartoffotto»

1 Zwiebel, mittelgross
1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie, glattblättrig
250 g Petersilienwurzel
600 g Kartoffeln, festkochend
1 Esslöffel Butter
4 dl Gemüsebouillon
Zum Fertigstellen
4 Esslöffel Olivenöl
25 g Butter
50 g Parmesan, gerieben
Salz, Pfeffer
Muskat

Zubereitung

Für 4 Personen

1 Mortadella und Schinken fein hacken. Die Petersilie ebenfalls hacken. Alle diese Zutaten mit dem Hackfleisch, dem Schweinsbratwurstbrät und dem Parmesan in eine Schüssel geben. Das Ei gut verquirlen, beifügen und die Masse mit Salz sowie Pfeffer würzen. Alles gründlich mischen. Dann aus dem Fleischteig 24 kleine Kugeln formen. Jeweils 3–4 Hackbällchen an einen Holzspieß stecken.

2 Für das Kartoffotto die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Petersilie fein hacken. Die Petersilienwurzeln und die Kartoffeln schälen und klein würfeln.

3 In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Petersilienwurzeln beifügen und 1 dl Gemüsebouillon dazugießen. Alles zugedeckt 5 Minuten dünsten. Dann die Kartoffeln beifügen und die restliche Bouillon dazugießen; die Kartoffeln sollen knapp bedeckt sein. Das Kartoffotto zugedeckt etwa 15 Minuten weich kochen.

4 In einer beschichteten Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Hackfleischspieße darin rundum 8–10 Minuten braten.

5 Wenn die Kartoffeln weich sind, die Butter, die gehackte Petersilie und den Parmesan sorgfältig untermischen und das Kartoffotto mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken. In tiefen Tellern anrichten und je 1 Hackfleischspieß darüberlegen. Restliches Kartoffotto und Spieße auf eine vorgewärmte Platte geben.

(Quelle. wildiesen.ch)