

## «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)