Polpette di pane

Das Rezept für die Polpette di pane stammt aus Süditalien, typisch für die Cucina povera. Übersetzt bedeutet das "arme Küche", doch es bedeutet auch eine Küchenphilosophie, die sich auf das Wesentliche konzentriert: Mit wenigen, alltäglichen Zutaten ein schlichtes, aber sehr wohlschmeckendes Mahl zuzubereiten. Die Polpette di pane sind den Knödeln aus dem Alpenraum ganz ähnlich. Sie werden aber nicht im Wasser gegart, sondern frittiert oder vorzugsweise im Ofen gebacken.

Altes Brot ist wie bei den Knödeln die Hauptzutat der Polpette, dazu kommen Zwiebel, Knoblauch, Kräuter, Ei und Gewürze. Daraus wird eine feste Masse geknetet, die zu Kugeln geformt wird und, gefüllt mit Weichkäse, im Ofen knusprig gebacken werden.

Mozzarella ist als Füllung auch gut geeignet, doch ein rezenterer Weichkäse, z.B ein reifer Brie oder der Mühlistein von Willy Schmid sind für meinem Geschmack die bessere Wahl.</i>

Zutaten (1 -2 Portionen)

120g	ausgetrocknetes Altbrot
1,5dl	Milch
1/2	Bund Petersilie
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	Ei
60g	Mühlistein
10g	Bratbutter
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Altbrot zu kleinen Würfeln schneiden und in eine Schüssel geben. Milch dazugiessen

und von Hand verkneten. Eine halbe Stunde ziehen lassen.

Zwiebel, Knoblauch und Peterli hacken. Zusammen in Bratbutter 2-3 Minuten andünsten, etwas auskühlen lassen und zum Brot geben.

Ei zur Brotmasse geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und die Masse von Hand gut verkneten. Brotmasse ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Mühlistein entrinden und zu gut 1cm grossen Würfeln schneiden. Bratbutter schmelzen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Etwa ei-grosse Portionen aus der Brotmasse nehmen und etwas nachkneten. Brotmasse leicht flach drücken. Ein Käsewürfel darauflegen, in die Brotmasse einpacken und daraus ein Kugel formen.

Der klebrige Broteig lässt sich am Besten mit nassen Händen formen.

Polpette mit flüssiger Bratbutter einstreichen und in eine ausgebutterte Gratinform legen.

In die Mitte des Ofens einschieben und ca. 45 Minuten gratinieren.

... und in Milch eingeweicht

Ein Ei, aber mit zwei Dottern... Zwillingsei...