



## Mondeghili - Polpette alla milanese

Die Polpette nach mailänder Art werden aus geschmortem Restenfleisch zubereitet, das kann von Schmorbraten oder von Ragouts stammen. Die Polpette schmecken denn auch nach dem verwendeten Fleisch, bestimmt aber recht kräftig. Mortadella und Parmesan tragen zum Aroma bei und machen die Polpette auch schön geschmeidig. Die eher kleinen Polpette werden in Paniermehl gewendet und in der Pfanne mit reichlich Bratbutter oder nach Belieben auch Olivenöl gebraten. Sie können auch frittiert werden.

Die Mondeghili eignen sich ausgekühlt oder lauwarm perfekt als Fingerfood oder als Antipasto. Angerichtet mit Tagliatelle geben sie auch eine gute Hauptspeise. Da die Mondeghili ohne Sauce daher kommen, darf die Pasta nicht zu trocken sein. Dazu wird die gekochte Pasta in einem Gemisch aus Sauerrahm und Passata gewendet.

Der Name "Mondeghili" leitet sich vom spanischen "Albondeguito" ab und wurde während der spanischen Herrschaft (1535-1714) im Herzogtum Mailand geprägt.

### Zutaten (2 Portionen)

200g	Restenfleisch (Schweinshaxe, Schweinspfeffer, Lammragout)
50g	Mortadella
1	Ei
20g	Parmesan gerieben
1-2	Knoblauchzehen
1El	italienische Petersilie gehackt
1	Prise Zimt
1	Prise Muskatnuss
	Paniermehl
	Bratbutter

## Zubereitung

Mortadella ganz fein würfeln, am besten mit dem Wiegenmesser. Restenfleisch möglichst klein würfeln. Petersilie fein hacken und Knoblauch zu kleinen Würfelchen hacken.

Alles zusammen in eine Schüssel geben. Ei, 1EI Paniermehl, geriebener Parmesan zugeben, mit Zimt und Muskatnuss würzen. Die Masse von Hand gut verkneten, sie sollte recht kompakt werden und kaum an den Händen kleben, ev. noch etwas Paniermehl zugeben. Masse eine halbe Stunde ruhen lassen.

Brätmasse mit feuchten Händen zu 2-3cm grossen Kugeln formen. Dabei das Brät zuerst in den Händen leicht kneten und zusammen drücken, damit es schön kompakt wird, danach mit den flachen Händen zu Kugeln rollen und in Paniermehl wenden.

Reichlich Bratbutter mässig erhitzen und die Mondeggili ca. 8 Minuten ringsum braten.





