



Polpette alla panna - Hackfleischbällchen an Rahmsauce

Salsiccias werden in Italien oft anstelle von Hackfleisch verwendet, die weichen Bratwürste vom Schwein gibt es dolce (mild) oder piaccante, oft auch mit Fenchelsamen gewürzt. Die milde Version hat den Vorteil, das man sie nach eigenem Geschmack nachwürzen kann. Zum Beispiel mit Pfeffer und Muskatnuss, was sehr gut zur Rahmsauce passt. Diese wird mit Zwiebel und Shiitake zubereitet und, was ihr einen besonderen Gusto verleiht, mit dem sizilianischen Süsswein Marsala abgeschmeckt.

Zutaten (2 Portionen)

300g	Salsiccia dolce
30g	Zwiebel
2	Shiitake-Pilze (ca. 50g), oder Champignons
1dl	Hühnerbouillon
80g	Sauerrahm
1Tl	Pul biber oder mildes Paprika
ca. 5cl	Marsala
	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Brät aus der Salsiccia herausdrücken und in eine Schüssel geben. Mit Pfeffer und nicht zu knapp Muskatnuss würzen. Brät gut verkneten, und mit den Händen zu baumnussgrossen Kugeln formen. dabei das Brät zuerst etwas festdrücken, dann zwischen den Handflächen zu Kugeln rollen. Das geht am besten mit leicht angefeuchteten Händen.

Zwiebel hacken. Schäfte aus den Pilzen herausbrechen und die Hüte zu gut 1cm grossen Würfeln schneiden.

Polpette in Bratbutter ringsum (so ungefähr) heiss anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Temperatur reduzieren. Zwiebel und Pilze 3-4 Minuten dünsten. Pul biber kurz mitdünsten. Bouillon und Marsala dazugießen und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Sauerahm zugeben und mit Pfeffer abschmecken. Sauce kurz und kräftig aufkochen, Polpette zugeben und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Zum Schluss mit wenig Marsala abschmecken.







