



Appetizer • Apérohäppchen oder Hauptgang

## Polpette «La Vigna»

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr	Kalbfleisch, gehacktes (es kann auch Schweine- oder Rindfleisch verwendet werden)
250 gr	Kalbsbrät
2 Stück	Eier
100 gr	Weissbrot, gerieben
1 dl	Weisswein, trocken
1 EL	Senf, grobkörniger
1/2 TL	Cayenne Pfeffer
20 gr	Petersilie, die Blätter davon gehackt
1 TL	Rosmarin, fein gehackt (oder Pulver)
1 TL	Thymian, fein gehackt (oder getrockneter Thymian)
1 Stück	Zwiebel, schälen und fein hacken
	Etwas (wenig) Butter für das Andünsten der Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch, geschält und gepresst (oder fein gehackt)
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Olivenöl (oder Bratbutter) für das Backen der Fleischkugeln

### Zubereitung:

Zwiebel	Die gehackte Zwiebel in wenig Butter glasig dünsten. Danach erkalten lassen.
Paniermehl/Weisswein	Das geriebene Weissbrot in eine grosse Schüssel geben und den Weisswein darübergiessen. Etwas stehen lassen, damit das Paniermehl mit dem Wein durchtränkt wird.
Gehacktes Kalbfleisch, Kalbsbrät, Eier, Senf, Cayenne Pfeffer, Petersilie, Gewürze (Rosmarin/Thymian), Knoblauch, Salz, Pfeffer aus der Mühle	Alle Zutaten ebenfalls in die Schüssel zur Weissbrot-Weissweismischung geben. Ebenfalls die erkaltete Zwiebel hinzugeben. Alles sorgfältig mischen und abschmecken. Mit zwei Esslöffel Kügelchen (ca. 20 gr) formen und in reichlich heissem Olivenöl (oder Bratbutter) goldbraun backen.