

Italienische Hackfleischbällchen und Kartoffotto *Bella Italia!*

La Mise en Place:

25 g Mortadella, 25 g Kochschinken, 1 Bund Petersilie, 3 EL Parmesan, 200 g Hackfleisch vom Rind, 50 g Brät, 1 Ei, Pfeffermühle, Nelke, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 125 g Petersilienwurzel, 300 g festkochende Kartoffeln, Butter, 1 dl Bouillon, 2 dl Bouillon, Olivenöl, 1 Stück Butter, 2 EL Parmesan, Muskat

Die Vorbereitung:

Mortadella und Kochschinken fein schneiden und Petersilie hacken. Den Parmesan reiben. Mortadella, Schinken und *die Hälfte der Petersilie* mit dem Hackfleisch, Brät und *1 EL Parmesan* in eine Schüssel geben. Ei zugeben und mit Pfeffer und Nelke bestreuen. Aus dem Teig 12 kleine Kugeln formen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Petersilienwurzel und Kartoffeln klein würfeln.

Die Zubereitung am Herd:

In einem mittleren Topf Butter schmelzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Petersilienwurzel beifügen und Bouillon angiessen. Zugedeckt fünf Minuten köcheln. Kartoffeln beifügen und Bouillon zugießen, die Kartoffeln sollen knapp bedeckt sein. Das Kartoffotto zugedeckt 15 Minuten weich köcheln.

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Hackfleischkugeln darin in 15 Minuten schön braten.

Butter, restliche Petersilie und Parmesan sorgfältig unter die Kartoffeln mischen und mit Pfeffer und Muskat bestreuen.

Die Vollendung:

Anrichten und die Hackbällchen dazu setzen.

