



SPAGHETTI MIT WILDFLEISCHBÄLLCHEN

SUSI UND STROLCH

Erinnerst du dich an diesen romantischen Moment in „Susi und Strolch“ mit dem köstlichen Teller Spaghetti? Hier kommt ein Rezept, damit Sie es selbst kochen können. Ich habe für dieses Rezept etwas Rehfleisch gehackt, aber ich kann alle Arten von rotem Wildfleisch empfehlen.

SPAGHETTI MIT WILDFLEISCHBÄLLCHEN

Zutaten

Für die Fleischbällchen:

- 500 g wildes Fleisch
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 EL Kapern, fein gehackt
- 100 g Parmesan, fein gerieben
- 100 g Semmelbrösel
- 1 Ei
- Frische Kräuter, fein gehackt
- Salz und Pfeffer
- 50 g Butter zum Braten
-

Für die Tomatensoße:

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 Dose gehackte Tomate
- 2 EL Tomatenpüree
- 3 frische Tomaten, fein gehackt
- 1 EL Kapern, gehackt
- 200 ml Wild- oder Rinderbrühe
- 100 ml Rotwein
- Frischer Thymian
- Salz und Pfeffer

Nicht vergessen:

- 600-800 g Spaghetti
- frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

Hinweis: Sollte Wildhackfleisch für etwas zu mager sein, dann verwenden Sie 300 g Wildfleisch und 200 g hochwertiges Schweine- oder Rinderhackfleisch. Wildfleisch hat normalerweise einen geringeren Fettanteil und kann daher etwas trockener sein als beispielsweise Rinderhackfleisch.

Zuerst Zwiebel, Kapern und Knoblauch fein hacken und in eine Schüssel geben. Fügen Sie fein gehackte frische Kräuter, Ei, Parmesan, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer und Fleisch hinzu. Gut mischen.

Um die Tomatensauce zuzubereiten, hacken Sie die Zwiebeln und den Knoblauch und braten Sie sie bei schwacher Hitze in einem Topf mit Olivenöl, bis sie weich sind. Restliche Zutaten hinzufügen und 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Butter in einer Pfanne erhitzen. Als nächstes formen Sie die Fleischbällchen mit einem Eßlöffel auf die gewünschte Größe und braten sie bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 5 Minuten lang. Drehen Sie sie beim Kochen häufig um. Um sicherzustellen, daß sie durchgekocht sind, braten Sie die Fleischbällchen etwa 15 Minuten lang bei 200 ° C im Ofen.

In der Zwischenzeit die Spaghetti kochen. Tomatensauce und Nudeln mischen und mit wilden Fleischbällchen, frisch geriebenem Parmesan und einigen frischen Kräutern belegen.

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit.

 35-45 min.