

TOSKANA MOUNTAIN MEATBALLS

Toskana Mountain Meatballs

Mountain Meatballs sind ja ursprünglich diese scharfen Hackbällchen mit Käsefüllung von Jamie Oliver. Die habe ich vor Ewigkeiten mal gemacht und damals waren sie wirklich verdammt scharf weil ich zwei extrem scharfe Chilis verwendet habe. Diesmal habe ich eine mildere Variante gemacht und dem ganzen einen schönen, italienischen Touch gegeben. Mit Mozzarella gefüllt und in kräftiger Tomaten-Kaffee Sauce, dazu ein Stück Brot – wunderbar!



Zutaten für 4 Personen:

600g Rinderhackfleisch

1 EL Paprikapulver edelsüß

1 TL Chilipulver

2 TL Koriandersamen

1 TL Cumin

1 großer TL Salz

Für die Sauce:

etwas Olivenöl

3 Zweige Rosmarin

12 Mini-Mozzarella Kugeln

2 rote Zwiebeln

2 Tassen starker Kaffee

400g gehackte Tomaten

1 große, milde Chili

3 Knoblauchzehen

Optional:

etwas Brot, z.B. dieses

Zubereitung:

Den Koriander und das Salz im Mörser zerstoßen. Zusammen mit Cumin, Paprika, Chilipulver und einer fein gehackten Zwiebel unter das Fleisch mengen. Das Fleisch zu Kugeln formen und in jedes Bällchen eine Mozzarella Kugel einarbeiten.



Das Olivenöl in einem großen, Ofenfesten Topf mit Deckel erwärmen aber nicht zu stark erhitzen. Die zweite Zwiebel klein würfeln und darin sanft anschwitzen. Die Chili, den Knoblauch und den Rosmarin fein hacken und dazu geben. Wenn die Zwiebel glasig wird mit dem Kaffee ablöschen und die Tomaten dazu geben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Kurz aufkochen...



... und dann die Fleischbällchen hinein setzen. Den Ofen auf 180°C vorheizen.



Den Topf mit dem Deckel verschließen und die Bällchen 5 Minuten köcheln lassen. Dann wandert der Topf in den vorgheizten Backofen wo er 30-40 Minuten lang bleibt. Den Deckel abnehmen...



... den Ofen auf Grillstufe / Oberhitze stellen und die Temperatur auf 200°C erhöhen. Die Bällchen grillen bis sie schön braun und appetitlich aussehen.



Die Sauce auf die Schälchen oder Teller verteilen und die gefüllten Hackbällchen darin platzieren.

Mit etwas Brot und einem Glas Rotwein servieren.

Lasst es euch schmecken!

