

Montana Meatballs and Mashed Root Vegetables

Zubereitungszeit:

ca. 60 Minuten

Zutaten für 10 Portionen

Meatballs:

2 rote Zwiebeln,
1 kg Rinderhack,
1 EL Senf,
2 TL Oregano,
1 TL Kümmel (im Mörser zerkleinert),
1 TL Koriander (im Mörser zerkleinert),
2 Handvoll Semmelbrösel,
2 große Eier,
150 g geriebener Bergkäse,

Sauce:

2 rote Zwiebel,
3 gelbe Paprika,
15 Zehen Knoblauch,
2 frische Chili,
1 TL geräucherte Paprika,
12 TL Worcestershire Sauce,
12 TL Ketchup,
12 TL Essig,
9 TL Molasse oder brauner Zucker,
2 TL Senf,
3 Tassen heißer Kaffee,
6 Roma-Tomaten geviertelt,
kleiner Bund glatte Petersilie,

Kartoffel-Karotten Stampf:

800g Kartoffel,
500g Karotten,
2 EL Butter,
knapp ¼ l Milch,
geriebene Muskatnuss,

Zubereitung:

Ofen auf 220C vorheizen. Zwiebeln fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen und danach abkühlen lassen. Rinderhack mit Zwiebeln und den restlichen Zutaten vermengen und 10 Bällchen formen.

Mit dem Daumen eine Tasche formen und großzügig mit Käse füllen und dann sorgfältig verschließen.

Meatballs in eine geölte Kasserolle geben und 25-30min im Ofen garen lassen.

Sauce

Gehackte Zwiebeln, gewürfelte Paprika, gehackte und entkernte Chili mit Paprikapulver in Olivenöl anschwitzen. Nach ca. 15 min Worcestershire Sauce, Ketchup, Essig, Molasse oder Zucker, Senf, Kaffee und gewürfelte Tomaten hinzugeben und zum Kochen bringen. Ca. 20 min reduzieren.

Kartoffel-Karotten Stampf

Kartoffel und Karotten schälen und in Stücke schneiden. Stücke im Wasserbad weichkochen und grob zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.



Weinempfehlung:

Amerikanischer Rotwein

Kochabend:

12. Sep, 2018 / Simon