

Meatball Sandwich

Meatballs (15 Stück):

450 g Faschiertes (halb Schwein, halb Rind)
70 g Semmelbrösel
150 ml Milch
1 Ei (M)
4 gehäufte EL frisch geriebener Parmesan (15 g)
2 gehäufte EL fein gehackte glatte Petersilie
1/2 TL Fenchelsamen
1 große Zwiebel, sehr fein gewürfelt (150 g)
2 Zehen Knoblauch, sehr fein gehackt
Je 1 leicht gehäufter TL Salz (6 g) und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Tomatensauce:

425 g passierte Tomaten
410 g stückige Tomaten aus der Dose
1 gehäufter EL Tomatenmark (20 g)
1 gestr. TL getrockneter Oregano
3/4 TL (brauner) Zucker
15 große Basilikumblätter, grob zerrissen
Salz und schwarzer Pfeffer nach Geschmack (ca. je 1/3 TL)
Plus die Hälfte des angerösteten Zwiebel und Knoblauchs vom Meatball-Rezept oben

Außerdem:

1 Baguette
Mozzarella (oder Provolone), in dünne Scheiben geschnitten
Etwas gehackte, glatte Petersilie zum Bestreuen (optional)



Zubereitung

Für die Meatballs:

Zwiebel in etwas Öl bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen, rund 2 Minuten. Knoblauch zugeben und unter ständigem Rühren eine weitere Minute anrösten. Die Hälfte der Zwiebel-Knoblauch Mischung in eine große Schüssel geben und kurz abkühlen lassen, den Rest in der Pfanne lassen (wird für die Tomatensauce benötigt).

Die Semmelbrösel in die Milch einrühren und rund 5 Minuten stehen lassen. Die Fenchelsamen im Mörser zerstoßen oder mit einem Messer fein hacken (ev. befeuchten um Wegspringen zu vermeiden).

Milchbröseln, Ei, Parmesan, Petersilie, Fenchel, Salz und Pfeffer zum Zwiebel in die Schüssel geben und mit einer Gabel gut durchmischen.

Die Hälfte des Faschierten gründlich mit der Gabel untermischen – es soll eine breiartige Konsistenz entstehen. Das restliche Faschierte behutsam untermischen ohne zu viel der Fleischstruktur zu zerstören – das macht die Meatballs lockerer.

Das Fleisch in 15 Bällchen à 50 g oder 30 kleinere à 25 g formen. In einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze solange anbraten, bis die Meatballs von allen Seiten gut gebräunt sind, rund 4-5 Minuten (oder 3 Minuten für die kleineren). Wer sie nicht sofort anbrät, deckt sie mit Frischhaltefolie ab und lagert sie bis zur Verwendung im Kühlschrank.

Für die Tomatensauce:

Die stückigen Tomaten aus der Dose absieben, Saft auffangen (wird ev. später benötigt) und die Tomatenstücke mit den Fingern zerdrücken.

Die zweite Hälfte der angeschwitzten Zwiebelmischung, die sich noch im Topf befindet, nochmals kurz anrösten, bis Zwiebel und Knoblauch golden sind, rund 2 Minuten.

Tomatenpaste, passierte Tomaten, stückige zerdrückte Tomaten, Oregano, Zucker, Salz und Pfeffer zugeben und auf kleiner Flamme rund 10 Minuten köcheln lassen. Am Ende der Kochzeit das Basilikum zugeben.

Die Fleischbällchen zur Sauce geben und 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Die Sauce sollte am Ende der Kochzeit relativ dickflüssig sein – bei Bedarf entweder den Saft der abgeseihten Tomaten zum Verdünnen einrühren oder noch einige Minuten länger köcheln lassen, um die Sauce einzudicken.

Das Baguette längs aufschneiden jedoch nicht ganz durchschneiden. Die Meatballs halbieren und im Baguette verteilen (hier 4 Hälften). Halbierte Fleischbällchen bleiben meist, dort wo sie hingehören und rutschen nicht so leicht aus dem Sandwich. Kleine Fleischbällchen nicht halbieren und als Ganzes ins Baguette legen. Etwas Tomatensauce auf den Meatballs verteilen und mit Käsescheiben belegen. Wer möchte, kann die Sandwiches noch kurz unter dem Backofengrill erhitzen, damit der Käse besser schmilzt. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

Gutes Gelingen! (Ursula Schersch, derStandard.at)