

Rezept von Der sizilianische Koch

Kartoffelfrikadellen

“Polpette di patate”

für 4 Portionen
fertig in ca. 1,5 Std. (davon nur 30 Min. aktiv)

Zutaten / Du brauchst:

1 kg Kartoffeln, festkochend oder vorwiegend festkochend
100 g mittel-gereifter Pecorino oder mittel-gereifter Cacio-cavallo (gerieben)
50-80 g Semmelbrösel (je nach Bedarf)
2 Eier, roh
1 kleiner Bund glatte Petersilie, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt oder gepresst
Salz & Pfeffer, nach Geschmack
etwas Mehl, zum Mehlieren
Sonnenblumenöl, zum Braten



Foto und Rezept: Antonio Caramazza

Zubereitung / Los geht's!

- 1 Anschließend abgießen und pellen, solange die Kartoffeln noch heiß sind. Danach die Kartoffeln mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer stampfen und abkühlen lassen.
- 2 In einer Schüssel die gestampften Kartoffeln mit Käse, Eier, Petersilie, Knoblauch und Semmelbrösel verkneten. Dabei Semmelbrösel nach und nach hinzugeben, bis eine weiche aber kompakte Masse entstanden ist, die nicht zu klebrig sein darf. Die Masse zugedeckt mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3 Hände mit etwas Wasser anfeuchten, aus der Masse nach und nach Frikadellen formen (die typische Form auf Sizilien ist oval und leicht abgeflacht). Die Frikadellen leicht in Mehl mehlieren und in einer Pfanne mit reichlich Sonnenblumenöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.
- 4 Danach etwas auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß servieren. Sie schmecken aber auch bei Zimmertemperatur vorzüglich.

Mehr leckere Rezepte von Antonio findest du auf seinem Foodblog dersizilianischekoch.de

Blog
Guten Hunger wünscht die Küche