

## MASCARPONE-FLEISCHBÄLLCHEN MIT SAUERAMPFERSAUCE

### ZUTATEN

Für 4 Personen

Zahnstocher

1 Schalotte, gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

Bratbutter oder Bratcrème

300 g gehacktes Schweinefleisch

1 Msp. Chilipulver

Salz, Pfeffer aus der Mühle

100 g Mascarpone

1 Eiweiss

1 TL geschnittener

Schnittlauch

#### Sauce:

180 g saurer Halbrahm

2 EL Ketchup

4 EL fein geschnittener Sauerampfer

Salz, Pfeffer aus der Mühle



### ZUBEREITUNG

**1** Schalotten und Knoblauch in wenig Bratbutter andämpfen. Auskühlen lassen.

**2** Fleisch würzen, Mascarpone, Eiweiss, Schnittlauch, Schalotten und Knoblauch kräftig darunter rühren. Aus der Fleischmasse Bällchen formen, in Bratbutter bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten. In jedes Bällchen einen Zahnstocher stecken.

**3** Für die Sauce sauren Halbrahm mit Ketchup und Sauerampfer verrühren, würzen. In Schälchen anrichten, zu den Fleischbällchen servieren.

Spinatsalat dazu servieren

Lamm- statt Schweinefleisch nehmen

Fleischbällchen schmecken kalt ebenso gut

Sauce passt fein zu Grilladen

Sauerampfer ist eine Wildpflanze, die heute auch im Garten kultiviert wird und roh fast so viel Vitamin C hat wie Zitronen; Erntezeit ist von Frühling bis in den Spätsommer, für Saucen, Salate, Suppen werden die Triebspitzen und jungen Blätter verwendet

