



Tatort: Düsseldorf | Mallorca

Startseite	Lesungen	El Gustario de Mallorca No. 3	El Gustario de Mallorca No. 2	El Gustario de Mallorca No. 1	Mörderisches Duett
Anthologien	Kulinarische Erlebnisse	Bildergalerie Düsseldorf	Bildergalerie Mallorca	Event buchen	Kontakt / Vita
Restaurants Düsseldorf	Restaurants Mallorca	Rezepte	Esskultur		
Rezepte Mallorca/Spanien	Rezepte Deutschland	Rezepte aus aller Welt			

Mallorquinische Hackfleischbällchen

Pilotes



(c) Stockata.de - albondigas 628290

Wer glaubt die *pilotes* sind mit unseren Frikadellen verwandt hat nur bedingt recht. Das liegt nicht an der Größe, die variiert ja bekanntlich. Nein, es ist die *sobrassada*, die nicht fehlen darf, der Weißwein, die zumeist anderen Kräuter und das Paniermehl, ansonsten gibt es schon Ähnlichkeiten.

Zutaten:

- 1 altes Brötchen
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- je 1 Zweig Kräuter (Petersilie, Minze und Majoran)
- 400 g Lammfleisch
- 100 g Sobrassada
- 1 Ei
- ½ Brühwürfel
- Salz, Pfeffer, Paniermehl und Fett zum Frittieren

Zubereitung:

Das Brötchen in 50 ml Weißwein einweichen. Nun das Hackfleisch (Lamm und Sobrassada zuvor zweimal durch den Fleischwolf drehen) mit den kleingehakten Zwiebeln, Knoblauch, dem Ei und dem ausgedrückten Brötchen, Salz, Pfeffer und in wenig Wasser aufgelöstem Brühwürfel gut vermengen. Jetzt kleine Bällchen formen, von ca. 4 cm Durchmesser, wobei die Finger immer wieder in den restlichen Weißwein getaucht werden sollen, um die Bällchen geschmeidig formen zu können. Etwas Paniermehl in ein breites Glas füllen und jeweils ein Bällchen darin drehen, bis es rundum mit Paniermehl bedeckt ist. Fett in einer Pfanne erhitzen und die *pilotes* darin bräunen. Mit einer Gabel vorsichtig des Öfteren wenden.

Dazu frittierte oder gekochte Kartoffelschnitze reichen. Über die gekochten Kartoffeln werden gerne geröstete Pinienkerne und gehakte Petersilie gestreut. Gedünstete Paprikaschoten und Tomaten mit Zwiebeln sind eine beliebte Beilage.

Brigitte Lamberts
info@brigitte-lamberts.de

Brigitte Lamberts - Tatort
Mallorca bei [Facebook](#)

