



FLEISCHBÄLLCHEN IN CHILISAUCE

„Rocky Mountain Oysters“, frittierte Kalbshoden, gelten im Wilden Westen als Delikatesse. Obwohl ziemlich lecker, schienen sie mir nicht gerade als Abräumer für dieses Buch geeignet, so habe ich mir eine Version mit Fleischbällchen ausgedacht. Und diese in einer dicken ChilisaUCE ertränkten Riesendinger – mit Käse gefüllt – haben es in sich. Ich widme sie allen Stieren im Wilden Westen, die ihre verloren haben!

Für 8 Personen

Olivenöl

2 rote Zwiebeln, geschält und fein gewürfelt	10 Knoblauchzehen, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
1,2 kg Hackfleisch (vom Rind oder halb und halb)	1–2 rote Chilischoten (je nach Geschmack), von den Samen befreit und fein gehackt
1 gehäufte TL Dijonsenf	½ TL geräuchertes Paprikapulver
1 TL getrockneter Oregano	6 EL Worcestersauce
1 Prise Kreuzkümmelsamen, im Mörser zerstoßen	6 gehäufte EL Ketchup
1 TL Koriandersamen, im Mörser zerstoßen	6 EL Melasse (im Reformhaus oder Naturkostladen) oder Rohrohrzucker
2 Handvoll Semmelbrösel	6 EL Cidre-Essig oder Weißweinessig
2 große Freiland- oder Bio-Eier	2 EL Dijonsenf
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	400 ml heißer Kaffee
100 g frisch geriebener Cheddar	3 Eiertomaten, geviertelt
	1 kleines Bund glatte Petersilie

Für die ChilisaUCE:

1 große rote Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
2 rote oder gelbe Paprikaschoten, von den Samen befreit und grob gehackt

Weinvorschlag:

Französischer Rotwein – ein ausgereifter Côtes du Rhône

Den Ofen auf höchster Stufe vorheizen. Eine große Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, 1 an ständigen Schuss Olivenöl hineingeben und die Zwiebeln darin 10 Minuten rösten, bis sie weich sind. Vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen. Das Hackfleisch mit Senf, Oregano, Kreuzkümmel und Koriander sowie den Semmelbröseln, den Eiern und den abgekühlten Zwiebeln in eine Schüssel geben. Kräftig salzen und pfeffern, mit den Händen sorgfältig vermengen und die Masse zu 8 Klößen von Golfballgröße formen.

Mit dem Daumen in jedes Fleischbällchen ein tiefes Loch drücken und etwas Käse hineinstopfen. Wieder verschließen und in eine runde Form bringen. Sie werden sehen, Sie haben den Bogen schnell raus. Die Bällchen in eine große ein geölte Auflaufform oder einen Bräter legen und großzügig mit Olivenöl beträufeln. Dann ab in den Ofen damit und 25 – 30 Minuten braten, bis sie goldbraun sind.

Inzwischen kümmern Sie sich um Ihre ChilisaUCE. Die Pfanne, in der Sie die Zwiebeln geröstet haben, mit Küchenpapier auswischen und 1 Schuss Olivenöl darin auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Zwiebel, die Paprikawürfel, den Knoblauch, die gehackte Chilischote und das Paprikapulver hinein geben und etwa 15 Minuten anschwitzen. Die Worcestersauce, den Ketchup, den Essig, die Melasse (oder den Zucker) sowie den Senf, den Kaffee und die Tomaten untermischen, zum Kochen bringen und auf kleiner bis mittlerer Stufe etwa 20 Minuten garen, bis die Sauce ein ge dickt ist. Sie sollte schön sämig und würzig sein, falls Sie sie noch etwas dicker mögen, einfach einige Minuten einkochen.

Die Fleischbällchen aus dem Ofen nehmen und das Fett in der Form so gut wie möglich heraus schöpfen. Jetzt gießen Sie Ihre ChilisaUCE über die Bällchen und schieben alles für weitere 5 Minuten in den Ofen. Mit der fein gehackten Petersilie bestreuen und mit Reis oder Kartoffelpüree und einem grünen Salat servieren. Meine Cowboys konnten bequem zwei Portionen davon verputzen, doch wer nicht den ganzen Tag mit dem Lasso Rinder einfängt, sollte nach einer mehr als satt sein.