

Winzer-Rezepte aus Übersee

Ernst Gouws aus Südafrika empfiehlt:

South African Meatballs (für 2 – 3 Personen)

& THE19th Cabernet-Merlot

Zutaten für den Sud

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 gr. Dose geschälte Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Oregano
- 1 TL Zucker
- 1 TL Paprikapulver
- Je 1 TL Pfeffer + Salz

Zutaten für die Meatballs

- 500 g gemischtes Hack
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 6 EL Semmelbrösel
- 1 Prise Chiliflocken
- 2 TL Kreuzkümmel (Cumino)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Kleine Zwiebel fein hacken, 1 Knoblauchzehe zerdrücken und zusammen mit dem Hackfleisch und allen anderen Zutaten in einer Schüssel gut vermengen. 20 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit für die Soße die Zwiebel fein hacken und in einem Tiegel mit 1 EL Öl und 1 EL Butter anbräunen. 2 fein gehackte Knoblauchzehen dazu geben, Tomaten klein schneiden und zusammen mit den Gewürzen in den Tiegel einrühren. Auf kleiner Flamme köcheln lassen bis die Soße dicklich ist.

Erneut die Fleischmasse durchrühren, Golfballgroße Kugeln formen und leicht platt drücken. In einer Pfanne 2 EL Speiseöl erhitzen und Hackbällchen darin pro Seite 2 Minuten braten. Fleischbällchen und Bratfett sofort in die Tomatensoße geben und 5 Minuten köcheln lassen. 3 Vertiefungen in die Soße drücken und je ein rohes Ei reinschlagen. Tiegel mit einem Deckel schließen, Temperatur hoch drehen weitere 5-8 Min. köcheln bis die Eier weiß sind.

Dazu empfiehlt Ernst Gouws frisches Ciabatta sowie THE 19th Cabernet-Merlot (auch leicht gekühlt).

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de

