Meat-Balls an Tomaten-Sauce

Zutaten: (Meat-Balls für ca. 4 Pers.)

400 g Gehacktes Dreierlei (Kalb, Rind, Schwein), zweimal gehackt
1 Ei
30 g Parmesan, frisch gerieben
1 mittlere Zwiebel, ganz fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 Weggli, in wenig Milch eingelegt
nach Belieben Peterli, fein gehackt
nach Belieben Thymian, frisch oder getrocknet
nach Belieben, abgeriebene Schale eine Bio-Zitrone
Salz
Pfeffer aus der Mühle
etwas Olivenöl zum Anbraten

Zutaten: (Tomatensauce)

2 Büchsen Pelati à je 400 g
1 grosse Zwiebel, fein gehackt
½ TL getrockneten Oregano
Salz
Pfeffer aus der Mühle
evt. 1-2 TL Zucker zum Süssen der Tomaten
etwas Olivenöl
1 kleines Stücklein Butter

Zubereitung: (Meat-Balls)

Das in Milch eingelegte Weggli gut ausdrücken und zusammen mit den andern Zutaten in eine Schüssel geben und alles gut verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Kaffeelöffel kleine Stücklein von der Fleischmasse abstechen und zu Kügelchen von der Grösse eines Pralinés formen. Die Fleisch-Kügelchen portionenweise in wenig Olivenöl kurz anbraten, bis sie rundum schön Farbe angenommen haben. Die Kügelchen zur Seite stellen.

Zubereitung: (Tomaten-Sauce)

Die gehackte Zwiebel langsam auf kleinem Feuer in etwas Olivenöl anbraten und schön glasig werden lassen. Die Zwiebel darf auch keinen Fall Farbe annehmen. Die Pelati pürieren (Stabmixer, Mixer oder mit einer Gabel ganz fein zerdrücken). Die Pelati zu den Zwiebeln geben, mit Salz abschmecken und den Oregano dazu geben. Die Tomatensauce 30 – 40 Min. köcheln lassen. Dann die angebratenen Fleisch-Bällchen zur Tomaten-Sauce geben und alles zusammen noch einmal etwa
15 Min. auf ganz kleinem Feuer ziehen lassen. Ein kleines Stücklein Butter unterrühren und die Sauce mit etwas frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken.
Mit Pasta servieren. Dazu frisch geriebenen Parmesan reichen.