



Lukanische Frikadellen isciae lucaicae

Dieses Rezept basiert auf dem zweiten Buch des Apicius (Liber II - Sarcoptes, 2 ,4). Die Füllung für lukanische Würstchen (lucaicae) lässt sich auch für Frikadellen nutzen: Lukanische Würstchen: Man mahlt Pfeffer, Kümmel, Saturei, Raute, Petersilie, Gewürzkraut, Lorbeeren, Liquamen, und es wird fein geschnittenes Fleisch dazugemischt, so dass es wieder damit zusammen gemahlen und zerrieben wird. Zusammen mit dazugemischtem liquamen, ganzen Pfefferkörnern und reichlich Fett und Pinienkernen fülle es in die Wursthaut, die überaus dünn gezogen sein soll, und so wird es zum Räuchern aufgehängt.

Herkunft: Rom (Antike)

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 TL Pfeffer

1 TL Kümmel

1 Prise Lorbeer gemahlen

1 EL Bohnenkraut

½ TL Weinraute

½ TL Rosmarin

½ TL Thymian

2 EL liquamen

600 g Schweinehackfleisch

40 g Pinienkerne



Lukanische Frikadellen

Vorbereitung

Die Gewürze im Mörser zerstoßen und mit liquamen vermischen. Zusammen mit den Pinienkernen gründlich unter das Hackfleisch mischen und die Masse nochmals abschmecken.

Zubereitung

Aus der Fleischmasse kleine Frikadellen formen und von beiden Seiten braten oder grillen.