

**Luciano Lucullino**

Luciano bezeichnet sich selbst als direkter Nachfahre des Lukullus

Kalbfleischbällchen mit Pilzen**ZUTATEN:**

700 g Kalbshackfleisch

zerbröseltes Toastbrot

2 EL. Trockenpilze

etwas Weißwein

2 Eier

Petersilie gehackt

eine Prise Pfeffer weiß

eine Prise Muskatnuss gemahlen

Salz

Fleisch- oder Gemüsebrühe

für die Soße:

etwas Butter

eine Prise Mehl

VORGANG:

Hackfleisch, Toastbrot

Ei und Petersilie

Salz und Gewürze zu einer geschmeidigen Masse verkneten.

Anschließend die aufgeweichten Pilze und etwas Weißwein dazumischen.

Kleine Bällchen formen.

Die Fleischbällchen in Brühe, je nach Größe etwa 15 bis 20 Minuten garen.

In einer Pfanne etwas Butter erwärmen

darin eine Prise Mehl anschwitzen und mit Bouillon ablöschen.

Beilagen: Mit Spätzle und grünem Blattsalat servieren. Dazu einen Rose oder Weißwein servieren.

Wein: leichter Grüner Veltliner