

Lütticher Hackfleisch-Klöße

Für 2 Personen

250 g Schweinehack	250 g Rinderhack	3 Kartoffeln
2 Zwiebeln	70 g Paniermehl	1 Weißbrot
2 Eier	5 Wacholderbeeren	750 ml Milch
150 g Butterschmalz	30 g Maisstärke	100 ml Rotwein-Essig
500 ml Rinderfond	500 ml Rapsöl	1 Bund glatte Petersilie
2 Lorbeerblätter	1 Zweig Thymian	4 Nelken
1 EL Apfel- und Birnenkraut	1 EL brauner Zucker	1 Muskatnuss
Salz	schwarzer Pfeffer	

Eine Zwiebel abziehen und klein schneiden. Das Weißbrot von der Rinde befreien und ebenfalls klein schneiden. Ein Ei aufschlagen und etwas Muskatnuss reiben. Das Schweinehack, das Rinderhack, die Zwiebel, Das Weißbrot, das Ei und das Paniermehl zu einer Masse vermengen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken und zu Kugeln formen. Eine Pfanne mit der Hälfte des Butterschmalzes erhitzen und die Fleischklöße darin anbraten. In einem Kochtopf das restliche Butterschmalz erhitzen. Die übrige Zwiebel abziehen und klein schneiden, anschließend im Kochtopf andünsten. Den Thymian zupfen und hinzugeben, den braunen Zucker ebenfalls hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Anschließend mit dem Rotwein-Essig ablöschen und den Rinderfond hinzugeben. Abschließend die Nelken, die Lorbeerblätter, den Lütticher Sirup und die Wacholderbeeren hinzugeben und kochen lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Maisstärke binden. Die Friteuse dem Rapsöl auf 160 Grad erhitzen. Die Kartoffeln schälen, zu Pommes schneiden und in die Friteuse geben. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen, die Friteuse auf 180 Grad erhitzen und die Pommes erneut hinzugeben. Die Lütticher Fleischklöße mit den Pommes Frites auf Tellern anrichten und servieren.

Yves Guide am 05. Juli 2010