

Schweine-Frikadellen mit Kartoffel-Püree und Rotwein-Soße

Für 2 Personen

500 g Schweinehackfleisch	150 g festk. Kartoffeln	2 kleine Zwiebeln
2 Karotten	1 Ei	200 g Butter
50 g Paniermehl	4 EL Butterschmalz	50 ml Milch
200 ml trockener Rotwein	400 ml süße Sahne	1 Muskatnuss
1 Zweig Thymian	edelsüßes Paprikapulver	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, halbieren, in das kochende Wasser geben und etwa 15 Minuten kochen lassen. Anschließend abgießen, mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, die Butter dazugeben und nochmals stampfen. Währenddessen die Milch hineingeben und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Die Zwiebeln abziehen und klein hacken. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Gewürze etwa drei Minuten einziehen lassen und das Fleisch dann mit den Zwiebelwürfeln, dem Ei und dem Paniermehl vermengen und anschließend Frikadellen formen. Die Frikadellen in einer mit dem Butterschmalz erhitzten Pfanne von beiden Seiten etwa 4 Minuten braten, herausnehmen und in den Backofen stellen. Die Karotten schälen, in Scheiben schneiden und in eine erhitze Pfanne geben und karamellisieren lassen. Den Bratensatz mit dem Rotwein ablöschen, die Sahne und die restliche Butter dazugeben, etwas einkochen lassen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Die Frikadellen mit dem Kartoffelbrei und der Rotweinsoße auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Anhalt am 17. Januar 2011