

Frikadellen mit Kartoffel-Möhren-Gemüse

Für 2 Personen

300 g Hackfleisch (gemischt)	500 g Kartoffeln, fest	500 g Karotten
1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehe	1 Ei
1 Bund Schnittlauch	50 g Semmelbrösel	1 TL Kräutersenf
1 TL Kreuzkümmel	150 ml Sahne	40 g Butter
100 g Butterschmalz	1 Muskatnuss	bunter Pfeffer
Kümmel	Paprikapulver, scharf	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Karotten und die Kartoffeln schälen. Die Karotten in Scheiben und die Kartoffeln in große Würfel schneiden. Beides zusammen in einem Topf mit Salzwasser zwölf Minuten kochen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und hacken. Das Hackfleisch mit der Zwiebel, dem Ei, den Semmelbröseln, dem Senf und den klein geschnittenen Knoblauchzehen in der Schüssel miteinander vermischen. Nach Bedarf Kümmel hinzugeben und anschließend die Mischung zu Frikadellen formen. Den Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Frikadellen darin gut durchbraten und aus der Pfanne nehmen. Für die Sauce den Bratensatz mit der Sahne und etwas vom Gemüsefond ablöschen und nachwürzen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Das Kartoffel-Möhren-Gemüse mit Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit Schnittlauch bestreuen. Frikadellen und Kartoffel-Möhren-Gemüse mit der Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Annie Sander am 20. Juni 2011