

# Frikadelle mit Kartoffel-Salat

## Für 2 Personen

|                             |                              |                                 |
|-----------------------------|------------------------------|---------------------------------|
| 250 g Hackfleisch, gemischt | 200 g Fleischwurst, am Stück | 500 g Kartoffeln                |
| 1 Gurke                     | 1 Zwiebel                    | 1 Apfel                         |
| 1 gelbe Paprika             | 3 Zehen Knoblauch            | 2 Bund Dill                     |
| 1 Bund Radieschen           | 2 Bund Petersilie            | 1 Prise Paprikapulver, edelstüß |
| 1 Prise Majoran, getrocknet | 1 Prise glatte Petersilie    | 1 Prise Kümmel                  |
| 1 EL Senf, mittelscharf     | 2 EL Mayonnaise              | 1 Ei, roh                       |
| 1 Brötchen                  | 150 ml Schlagsahne           | 125 ml Crème-fraîche            |
| 1 Glas Cornichons           | Butterschmalz                | Sonnenblumenöl                  |
| Salz                        | schwarzer Pfeffer            |                                 |

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Kartoffeln darin mit dem Kümmel circa 20 Minuten garen. Das Brötchen in Scheiben schneiden, in eine flache Form schichten, mit der Schlagsahne übergießen und circa zehn Minuten einweichen lassen. Anschließend das Brötchen durchkneten. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl erhitzen und darin kurz dünsten. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, das Ei, den Senf, die Zwiebeln aus der Pfanne und das eingeweichte Brot dazugeben. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Majoran, Petersilie und Paprikapulver würzen und zu einer Masse verkneten. Aus der Masse mehrere Frikadellen formen. Für den Kartoffelsalat die Zwiebel abziehen und mit der Wurst, dem Apfel, Radieschen, eine halbe Gurke und Paprika klein schneiden. Die Petersilie zupfen, klein hacken und mit der Crème-fraîche und der Mayonnaise vermischen. Die andere Hälfte der Gurke auspressen und den Gurkensaft unterrühren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertig gegarten Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Mit der angefertigten Sauce vermischen. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen und die Frikadellen darin von beiden Seiten anbraten. Abschließend die Frikadellen mit dem Salat auf einem Teller servieren.

Liesa Johanna Henschke am 26. September 2011