

Frikadellen, Bohnen im Speck-Mantel und Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

300 g gemischtes Hackfleisch	250 g mehliges Kartoffeln	2 Scheiben Frühstücksspeck
15 grüne Prinzessbohnen	1 Zwiebel	1 altbackenes Brötchen
1 Ei	20 g Butter	1 Muskatnuss
175 ml Sahne	scharfes Paprikapulver	Butterschmalz
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser gar kochen. Das Brötchen in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Das Hack mit dem Ei, den Zwiebelwürfeln, dem eingeweichten Brötchen und mit Pfeffer und Salz vermengen. Mit Paprikapulver abschmecken und anschließend aus der Masse Frikadellen formen. Das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Frikadellen von beiden Seiten anbraten. Die vorgegarten Bohnenstangen zu je sieben bis acht Stück in eine Scheibe Speck wickeln und mit Zahnstochern fixieren. Anschließend im Bratenfett der Frikadellen langsam braten. Anschließend die Kartoffeln stampfen und die Butter und die Sahne dazugeben. Das Ganze mit Salz und Muskat abschmecken. Die Frikadellen und die Bohnen im Speckmantel auf einem Teller anrichten. Den Kartoffelbrei dazugeben und servieren.

Erich Gaßmann am 28. November 2011