

Hack-Bällchen mit Kartoffel-Lauch-Gemüse

Für 2 Personen

200 g Hackfleisch	250 g festk. Kartoffeln	1 Karotte
1 Stange Staudensellerie	1 Stange Lauch	3 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel, klein	1/4 Bund krause Petersilie
2 Zweige Thymian	2 Scheiben Toastbrot	1 Ei
1 Muskatnuss	2 EL Paniermehl	150 ml Gemüsefond
Butterschmalz	Butter	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Toastbrotscheiben in Wasser einweichen. Die Kartoffeln schälen und in circa 1/2 Zentimeter große Würfel schneiden. Den Lauch und die Frühlingszwiebeln abziehen und in kleine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Thymian und die Hälfte der Petersilie zupfen und fein hacken. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebeln darin anbraten. Das restliche Gemüse und den Knoblauch zugeben. Die Kartoffeln zugeben und mit Gemüsefond aufgießen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen und köcheln lassen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Die Toastbrotscheiben ausdrücken. Das Hackfleisch mit dem Ei, dem Paniermehl, den angedünsteten Zwiebeln, dem Toastbrot, dem Thymian und der Petersilie vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Hackfleisch Bällchen formen. Reichlich Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Bällchen darin anbraten. Das Gemüse mit der restlichen Petersilie bestreuen und auf Tellern anrichten. Die Hackfleisch-Bällchen neben dem Gemüse anrichten und servieren.

Lydia Roller am 01. Dezember 2011