

Fleisch-Küchle mit Kartoffel-Püree und Möhren-Gemüse

Für zwei Personen

250 g gemischtes Hack	500 g festk. Kartoffeln	1 altbackenes Brötchen
250 g kleine Möhren	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 rote Chilischoten, klein	1 Bund Thymian	2 TL mittelscharfer Senf
300 g Butter	1 Ei	325 ml Milch
250 ml Gemüsefond	Olivenöl, Zucker	1 EL Paprikapulver
1 EL Muskatnuss	Cayennepfeffer	Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln waschen, schälen, in Stücke schneiden und gar kochen. Die Möhren putzen und in große Stücke schneiden. Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen und die Möhren darin fertig garen. Anschließend den Fond wieder abgießen und die Möhren in etwas Butter schwenken. Den Thymian zupfen und fein hacken. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, vom Kerngehäuse befreien und fein hacken. Anschließend den Thymian und die Chilischote hinzugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Brötchen in Würfel schneiden und in 75 ml Milch einweichen. Die restliche Chilischote ebenfalls der Länge nach aufschneiden, vom Kerngehäuse befreien und klein schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebel mit dem Hack, dem Ei, dem mittelscharfen Senf und dem Brötchen vermengen. Das Ganze mit dem Thymian, dem Chili, dem Paprikapulver, dem Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse ein paar Fleischküchle formen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Küchle darin scharf anbraten. Anschließend im Backofen fertig garen. Die Kartoffeln abgießen und auspressen. Die restliche Milch und die restliche Butter dazugeben und alles mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Die Fleischküchle mit dem Kartoffelpüree und dem Möhrengemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Koch am 15. Oktober 2012