

# Rind-Fleisch-Küchle mit Kartoffel-Endivien-Stampf

## Für zwei Personen

350 g Rinderhackfleisch	300 g festk. Kartoffeln	80 g Toastbrot
3 Karotten	0,5 Kopf Friseesalat	1 Zwiebel
1 Zitrone	2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Majoran
2 Eier	1 Muskatnuss	1 TL Kümmel
1 TL scharfer Senf	300 ml Milch	150 ml Sahne
1 Schuss Rinderfond	Zucker, Pflanzenöl	Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser mit dem Kümmel garkochen. Das Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig anbraten. Die Eier mit 100 Milliliter Milch, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermengen und über das Toastbrot geben. Die Zwiebeln und das Hackfleisch dazugeben und gut durchkneten. Den Salat zupfen, waschen und trocken schleudern. Die Kartoffeln abgießen und stampfen. Die restliche Milch erhitzen und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und stampfen. Den Salat dazugeben und bei Bedarf etwas Fond. Aus der Hackfleischmasse Fleischküchle formen. Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Fleischküchle von beiden Seiten anbraten. Die Karotten schälen und in kleine Stifte schneiden. Reichlich Butter in eine Pfanne geben und die Karotten anbraten. Mit etwas Zucker bestäuben. Anschließend die Sahne zugeben und bissfest garen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Den Kartoffel-Endivien-Stampf zusammen mit den Fleischküchle und den Möhrchen auf Tellern anrichten und servieren.

Rainer Pfandzelter am 20. März 2013