

Hackfleisch-Küchle mit Erbsen-Möhren-Gemüse

Für zwei Personen

350 g gemischtes Hackfleisch	300 g mehligte Kartoffeln	150 g Erbsen
2 Karotten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Bund Majoran	1 Bund Thymian	1 Bund glatte Petersilie
1 altbackenes Brötchen	50 g Paniermehl	1 Ei
1 TL scharfer Senf	50 g Butter	50 g Pflanzenfett
250 ml Milch	1 Muskatnuss	Paprikapulver, Pfeffer, Salz

Zunächst die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit etwas Salzwasser gar kochen. Die Karotten schälen und in Scheiben hobeln. Das Brötchen in etwas Milch einweichen und die Erbsen in kochendem Wasser garen. Anschließend die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit dem Pflanzenfett erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin anschwitzen. Anschließend in eine Schüssel geben. Den Majoran, den Thymian und die Petersilie zupfen und fein hacken. Das eingeweichte Brötchen ausdrücken. Das Hackfleisch mit dem Brötchen, dem Ei, dem Senf, der klein geschnittenen Zwiebel, dem Knoblauch und der Hälfte der Kräuter vermengen. Das Ganze mit dem Paprikapulver, etwas Salz und Pfeffer würzen und mit dem Paniermehl abbinden. Die gehobelten Karotten in zerlassener Butter anschwitzen, dann etwas Wasser hinzugeben und die Möhren garen. Aus der Hackfleischmasse kleine Küchlein formen und diese in einer Pfanne mit Pflanzenfett anbraten. Anschließend die Erbsen zu den Möhren geben und alles mit Pfeffer, Salz, Paprikapulver, Muskatnuss und den restlichen Kräutern würzen. Die restliche Milch in einem Topf mit der Butter erwärmen. Die Kartoffeln abgießen, stampfen und mit der warmen Milch zu einem Brei verrühren. Abschließend mit Salz und Muskat abschmecken. Das Hackfleischküchle mit dem Erbsen-Möhren-Gemüse und dem Kartoffelbrei auf Tellern anrichten und servieren.

Laura Hennig am 08. April 2013