

Frikadellen mit Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

250 g gemischtes Hackfleisch	500 g mehlig. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Semmel
1 Zwiebel	250 g Semmelbrösel	1 Ei
1 TL Senf	250 ml Milch	250 g Butter
Muskatnuss	Salz, Pfeffer, Öl	

Das gemischte Hackfleisch in eine Schüssel geben. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Das Ei, die Zwiebel und einen Teelöffel Senf zu dem Hackfleisch geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die halbe Semmel in Wasser einweichen und anschließend gut ausdrücken. Die weiche Semmel unter das Hackfleisch geben und alles zusammen gut vermengen. Zum Schluss etwa 200 Gramm Semmelbrösel dazugeben. Die Frikadellen formen, in den übrigen Semmelbröseln wenden und in einer heißen Pfanne mit Öl ausbacken. Für das Erdäpfelpüree die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Kartoffelstücke in Salzwasser weich kochen. Sobald die Kartoffeln weich genug sind, das Wasser abgießen und die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in einen Topf pressen. In einem separaten Topf die Milch zum Kochen bringen und zu der Kartoffelmasse geben. Ein Stück Butter zu dem Kartoffelpüree geben. Das Püree mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Die faschierten Laibchen mit dem Kartoffelpüree auf einem Teller anrichten.

Franziska John am 29. Juli 2013