

Feta-Frikadellen, Kartoffel-Möhren-Stampf, Röstzwiebeln

Für zwei Personen

250 g gemischtes Hackfleisch	200 g mehligk. Kartoffeln	1 Brötchen, vom Vortag
300 g Möhren	3 Zwiebeln	1 Ei
30 g Fetakäse	50 g Butter	100 g Butterschmalz
$\frac{1}{2}$ EL scharfer Senf	1 TL Zucker	2 Zweige Majoran
1 Bund Petersilie	1 Muskatnuss	400 ml Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln und Möhren schälen und in kleine Stücke schneiden. Eine Zwiebel abziehen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Diese dann in etwas Butter glasig andünsten und zu den geschnittenen Kartoffeln und Möhren geben. In einem Topf mit Salzwasser und einer Prise Zucker die Kartoffel-Möhren-Mischung garen. Das altbackene Brötchen halbieren, in Wasser einweichen und anschließend gut ausdrücken. Eine Zwiebel abziehen und in kleine Stücke schneiden. Die geschnittene Zwiebel in einer Pfanne glasig dünsten. Das Hackfleisch und den Senf mit in die Pfanne geben. Das Ei aufschlagen und zu dem Hackfleisch geben. Den Majoran vom Stiel befreien, klein hacken und zusammen mit der vorher angefertigten Brötchenmasse zu dem Hackfleisch geben. Das Ganze gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend aus der Hackfleischmasse Frikadellen formen. Den Fetakäse in kleine Würfel schneiden und in eine fertig geformte Frikadelle jeweils einen Fetawürfel drücken. Der Fetawürfel muss komplett von der Hackfleischmasse umhüllt sein. Nachdem die Kartoffel-Möhren-Mischung gegart ist, den Gemüsesud abgießen und aufbewahren. Die Kartoffel-Möhren-Mischung stampfen, bis ein Brei entsteht. Das Ganze mit Butter verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Muskatnuss reiben und den Kartoffel-Möhren-Stampf damit abschmecken. Anschließend etwas von dem Gemüsesud dazugeben. Die Frikadellen in einer Pfanne mit Butterschmalz solange braten bis sie von beiden Seiten braun gebraten sind. Für die Röstzwiebeln eine Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Das Sonnenblumenöl in einem Kochtopf erhitzen und die Zwiebelringe darin für drei bis vier Minuten rösten. Die Feta-Frikadellen mit Kartoffel-Möhren-Stampf auf Tellern anrichten und servieren.

Heinke Kloevekorn am 07. April 2014