

# Zweierlei Mett-Kartoffeln mit Gurken-Apfel-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Mettkartoffeln:**

400 g gemischtes Hackfleisch	400 g festk. Kartoffeln	1 große Zwiebel
3 EL Tomatenmark	3 EL Ketchup	750 ml Gemüsefond
1 TL Thymian	40 ml Senf	Chilipulver
Kräuter der Provence	Salz, Pfeffer	

**Für den Salat:**

1 Salatgurke	1 großer Apfel, süß	Zucker, Salz, Pfeffer
--------------	---------------------	-----------------------

**Für die Garnitur:**

2 Gewürzgurken	2 Pfeffergurken	2 kleine Strauchtomaten
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch		

Für die Mettkartoffeln den Gemüsefond aufsetzen, die Kartoffeln schälen in mundgerechte Stücke schneiden und in den Fond geben. Die Zwiebel abziehen, sehr fein schneiden und mit dem Hackfleisch vermengen. Das Tomatenmark und den Ketchup zu der Masse geben. Mit schwarzem Pfeffer, Salz und Chilipulver abschmecken. Anschließend die Hackfleischmasse in den Fond zupfen und garen lassen. Die Hälfte der garen Kartoffeln und Hackfleischstücke nun aus dem Fond nehmen und mit Thymian und den Kräutern der Provence vermengen und zerstampfen. Für den Salat die Salatgurke und den Apfel in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken. Den Schnittlauch in feine Stücke hacken. Die Gewürz- und Pfeffergurken fächerförmig schneiden. Die garen Kartoffel- und Hackfleischstücke und die zerstampfte Kartoffel-Hackfleisch-Masse auf Tellern anrichten und mit den Gurken, dem Schnittlauch und den Tomaten garnieren. Mit dem Salat und etwas Senf als Dip servieren.

Wolfgang Buddeberg am 24. November 2014