

Kartoffel-Hack-Klöße auf Rote-Bete-Salat

Für 2 Personen

Für die Klöße:

250 g gemischtes Hackfleisch	500 g mehligk. Kartoffeln	125 g Kartoffelmehl
1 Ei	2 Zwiebeln	40g Griebenschmalz
schwarzer Pfeffer	Salz	

Für den Salat:

350g Rote Beete, vakuumiert	1 Schalotte	1 kleiner Boskop Apfel
1 EL Apfelessig	2 EL Sonnenblumenöl	1 Msp. Zucker
schwarzer Pfeffer	Salz	

Zwei Töpfe mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und etwa 15 Minuten weichkochen. Anschließend abgießen und abkühlen lassen.

Während die Kartoffeln kochen, die Rote Bete auspacken, kurz abspülen und dann in eine Schüssel raspeln. Den Apfel schälen und ebenso in die Schüssel raspeln. Die Schalotte abziehen, klein würfeln, hinzugeben und alles mit Essig, Öl, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Klöße die Zwiebeln abziehen und würfeln. Das Hackfleisch mit einer gewürfelten Zwiebel mit dem Griebenschmalz in der Pfanne anbraten, salzen pfeffern und abkühlen lassen. Die zweite Zwiebel mit dem Bratensatz des Hackfleisches braten.

Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse pressen und alles in eine Schüssel geben. Ein Viertel der Masse rausnehmen und auf den restlichen Kartoffeln verteilen. Den entstandenen Hohlraum mit Kartoffelmehl füllen, das Ei und Gewürze hinzugeben, anschließend gut verkneten.

Aus der Kartoffelmasse Klöße formen. Jeweils etwas Hack in die Mitte der Klöße drücken und diese wieder verschließen. Die Klöße nun für fünf Minuten in kochendes Salzwasser geben. Wenn sie schwimmen, anschließend noch etwas ziehen lassen. Anschließend herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Abschließend die Griebenschmalz-Zwiebeln über die fertigen Klöße geben. Mit dem Rote-Bete-Salat auf Tellern anrichten und mit dem restlichen Griebenschmalz vom Anbraten des Hackfleisches übergießen.

Julia Oganowski am 22. Juli 2015