

# Frikadelle, Rotwein-Soße, Apfel-Rotkohl, Kartoffel-Stampf

**Für zwei Personen**

**Für die Frikadellen:**

500 g gemisch. Hackfleisch	80 g Toastbrot	1 Zwiebel
1 Ei	100 ml Milch	1 EL neutrales Öl
2 TL scharfer Senf	2 EL getrock. Majoran	2 Zweige glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ Muskatnuss	Butter	Rapsöl, Salz, Pfeffer

**Für den Kartoffelstampf:**

$\frac{1}{2}$ Kg festk. Kartoffeln	100 ml Milch	1 EL Butter
$\frac{1}{2}$ Muskatnuss	Salz	

**Für den Rotkohl:**

$\frac{1}{4}$ Kopf Rotkohl	1 säuerlicher Apfel	1 kleine Zwiebel
$\frac{1}{2}$ TL Wacholderbeeren	100 ml Rotwein	1 EL Apfelessig
2 EL schwarzes Johannisbeergelee	1 EL Zucker	1 Lorbeerblatt
$\frac{1}{2}$ Zimtstange	Butterschmalz	Salz

**Für die Sauce:**

50 g Butter	200 ml Rotwein	80 ml Kalbsfond
1 TL Zimtpulver	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Milch einweichen. Zwiebeln abziehen, fein würfeln und in Öl glasig dünsten. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Ei mit Senf, etwas Salz und Pfeffer und Muskat verquirlen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Hackfleisch mit dem eingeweichten Brot, der Ei-Masse, den Zwiebeln, Majoran und Petersilie vermischen.

Aus der Hackfleischmasse mit angefeuchteten Händen kleine Frikadellen (Golfball-Größe) formen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Frikadellen bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten und etwas andrücken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Im Backofen in einer ofenfesten Form mit Deckel nachziehen lassen.

**Für den Kartoffelstampf:**

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und aufkochen.

Kartoffeln schälen, waschen und in das kochende Wasser geben. Salz zum Kochwasser geben. Garpunkt der Kartoffeln nach ca. 20 Minuten durch Einstechen mit einer Messerspitze überprüfen. Wasser abgießen und gleich danach Milch und Butter dazugeben. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Kartoffeln stampfen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

**Für den Rotkohl:**

Rotkohl waschen und Strunk und äußere Blätter entfernen. 1 Viertel des Kopfes mit einer Küchenreibe fein raspeln. Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin dünsten. Rotkohl dazu geben. Lorbeerblatt abzupfen und zusammen mit Zimtstange und Wacholderbeeren im Säckchen unterrühren. Mit Rotwein ablöschen. Essig, Zucker und  $\frac{1}{2}$  TL Salz dazugeben und gut mischen.

Alles aufkochen und zugedeckt ca. 20 Minuten schmoren lassen. Ab und zu umrühren. Evtl. Wasser nachgießen, damit der Rotkohl nicht anbrennt.

Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und vierteln. Apfel in kleine Stückchen schneiden und nach ca. 10 Minuten unter den Rotkohl heben.

Kohlflüssigkeit einkochen lassen. Gewürze entfernen. Kohl mit Essig, Zucker, Gelee und Salz abschmecken und bei mäßiger Hitze warmhalten.

**Für die Sauce:**

Rotwein mit etwas Bratensatz aus der Rotkohl-Pfanne reduzieren.

Fleischsud der Frikadellen und restlichen Bratensatz vom Rotkohl mit in die Pfanne geben und aufkochen. Kalbsfond, Butter und Zimt dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Wasser verdünnen, wenn die Sauce zu dickflüssig. Sauce in einem Topf absieben und auf dem Herd warmhalten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dominik Goertz am 06. Januar 2020