

Frikadellen mit Gurke, Spitzkohl, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

300 g gemischtes Hackfleisch	1 mittelgroße Zwiebel	2 Knoblauchzehen
50 g Essiggurken	$\frac{1}{2}$ Brötchen vom Vortag	1 Ei
1 TL Senf	0,5 TL scharfes Paprikapulver	0,5 TL edels. Paprikapulver
Semmelbrösel	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für das Spitzkohlgemüse:

1 Spitzkohl	1 kleine Zwiebel	1 Zitrone
250 ml Gemüsefond	Muskatnuss	gemahlener Kümmel
Butter	Salz	Pfeffer

Für den Stampf:

300 g mehligk. Kartoffeln	45 g Butter	120 ml Vollmilch
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Röstzwiebeln:

1 große Zwiebel	Mehl	Butterschmalz
-----------------	------	---------------

Für die Frikadellen:

Ein halbes Brötchen vom Vortag kurz in Wasser einweichen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein hacken. Essiggurken ebenfalls sehr klein hacken. In einer Schüssel Hackfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch und Essiggurken vermengen.

Eingeweichtes Brötchen ausdrücken und ebenfalls zur Hackfleischmasse geben. Außerdem Ei, Senf, Paprikapulver sowie Salz und Pfeffer hinzugeben und zu einer homogenen Masse vermengen.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Frikadellen formen, in Semmelbröseln wälzen und scharf anbraten. Bei geringer Hitze garen.

Für das Spitzkohlgemüse:

Spitzkohl in feine Streifen schneiden, waschen und abtropfen lassen.

Zwiebel abziehen und klein hacken. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Spitzkohlstreifen auf die glasigen Zwiebeln geben und mit anschwitzen. Mit etwas Gemüsefond aufgießen und 10 Minuten garen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kümmel und Zitronensaft abschmecken.

Für den Stampf:

Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Anschließend abgießen. Butter und Vollmilch hinzugeben und Kartoffeln zu einem Stampf verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebel abziehen und in dünne Scheiben hobeln. Ringe auseinanderziehen, in Mehl wälzen und anschließend in reichlich Butterschmalz goldgelb ausbacken. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Astrid Tiedtke am 25. Juli 2022