

Frikadellen mit Kartoffelbrei, Apfelmus, Röstzwiebeln

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

200 g Lammhackfleisch	2 Datteln, ohne Kern	1 Ei, Größe S
1 gestr. EL Semmelbrösel	$\frac{3}{4}$ TL gemahl. Kurkuma	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Koriander
1 TL geräuch. Paprikapulver	1 Msp. Zimt	2 Blätter Minze
1 EL Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ TL Knoblauchöl	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelbrei:

250 g mehligk. Kartoffeln	50 g sehr weiche Butter	50-100 ml lauwarme Milch
Muskatnuss	Salz	

Für das Apfelmus:

2 Äpfel	1 TL brauner Zucker	Akazien-Honig
---------	---------------------	---------------

Für die Röstzwiebeln:

4 Schalotten	$\frac{1}{2}$ EL Mehl	1 TL edels. Paprikapulver
1 Prise Salz	Öl	

Für die Frikadellen:

Das Hackfleisch mit Ei, Kurkuma, Knoblauchöl, Koriander, Paprika und Zimt vermengen. Minze klein hacken und unterheben. Datteln nicht zu fein hacken und mit der Masse vermengen. Die Hackmasse darf nicht zu fest werden, Semmelbrösel entsprechend begeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Hackmasse vier flache Frikadellen formen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten in Butterschmalz knusprig gar braten.

Für den Kartoffelbrei:

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in wenig Salzwasser garkochen. Kartoffelscheiben mit einem Stampfer zerdrücken. Butter langsam unterheben. Milch lauwarm erwärmen und nach und nach zugeben, bis die gewünschte Konsistenz entsteht. Kartoffelmasse durch ein mittelfeines Sieb streichen. Kartoffelbrei mit Muskat und Salz abschmecken.

Für das Apfelmus:

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Apfelstücke in einem Topf mit sehr wenig Wasser und braunem Zucker erhitzen und ca.

10 Minuten weichkochen. Äpfel im Topf mit einem Stampfer zerkleinern, nach Belieben mit Honig und Zucker abschmecken. Die entstandene Masse durch ein mittelfeines Sieb drücken.

Für die Röstzwiebeln:

Öl in der Fritteuse auf 175 Grad erhitzen. Schalotten abziehen und in dünne Ringe schneiden. Kurz vor dem Frittieren das Mehl mit dem Paprikapulver mischen und die Ringe darin wenden. Zwiebelringe 2-3 Minuten frittieren. Vor dem Servieren mit wenig Salz würzen.

Gabi Linker am 03. Juli 2023