

Frikadellen mit Ketchup, Kartoffel-Sellerie-Stampf

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

400 g gem. Hackfleisch	1 Zwiebel	1 Zitrone, davon Abrieb
1 Ei	2 EL mittelscharfer Senf	1 Bund glatte Petersilie
1 TL edelsüßes Paprikapulver	4 EL Semmelbrösel	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Ketchup:

4 EL Tomatenmark	1 TL hellen Balsamicoessig	2 TL Zucker
Salz		

Für den Kartoffel-Sellerie-Stampf:

4 große festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ kleine Sellerie-Knolle	100 ml Milch
4 EL Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Zwiebeln:

1 große Gemüsezwiebel	Butterschmalz	Salz, Pfeffer
-----------------------	---------------	---------------

Für die Frikadellen:

Die Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben und auffangen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Petersilie waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Etwas Petersilie für die Garnitur beiseitestellen. Hackfleisch in eine Schüssel geben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Ei, Semmelbrösel, Senf, Zitronenschale und Paprikapulver und gewürfelte Zwiebel hinzugeben und mit den Händen gut verkneten.

Mit angefeuchteten Händen gleichmäßige Frikadellen formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen goldbraun von beiden Seiten anbraten.

Für den Ketchup:

Tomatenmark mit Essig und Zucker gut verrühren. Nach und nach dabei drei Teelöffel Wasser einrühren. Zum Schluss mit einer Prise Salz abschmecken.

Für den Kartoffel-Sellerie-Stampf:

Kartoffeln und Sellerie schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden.

Salzwasser zum Kochen bringen und Sellerie und Kartoffeln darin 15 Minuten bei mittlerer Stufe garkochen. Anschließend Wasser abgießen und das Gemüse im Topf zurück auf den Herd stellen. Milch leicht erwärmen. Butter hinzugeben und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Anschließend nach und nach Milch bis zur gewünschten Konsistenz hinzugeben. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Zwiebeln:

Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Halbmonde schneiden. Fett in einer Pfanne zerlassen. Zwiebelscheiben ins heiße Fett geben und goldbraun darin braten. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und vor dem Servieren auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Inga Schmidt am 14. August 2023