

Häckerle mit Kartoffel-Puffer

Für zwei Personen

300 g Matjesfilet	150 g fetten Speck	200 g Kartoffeln
150 g Gewürzgurken	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
3 Zwiebeln	50 g Kapern	1 Ei
50 g Butterschmalz	50 g Zucker	Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Das Matjesfilet waschen und trocken tupfen. Eine Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Speck in feine Stücke schneiden. Die Gewürzgurken und den Matjes klein schneiden. Die Zutaten vermengen und alles durch den Fleischwolf laufen lassen. Die Masse in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die Petersilie und den Schnittlauch fein hacken und dazugeben. Die Kartoffeln schälen und mit einer Reibe fein reiben. Zwei weitere Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Das Ei zu den Kartoffeln und den Zwiebeln geben. Alles gut vermengen. Die Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss reiben. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Die Kartoffelmasse zu Puffern knusprig ausbacken. Das Häckerle in einem Servierring auf dem Teller mit zwei Puffern anrichten.

Bernd Müller am 30. Juli 2013