

Lauch-Gemüse mit Schweine-Hack-Bällchen, Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

| | | |
|----------------------|--------------------------------|-----------------|
| 400 g Kartoffeln | Salz | 2 Stangen Lauch |
| 3 Scheiben Toastbrot | 200g Hackfleisch (vom Schwein) | 2 Eier |
| Pfeffer | 2 EL Butterschmalz | 1 EL Zucker |
| 250 ml Sahne | ca. 100 ml Milch | 1 EL Butter |
| Muskat | | |

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Den Lauch putzen, halbieren und gründlich waschen. Das Toastbrot fein reiben, mit dem Hackfleisch und den Eiern vermischen. Lauch in feine Ringe schneiden, etwas davon klein hacken und zu der Hackfleischmasse geben. Das Hackfleisch salzen und pfeffern, alles gut mischen und kleine Bällchen formen. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Hackfleischbällchen darin braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die restlichen Lauchringe in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz bei kleiner Hitze anbraten, mit Zucker bestreuen, karamellisieren lassen und salzen. Die Sahne hinzufügen und aufkochen, abschmecken und eventuell mit einem Eigelb binden. Die Hackbällchen wieder dazugeben. Die Milch etwas erwärmen. Die gekochten Kartoffeln abgießen, Milch und Butter hinzufügen und alles gut durchstampfen. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 17. Februar 2009