

Barbecue-Frikadellen mit Kartoffel-Chips

Für 2 Personen:

400 g Rinderhack	1 rote Zwiebel	1/2 roter Apfel
1/2 Knoblauchzehen	6-8 EL Bratöl	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Barbecue-Gewürz	1 Msp. Würzkraft	1 Ei
4 mehligk. Kartoffeln	1 Msp. Gewürzmix	10 ccm Whiskey
2 EL Chilisaucе	2 EL Barbecue-Sauce	1 L Rapsöl

Kartoffeln in feine Scheiben hobeln, in eine Schüssel geben und kaltes Wasser ca. 5 Minuten darüberlaufen lassen, um die Stärke etwas rauszuspülen. Zwiebel und Apfel fein würfeln, halbe Knoblauchzehe fein hacken.

3-4 EL Bratöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel- und Apfelwürfel sowie Knoblauch im heißen Öl ca. 3 Minuten braten. Mit Gewürzsalz und ordentlich Barbecue Gewürz würzen. Dann alles noch mal gut rösten. Ggf. noch mit Würzkraft würzen. Whiskey angießen, diesen kurz abflämmen und den Whiskey verfliegen lassen.

Chilisaucе und Barbecue Sauce dazugeben und alles kurz erhitzen.

Hack in eine Schüssel geben und die Apfel-Zwiebel-Barbecue-Mischung zum Hack geben. Mit Gewürzsalz und Barbecue-Gewürz würzen. Das Ei dazugeben und alles zu einer homogenen Masse vermengen. Aus der Hackmasse Frikadellen formen.

3-4 EL Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Frikadellen von beiden Seiten im heißen Öl braten, dabei zweimal wenden. Rapsöl in einem Topf erhitzen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln über einem Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und auf einer Hälfte eines sauberen Geschirrtuchs verteilen. Die andere Hälfte des Geschirrtuchs über die Kartoffeln klappen und die Kartoffeln trocken tupfen.

Kartoffeln nach und nach ins heiße Öl geben und die Kartoffelscheiben in mehreren Portionen frittieren, dabei die Kartoffeln mit einer Schaumkelle immer wieder in Bewegung halten, damit die Scheiben nicht aneinanderkleben. Dann die Kartoffelscheiben jeweils mit einer Schaumkelle aus dem heißen Öl heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kartoffelchips mit Gewürzmix würzen und dabei vorsichtig etwas drehen.

Kartoffelchips mit den Frikadellen anrichten. Etwas Barbecue-Sauce oder Ketchup dazugeben.

Steffen Henssler am 16. März 2023