

Hier und heute



Frikadelle mit Kartoffelpüree und Rostzwiebelaroma

Frikadellen gehen immer! Koch Alexander Wulf macht die köstlichen Fleischbällchen mit cremigem . Kartoffelpüree.

Rezept

Frikadelle mit Kartoffelpüree und Rostzwiebelaroma

von Alexander Wulf für vier Portionen

Zutaten Frikadelle

- 500 g Hackfleisch, halb Rind und halb Schwein
- 2 Knoblauchzehen, feingehackt
- 2 Eier
- 50 g Panko, alternativ Brösel oder ein altes Brötchen in Milch eingeweicht und ausgedrückt
- ½ TL Cayennepfeffer
- ½ TL Paprikapulver
- Oregano, frisch oder eine Prise Kreuzkümmel, getrocknet
- Salz und Pfeffer
- Butterschmalz zum Anbraten
- 2 Gemüsezwiebeln
- ca. 60 g Butter

Zubereitung

Zuerst die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen – einen Teil davon abnehmen und für die Hackmasse abkühlen lassen. Den anderen Teil - ca. 20 Minuten - auf kleiner Temperatur in einer Pfanne ganz weich garen lassen. Durch den in der Zwiebel enthaltenen Fruchtzucker karamellisieren die Zwiebeln schön.

Das Fleisch mit Knoblauch, Eiern, Panko und den Gewürzen mischen. Zu Frikadellen à ca. 80 g formen. Nun für 10 bis 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann in Butterschmalz oder Rinderfett auf nicht zu hoher Temperatur goldbraun anbraten.

Kartoffelpüree

- 1 kg Kartoffeln, mehlig
- 100 g Nussbutter (braune zerlassene Butter)
- ca. 100 ml Milch
- 1 Thymianzweig
- 1 Knoblauchzehe
- Prise Muskat
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser kochen. In dieser Zeit die Milch mit der Nussbutter und den Gewürzen aufkochen und ziehen lassen. Die Kartoffeln abschütten und in eine Schüssel durchpressen, solange sie heiß sind. Die heiße Milch durch ein Sieb schütten und in die Kartoffeln geben. Mit einem Gummilöffel die Milch unterheben und zu einer fluffigen Masse mischen. Man kann auch mit einem Schneebesen rühren – aber nicht zu lange, da die Masse sonst kleistert und nicht mehr so fluffig schmeckt.