

Frikadelle mit Kartoffel Paprika Mix



Rezept: 0100

Kategorie:

Quelle:

Liste: 9.3.10. Hauptspeise mit Schweinefleisch

Kartoffel, Gemüse, Hackfleisch,

CookBack

Rezeptbeschreibung

Für die Frikadellen das Brötchen mit Wasser für gut 15 Minuten einweichen. Danach das Brötchen ordentlich ausdrücken. In dieser Zeit die Schalotten Würfel mit Olivenöl in einer Pfanne glasig dünsten. Nun Hackfleisch, Brötchen, Ei, Zwiebeln und Senf in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und alles gut verkneten. Butterschmalz in die Pfanne geben und erhitzen. Die Hackmasse zu vier Frikadellen formen und in der Pfanne bei mittlerer Hitze 5-7 Minuten je Seite braten. Die fertigen Frikadellen können im Ofen bei ca. 50 °C warmgehalten werden.

Für die Rahmsoße die Butter in einem Topf zerlaufen lassen und hell anschwitzen, das Mehl hinzugeben und klümpchenfrei verrühren. Brühe und Sahne angießen und einige Minuten sämig köcheln lassen. Dann den Frischkäse einrühren und die Sauce mit einen Spritzer Zitronensaft, Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffel Paprika Mix die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. In dieser Zeit die Spitzpaprika säubern vierteln und in gefällige Streifen schneiden. Die Paprika beim letzten Drittel der Kochzeit der Kartoffeln mit ins Wasser geben. Sind die Kartoffeln gar alles durch ein Sieb abgießen und im Topf einen EL Butter zerlaufen lassen. Paprika und Kartoffeln wieder in den Topf geben und mit der Kräutermischung, Salz und Pfeffer würzen.

Zutatenliste für 2 Personen

Frikadellen

1 Brötchen, alt backend
1-2 Schalotten, feine Würfel
250 g Hackfleisch, Schwein / Rind
1 Ei (Gr. M)
 $\frac{1}{2}$ EL Dijon Senf
1 EL Olivenöl
2-3 EL Butterschmalz
 $\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver, rosenscharf
Salz und Pfeffer

Rahmsoße mit Frischkäse

$\frac{1}{2}$ EL Butter
 $\frac{1}{2}$ EL Mehl
75 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
60 g Frischkäse
Zitronensaft
Salz, Pfeffer und Zucker

Kartoffel Paprika Mix

300 g Kartoffeln, Drillinge klein
1-2 Spitzpaprika, rot
 $\frac{1}{2}$ TL Kräutermischung Provence
1 EL Butter
Salz und Pfeffer