

**Kochen**

**Caroline Autenrieth**

**Dienstag, den 02.05.2023**

**Bärlauch-Kartoffeln mit Sauerrahm und Fleischküchle**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

800 g Kartoffeln, mehligkochend oder vorwiegend festkochend  
etwas Salz  
2 Bund Bärlauch oder Schnittlauch  
80 g Butter  
100 g Sauerrahm, ca.  
etwas Pfeffer  
einige Wacholderbeeren

**Für die Fleischküchle**

1 Brötchen, vom Vortag  
5 Schalotten  
0,5 Bund Petersilie  
400 g Hackfleisch, Rinderhack oder gemischt  
1 Ei (Größe M)  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
2 EL Butterschmalz  
etwas Zucker  
50 ml Gin oder Gemüsebrühe



**Zubereitung**

1. **Kartoffeln abbrausen** und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen.
2. **Für die Fleischküchle** Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen.
3. Schalotten abziehen und fein würfeln. Petersilie abbrausen und fein schneiden.
4. Brötchen ausdrücken, mit einem Drittel der Schalottenwürfel, Ei, Petersilie und Hackfleisch verkneten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
5. Aus der Masse etwa 4 gleichmäßig große Frikadellen formen.
6. Butterschmalz erhitzen. Frikadellen darin von beiden Seiten ca. 5-6 Minuten braten.
7. **Kartoffeln abgießen**, ausdampfen lassen und pellen.
8. Bärlauch bzw. Schnittlauch abbrausen (selbstgesammelten Bärlauch kurz mit kochendem Wasser überbrühen und abtropfen lassen).
9. Butter schmelzen, zu den Kartoffeln geben und grob stampfen.
10. Bärlauch bzw. Schnittlauch und Sauerrahm untermischen und Salz, Pfeffer und zerstoßene Wacholderbeeren abschmecken.
11. **Fleischküchle** aus der Pfanne nehmen und warmstellen.
12. Übrige Schalottenwürfel im Bratfett mit etwas Zucker karamellisieren lassen.
13. Mit Gin oder Brühe ablöschen und würzen. Frikadellen in den Sud geben.
14. Sauerrahm-Kartoffeln und Frikadellen anrichten und servieren