

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