

Frankfurter Grüne Soße mit Frikadellen, Salzkartoffeln

Für zwei Personen

| | | |
|------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 250 g gemischtes Hackfleisch | 300 g mehlig. Kartoffeln | 1 trockenes Brötchen |
| 1 Zwiebel | 1 Bund Kräuter | 4 hartgekochte Eier |
| 200 g Quark | 200 g süße Sahne | 3 EL Speiseöl |
| 3 EL Weißweinessig | 100 ml Milch | Pflanzenöl |
| 1 Muskatnuss | Salz, schwarzer Pfeffer | |

Die Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Die Kartoffeln in reichlich Salzwasser kochen. Die Eier hart kochen. Die Kräuter für die 'Frankfurter Grüne Soße' waschen, trocken schleudern und mit der Milch fein pürieren. Die Eier pellen und klein schneiden. Die Kräuter mit den Eiern, dem Quark, dem Speiseöl, dem Weißweinessig und der süßen Sahne vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Das Hackfleisch mit den Zwiebeln, dem Ei und dem Brötchen vermengen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Die Hackfleischmasse zu Frikadellen formen und in Pflanzenöl anbraten. Die Frikadellen mit den Salzkartoffeln auf einem Teller servieren. Mit der Grünen Soße garnieren und servieren.

Holger Hamburger am 04. Juli 2012