

# Frikadellen mit Speck-Kartoffeln und Weißkraut-Salat

## Für 2 Personen

250 g gemischtes Hackfleisch	150 g durchwachsenen Speck	250 g mehligk. Kartoffeln
500 g Weißkohl	6 Zwiebeln	4 Eier
1 trockenes Brötchen	1 Bund Schnittlauch	0,25 Bund krause Petersilie
1 EL Kümmel	2 Zweige Majoran	25 g Kartoffelstärke
125 ml Milch	3 EL Weißweinessig	Butter
Schweineschmalz	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und Salz und Kümmel zugeben. Die Kartoffeln in dem Wasser gar kochen. Eine Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Die Butter in der Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Das Brötchen in der Milch einweichen. Das Hackfleisch mit einem Ei vermischen. Die Petersilie und den Majoran zupfen, fein hacken und zu dem Hackfleisch geben. Das Brötchen ausdrücken und mit den Zwiebeln zu der Hackfleischmasse geben. Das Ganze gut durchkneten. Aus der Hackfleischmasse gleich große Frikadellen formen. Das Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin anbraten. Die Kartoffeln abgießen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Von den restlichen Eiern nur das Eigelb verwenden, mit der Kartoffelstärke verrühren und zu den Kartoffeln geben. Den Speck Würfeln. Zwei Zwiebeln abziehen und fein hacken. Die Butter in der Pfanne erhitzen und ein Drittel des Specks und die Zwiebeln darin anbraten. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Anschließend die Speck- und Zwiebelwürfel und den Schnittlauch mit dem Kartoffelteig vermischen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Aus dem Kartoffelteig Knödel formen und in der heißen Butter goldgelb backen. Den Weißkohl waschen und fein raspeln, anschließend in heißem Wasser kurz aufkochen und durch ein Sieb passieren. Die restlichen Zwiebeln abziehen und fein hacken. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Speck und die Zwiebeln darin anbraten. Anschließend die Speck- und Zwiebelwürfel unter das Kraut mischen. Für die Vinaigrette, den Weißweinessig und drei Esslöffel Olivenöl miteinander vermischen und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Das fertige Dressing mit dem Salat vermengen. Die Frikadellen und die Speckkartoffeln auf Teller geben. Den Weißkrautsalat daneben anrichten und servieren.

Dieter Vaupel am 25. Mai 2010