

# Hack-Bällchen, Champignon-Lauch-Gemüse, Bratkartoffeln

## Für zwei Personen

|                              |                        |                         |
|------------------------------|------------------------|-------------------------|
| 250 g gemischtes Hackfleisch | 50 g durchw. Speck     | 4 festk. Kartoffeln     |
| 125 g Feta                   | 1 altbackenes Brötchen | 200 g weiße Champignons |
| 2 Tomaten                    | 1 Stange Lauch         | 2 Zwiebeln              |
| 1 Knoblauchzehe              | 250 ml Kalbsfond       | 1 Ei                    |
| Öl, Stärkemehl               | 1 TL Kümmel            | Salz, Pfeffer           |

Den Kalbsfond in einem weiteren Topf zum Kochen bringen. Das Brötchen in Wasser einweichen. 150 Milliliter Wasser in einer Pfanne zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem Kümmel in die Pfanne geben. Nach fünf Minuten, wenn das Wasser verkocht ist, das Öl in die Pfanne geben und die Kartoffeln weiter darin anbraten. Eine Zwiebel abziehen und klein schneiden, den Speck ebenfalls klein schneiden. Anschließend beides mit anbraten. Die restliche Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Das Brötchen ausdrücken und zerbröseln. Das Hackfleisch mit ausreichend Salz und Pfeffer würzen, anschließend mit der Zwiebel, dem Knoblauch, dem Ei und dem Brötchen vermengen. Den Feta in mittelgroße Stücke schneiden und mit der Hackfleischmasse ummanteln. Die Hackfleischbällchen im Kalbsfond für vier Minuten vorgaren. Anschließend herausnehmen und den Fond aufbewahren. Den Lauch von den Enden befreien, die äußere Haut abziehen, waschen und in Ringe schneiden. Die Champignons putzen und klein schneiden. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Mit dem Stärkemehl bestreuen, mit etwas Kalbsfond ablöschen und einreduzieren lassen. Eine Pfanne erhitzen und die Hackbällchen darin nochmal von allen Seiten anbraten, anschließend zu dem Gemüse geben. Die Tomaten waschen und klein schneiden. Die gefüllten Hackbällchen mit dem Champignon-Lauch-Gemüse und den Bratkartoffeln auf Tellern anrichten, mit den Tomatenstücken garnieren und servieren.

Brunhilde Mertin am 28. August 2013