

# Frikadelle mit Schafskäse-Füllung und Bratkartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für die Frikadelle:**

200 g Rinderhack	80 g Schafskäse	1 EL Senf
1 Ei	0,5 Knoblauchzehe	2 mittelgroße Zwiebeln
0,5 Bund glatte Petersilie	1 altbackenes Brötchen	2 EL Butterschmalz
Pfeffer	Salz	

**Für den Gurkensalat:**

1 Salatgurke	1 Bund Frankfurter Kräuter	150 g Joghurt, 10%
1 Crème-fraîche	Pfeffer	Salz

**Für die Bratkartoffeln:**

4 festk. Kartoffeln	5 EL Butterschmalz	1 große Zwiebel
100 g gewürfelter Speck	2 EL Butter	Pfeffer, Salz

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{2}$  Bund glatte Petersilie

**Für die Frikadelle:**

Brötchen in Wasser einweichen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Brötchen gut ausdrücken, mit dem Hack, Senf, Ei, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Salz und Petersilie vermengen. Zu einer Frikadelle formen, eine Mulde in die Mitte drücken und etwas Schafskäse hineingeben, verschließen und in der Pfanne im heißen Butterschmalz langsam braten.

**Für den Gurkensalat:**

Gurke waschen und mit einem Sparschäler in lange dünne Streifen schneiden. Kräuter waschen, abbrausen, klein hacken und mit dem Joghurt und Crème fraîche in einem Standmixer mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce mit den Gurkenscheiben vermengen und eine kleine Portion in einer kleinen Extraschale anbieten.

**Für die Bratkartoffeln:**

Die Kartoffeln mit der Schale gar kochen. Abkühlen lassen, anschließend schälen und in Scheiben schneiden. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, die Kartoffeln hineingeben. Wenn die Kartoffeln von einer Seite schön angebräunt sind wenden. Auch die zweite Seite goldbraun anbraten. Zwiebel abziehen und klein hacken. In einer zweiten Pfanne Zwiebeln goldbraun anbraten. Herausnehmen und zu den Kartoffeln geben. In der Pfanne der Zwiebeln den Speck anbraten. Auch diesen zu den Kartoffeln geben. Zum Schluss die Bratkartoffeln mit der Butter verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Garnitur:**

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken.

Frikadelle mit Schafskäsefüllung und Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und mit Petersilie dekorieren. Gurkensalat daneben geben und servieren.

Theresia Edskes am 03. Juni 2019