

Hackfleisch-Küchle, Rahmsoße, Zwiebeln, Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für die Hackfleisch-Küchle:

500 gem. Hackfleisch	1 Brötchen, vom Vortag	2 kl. Knoblauchzehen
1 Ei	50 g Butter	Olivenöl
1 TL geräuch. Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für die Rahmsauce:

200 ml Sahne	2 EL Tomatenmark	500 ml Gemüsefond
100 g Mehl	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelsalat:

500 g vorw. festk. Kartoffeln	1 kleine Zwiebel	200 ml Gemüsefond
2 EL Kräuteressig	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Röstzwiebeln:

1 große Gemüsezwiebel	50 g Mehl	Pflanzenöl, Salz
-----------------------	-----------	------------------

Für die Hackfleisch-Küchle:

Das Brötchen klein schneiden und in etwas Wasser einweichen.

Anschließend Brötchen ausdrücken. Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Hackfleisch mit Ei, Knoblauch, eingeweichtem Brötchen vermischen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Die Masse ein paar Minuten ziehen lassen und zu gleichgroßen Fleischküchle/Frikadellen formen. Fleischküchle in Olivenöl und Butter von beiden Seiten braten.

Für die tomatisierte Rahmsauce:

Tomatenmark in einem Topf leicht anschwitzen, mit Gemüsefond ablöschen und aufkochen lassen. Mehl mit etwas Wasser anrühren und in den Gemüsefond einrühren. Bei schwacher Hitze einige Minuten reduzieren lassen. Mit Sahne aufgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals aufkochen lassen.

Für den Kartoffelsalat:

Kartoffeln mit Schale kochen. Wasser abgießen, ausdampfen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Gemüsefond in einem Topf erwärmen und über die noch warmen Kartoffelscheiben gießen. Zwiebeln, Essig und Öl hinzugeben und vorsichtig vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch fein schneiden und untermengen.

Für die Röstzwiebeln:

Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Zwiebelringe in Mehl wenden und im heißen Fett ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und vor dem Servieren leicht salzen.

Maria-Theresia Scarabel am 31. März 2025