

Rheinische Frikadelle, Kartoffel-Stampf, Rotkohl

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

300 g gem. Hackfleisch	1 große Zwiebel	1 altbackenes Brötchen
1 Ei	300 ml Rinderfond	100 g Schweineschmalz
3 EL mittelscharfer Senf	50 g Tomatenmark	Öl
150 g Paniermehl	50 g Pastamehl	3 Zweige glatte Petersilie
1 Zweig Majoran	1 Zweig Oregano	1 Zweig Bohnenkraut
1 TL gemahl. Peperoncino	1 TL getrockn. Majoran	1 TL getrockn. Bohnenkraut
Salz	Pfeffer	

Für den Stampf:

6 m.-große, mehligk. Kartoffeln	100 g Butter	25 ml Milch
1 Zweig Petersilie	Muskatnuss	Salz
weißer Pfeffer		

Für den Rotkohl:

$\frac{1}{2}$ kleiner Rotkohl	1 Kartoffel	1 Zwiebel
1 Boskoop-Apfel	1-2 EL Butter	100 ml Gemüsefond
200 ml roter Glühwein	2 EL dunkler Balsamico	100 g Griebenschmalz
1 EL neutrales Öl	8 Wachholderbeeren	8 Nelken
1 Lorbeerblatt	Salz	Pfeffer

Für die Frikadellen:

Den Rinderfond erhitzen. Altbackenes Brötchen würfeln und Rinderfond darüber gießen. Hackfleisch in eine Schüssel geben, dazu je 3 EL Senf und Tomatenmark sowie das Ei dazugeben.

Zwiebel abziehen, hacken und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Zwiebel und eingeweichtes Brötchen zum Hackfleisch geben. Gewürze, Paniermehl, Pastamehl und Kräuter dazugeben. 3 Minuten mit den Händen kneten. Dann die Masse in vier ovale, 1,5 cm dicke Frikadellen formen. Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen und jede Seite 6-8 Minuten kross anbraten.

Für den Stampf:

Kartoffeln schälen und grob würfeln. In kochendes Wasser geben und garen. Gekochte Kartoffeln abgießen, dabei einen Teil des Kochwassers auffangen. Milch zu den Kartoffeln geben und stampfen. Mit dem Kochwasser die Konsistenz bestimmen. Stampf mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Butter hinzugeben und weiter stampfen. Ggf mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Abschließend noch einige Butterflocken einröhren.

Petersilie grob hacken und als Garnitur verwenden.

Für den Rotkohl:

Rotkohl sehr fein hobeln. Die größeren Stücke in eine Schüssel geben und leicht salzen. Zwiebel abziehen und fein hacken. 2/3 davon in Öl andünsten. Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und würfeln.

Gesalzenen Rotkohl kneten. Griebenschmalz erhitzen und den Rotkohl dazugeben. Nach 1 Minute die Zwiebel- und Apfelwürfel dazugeben. Ein Gewürzsäckchen mit Wachhol-

derbeeren, Nelken und Lorbeer zusammenstellen und in den Topf zum Rotkohl geben. Salzen und pfeffern. Bei leichter Bräunung mit Balsamicoessig ablöschen. Mit Glühwein aufgießen, Gemüsefond hinzugeben und mit geriebener roher Kartoffel abbinden. Vor dem Servieren ein Stück Butter unter den Rotkohl heben.

Gottfried Schmitz am 10. November 2025