

# Frikandel mit Coleslaw, Curry-Soße, Mayonnaise

## Für zwei Personen

### Für die Frikandel:

1 Hähnchenschenkel	150 g Sch. Schweinebauch	3 EL Rinderfond
2 EL Semmelbrösel	$\frac{1}{2}$ EL Zwiebelgranulat	$\frac{1}{2}$ EL weißer Pfeffer
$\frac{1}{2}$ TL geriebene Muskatnuss	$\frac{1}{4}$ TL gerebeltes Macis	1 TL Meersalz

### Für die Currysauce:

2 EL Apfelmus	1 EL Tomatenketchup	2 EL Tomatenmark
300 ml Gemüsefond	2 EL rotes Currypulver	1 TL Knoblauchpulver
1 TL Ingwerpulver	1 TL geriebene Muskatnuss	

### Für die Mayonnaise:

$\frac{1}{4}$ Zitrone, Saft	2 große Eier	1 TL Dijonsenf
150 ml Sonnenblumenöl	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

### Für den Coleslaw:

$\frac{1}{4}$ kleiner Weißkohl	2 EL Mayonnaise	$\frac{1}{2}$ EL Dijonsenf
2 EL Apfelessig	$\frac{1}{2}$ EL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Salz
$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Pfeffer		

### Für die Garnitur:

1 weiße Zwiebel

### Für die Frikandel:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft mit Grillfunktion vorheizen.

Hähnchenfleisch und Schweinebauch so fein wie möglich hacken. Das gehackte Fleisch mit den restlichen Zutaten vermengen und nochmal hacken. Aus der Fleischmasse Rollen von 2 cm Durchmesser und 5 cm Länge formen. Fleischrollen auf ein Backblech legen und in den Backofen geben. Nach 10 Minuten, wenn die Oberseite braun ist, einmal wenden.

### Für die Currysauce:

Alle Zutaten in einem Topf vermischen und zum Kochen bringen. Die Sauce 15 Minuten lang reduzieren lassen.

### Für die Mayonnaise:

Zitrone pressen und den Saft auffangen. Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Das zweite Ei, Eigelb, Zitronensaft und die anderen Zutaten in ein hohes Gefäß füllen. Mit Mixer vermengen und dabei kontinuierliche, langsame Bewegungen nach oben und unten machen.

### Für den Coleslaw:

Kohl in dünne Streifen schneiden. Alle anderen Zutaten und selbstgemachte Mayonnaise in eine Schüssel geben und verrühren.

Anschließend die Kohlstreifen mit dem Dressing vermengen.

### Für die Garnitur:

Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Die Frikandel auf einen Teller legen. Currysauce und Mayonnaise in kleine Schalen geben, Zwiebelwürfel dazugeben und das Gericht servieren.

Christian Luckas am 08. April 2025