

Frikadelle mit Kartoffel-Püree, Rostzwiebelaroma

Für vier Portionen:

Frikadellen:

500 g gem. Hackfleisch	2 Knoblauchzehen	2 Eier
50 g Panko	$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver
Oregano	Salz, Pfeffer	Butterschmalz
2 Gemüsezwiebeln	60 g Butter	

Kartoffelpüree:

1 kg Kartoffeln, mehlig	100 g Nussbutter	100 ml Milch
1 Thymianzweig	1 Knoblauchzehe	Prise Muskat
Salz und Pfeffer		

Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen einen Teil davon abnehmen und für die Hackmasse abkühlen lassen. Den anderen Teil - 20 Minuten - auf kleiner Temperatur in einer Pfanne ganz weich garen lassen. Durch den in der Zwiebel enthaltenen Fruchtzucker karamellisieren die Zwiebeln schön.

Das Fleisch mit Knoblauch, Eiern, Panko und den Gewürzen mischen. Zu Frikadellen à 80 g formen. Nun für 10 bis 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann in Butterschmalz oder Rinderfett auf nicht zu hoher Temperatur goldbraun anbraten.

Kartoffelpüree:

Kartoffeln in Salzwasser kochen. In dieser Zeit die Milch mit der Nussbutter und den Gewürzen aufkochen und ziehen lassen. Die Kartoffeln abschütten und in eine Schüssel durchpressen, solange sie heiß sind. Die heiße Milch durch ein Sieb schütten und in die Kartoffeln geben. Mit einem Gummilöffel die Milch unterheben und zu einer fluffigen Masse mischen.

Man kann auch mit einem Schneebesen rühren aber nicht zu lange, da die Masse sonst kleistert und nicht mehr so fluffig schmeckt.

Alexander Wulf am 13. Februar 2025