



Frikadelle auf Kartoffelsalat

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

1 Kg	Rinderhack	2	Laugenbrötchen
4 Stück	Eier M	200 ml	Rapsöl
1 kg	Kartoffel vorwiegend festkochend	250 g	Bauchspeck (geräuchert)
300 g	Zwiebel	4 EL	mittelscharfer Senf
6 EL	Weißwein-Essig	2 TL	Zucker
4 Prisen	Muskat	400 ml	Rinderbrühe
3 TL	Salz	50 g	gehackter Schnittlauch
	Pfeffer grob oder fein nach Belieben		

Zubereitung

Zubereitung

1. Laugenbrötchen in 2 cm große Stücke schneiden und in etwas Flüssigkeit einweichen. Nach 5 Minuten gut ausdrücken und mit dem Rinderhack vermengen.
2. Eier, 1,5 TL Salz und Pfeffer zugeben, Masse kneten und in gleichgroße Hackbällchen formen.
3. In einer tiefen Pfanne mit viel Öl ausbacken.
4. Kartoffeln mit Schale im Wasser kochen, bis sie in der Mitte gar sind.
5. Kartoffeln leicht abschrecken, Pellen solange sie noch warm sind.
6. Ausgekochte warme Brühe mit gebratenen Zwiebeln und gebratenem Speck vermengen und unter die Kartoffeln mengen.
7. Würzen, Essig hinzugeben und mit etwas Öl benetzen. Jetzt müsste der Salat schön cremig sein.
8. Mit gehacktem Schnittlauch verfeinern und mit den Frikadellchen anrichten.