



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Frikadellen mit Lauchrahm

Zutaten:

400g	gemischtes Hackfleisch
1	Ei
2-3 EL	Paniermehl
1 EL	mittelscharfer Senf
500 g	Lauch
3	Zwiebeln
1-2 EL	ÖL
125 ml	Milch
1 Tüte	Kartoffelpüree (für 0,5 l Flüssigkeit)
2-3	Petersilienstiele
200g	Schmand
1 EL	heller Soßenbinder
Salz Pfeffer nach Belieben	
etwas geriebene Muskatnuss, Petersilie zum Garnieren	

*für 4
Personen*

Zubereitung:

Hackfleisch, Ei, Paniermehl und Senf vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zu Frikadellen formen. Lauch putzen und in Ringe schneiden. In 200 ml Salzwasser ca. 10 Minuten köcheln. Inzwischen Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Frikadellen darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten braten. Zwiebelringe zu den Frikadellen geben und knusprig braten. 375 ml Wasser und 1/2 Teelöffel Salz aufkochen. Von der Herdstelle nehmen, Milch zufügen, Püreeflocken einrühren. Petersilie putzen, waschen und bis auf etwas zum Garnieren, fein hacken. Schmand und gehackte Petersilie, bis auf etwas zum Bestreuen, zum Lauchgemüse geben und einrühren. Soßenbinder unter Rühren einstreuen, kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kartoffelpüree, Lauchgemüse, Frikadellen und Zwiebelringe portionsweise mit Petersilie garniert servieren.