

Frikadellen

Sie liebt beinahe jeder – nicht nur Doc Esser schwärmt, dass sie in der Kindheit sein Lieblingsessen waren, zusammen mit einem Möhren-Kartoffel-Gemüse. Auch als kleiner, feiner Happen auf die Hand machen sie viel daher. Vor allem, wenn man sehr kleine Bällchen formt, die man bequem aus der Hand verspeisen kann. Hackfleisch ist zwar nicht verkannt oder unterschätzt – aber oft die Basis für ein gutes Fleischgericht, das nicht viel kostet.



Zutaten für vier bis sechs Personen:

- 800 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Brötchen oder 2 Scheiben Brot
- ca. 100 ml Milch
- 1 dicke Zwiebel
- 2 EL Butter oder Öl
- 1 Chilischote (nach Gusto)
- 2 Knoblauchzehen
- eine Handvoll gehackte Petersilie
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Senf
- 60 g Semmelbrösel
- 5-6 Salbeiblätter
- Öl zum Braten

Zubereitung:

- Das Fleisch in eine Schüssel geben. Brötchen oder Brot würfeln, mit heißer Milch benetzen und zugedeckt einweichen.
- Zwiebel sehr fein würfeln und in Butter oder Öl langsam weich dünsten, nicht bräunen. Die entkernte, fein gehackte Chilischote, den ebenso fein gehackten oder geriebenen Knoblauch und Petersilie zufügen. Etwas abkühlen lassen, dann mit dem Ei unter das Hackfleisch mischen.
- Die Masse mit Salz, Pfeffer und Senf sehr kräftig abschmecken.
- Mit angefeuchteten Händen kleine, etwa kastaniengroße Bällchen formen und flach drücken.

Tipp für einen besonderen Geschmack: Brösel und grob gehackte Salbeiblätter im Mixbecher zerkleinern, die Bällchen darin wenden. Schließlich im heißen Öl langsam auf beiden Seiten knusprig braten.

- Auf Küchenpapier abtropfen und am besten gleich aus der Pfanne verspeisen.

Beilage: Kartoffelsalat mit Basilikum

Wir wissen ja: Ein Tag ohne Kartoffelsalat ist – kulinarisch gesehen – ein verlorener Tag.

Zutaten für sechs Personen:

- 1 kg frisch gekochte festkochende Kartoffeln
- 1 junge Zwiebel
- 1 Strauß Basilikum
- 3-4 EL heiße Brühe
- Salz
- Pfeffer
- Chili (nach Gusto)
- 3-4 EL Essig
- 1-2 EL Olivenöl

Zubereitung:

- Die Kartoffeln noch warm pellen und in dünne Scheiben schnibbeln, Zwiebeln sehr fein würfeln. Basilikum in feine Streifen schneiden.
- Kartoffeln und Zwiebeln in einer Schüssel mit der Brühe übergießen, salzen und den Essig zufügen. Alles innig mischen, die Kartoffeln müssen "schwätzen". Erst dann das Öl untermischen – damit der Salat glänzt.
- Kurz ziehen lassen und nochmals abschmecken. Das Basilikum erst unmittelbar vor dem Servieren untermischen, weil es sich sonst in der Wärme des Salats und der Säure grau verfärbt.

Getränk: Ein Riesling von der Mosel – Bettina hat uns Wein von ihrem Weinberg mitgebracht – oder ein kühles Bier.