

Kalbsfrikadellen mit Bratkartoffeln und Schnippelbohnen

Zutaten für 4 Personen

Kalbsfrikadellen

1 altbackenes Brötchen,
entrindet
100 ml Milch
400 g Kalbshackfleisch
2 EL Schalottenwürfel
2 EL getrocknete
Tomatenwürfel
50 g Schinkenspeck, in Würfel
geschnitten
20 g Butter
1 EL Petersilie, gehackt
1 Ei
1 EL Sweet Chili Sauce

30 g Butterschmalz
1 Thymianzweig
1 Rosmarinzweig
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte mit Schale, halbiert
Chili aus der Gewürzmühle
Koriander aus der
Gewürzmühle
Salz

Bratkartoffeln

600 g Kartoffeln, fest kochend
80 g Schalotten
60 g Dörrfleisch
20 g Butterschmalz

1 EL Butter
1 EL Petersilie, gehackt
Salz, Pfeffer
Kümmel

Schnippelbohnen

250 g Stangenbohnen
1 Schalotte, geschält
1 Knoblauchzehe, geschält
20 g Butter
50 ml Brühe
50 ml Sahne
2 Bohnenkrautweige
1 EL geschlagene Sahne
Salz, Pfeffer

So bereiten wir dir Kalbsfrikadellen mit Bratkartoffel und Schnippelbohnen zu

1. Für die Frikadellen

Das Brötchen in kleine Würfel schneiden, ohne Fett in einer Pfanne rösten und mit der Milch übergießen. Etwas ziehen lassen und zu dem Kalbshackfleisch geben.

2. Schalotten-, Tomaten- und Schinkenwürfel in der heißen Butter farblos anbraten. Die Petersilie zugeben und alles etwas auskühlen lassen. Anschließend zu der Hackfleischmasse geben. Das Ei zugeben, mit Chili und Koriander würzen und mit Salz und Sweet-Chili-Sauce abschmecken. Alles gut durchmischen und die Masse etwas ruhen lassen.

3. Anschließend die Hackmasse zu gleichmäßig großen Frikadellen formen und diese in einer heißen Pfanne in dem Butterschmalz langsam braten. Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Schalottenhälften zugeben, langsam fertig braten und dabei ständig die Frikadellen mit dem aromatisierten Bratfett übergießen.



Malte kocht

Erlebnis Kochen

4. Für die Bratkartoffeln

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, schälen, abkühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden (am besten am Vortag machen). Die Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Das Dörrfleisch in feine Würfel schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin gut anbraten.

5. Die Dörrfleischwürfel zugeben und bei regelmäßigem Schwenken anbräunen lassen. Die Schalottenwürfel zufügen und mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Wenn alles eine schöne braune Farbe hat, Butter und Petersilie begeben und damit glasieren. Sofort vom Herd nehmen.

6. Für die Schnippelbohnen

Die breiten Stangenbohnen putzen und mit Hilfe eines Sparschälers längs in Streifen schneiden. Diese in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

7. Schalotte und Knoblauch würfeln, in der Butter glasig dünsten, mit Brühe und Sahne auffüllen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles auf die Hälfte einkochen lassen. Die Bohnen und das Bohnenkraut zugeben, alles durchschwenken und zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben