

Lenas Frikadellen

Mis
Rezept



ZUTATEN

Für die Frikadellen:

- 600 g Hackfleisch, halb Rind, halb Schwein
- Grosse Portion Senf
- Salz und Pfeffer
- ½ TL Currypulver
- ½ Bund grossblättrige Petersilie
- ½ Gemüsezwiebel
- 1 grosses Ei

Für den Kartoffelsalat:

- 500-700 g Kartoffeln
- ½ Gurke
- 4 Tomaten
- 3 EL Essig
- 4 EL Öl
- Senf
- Salz und Pfeffer

Mis Rezept

ZUBEREITUNG

Für die Frikadellen:

- Das Hackfleisch mit dem Senf, Salz, Pfeffer und Curry in eine grosse Schüssel geben
- Petersilie mit einem Wiegemesser ganz klein wiegen und dazugeben
- Zwiebel klein schneiden und dazugeben
- Das Ei dazugeben und alles mit den Händen durchkneten
- Frikadellen mit den Händen formen
- Öl in einer Pfanne erhitzen und auf mittlerer Temperatur die Frikadellen auf einer Seite braten, dann umkehren

Für den Kartoffelsalat:

- Kartoffeln zuerst kochen und mindestens 20 Minuten auskühlen lassen. Wenn sie noch warm sind, saugen sie die Sauce besser auf
- Die Gurke etwas schälen und halbieren. Mit einem Teelöffel etwas die Mitte rauschaben, weil es sonst mehr Wasser zieht.
- Die Hälften nochmals halbieren und mundgerechte Stücke schneiden
- Tomaten vierteln und in Scheiben schneiden
- Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden
- Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer mischen und alles zusammen in einer Schüssel vermischen