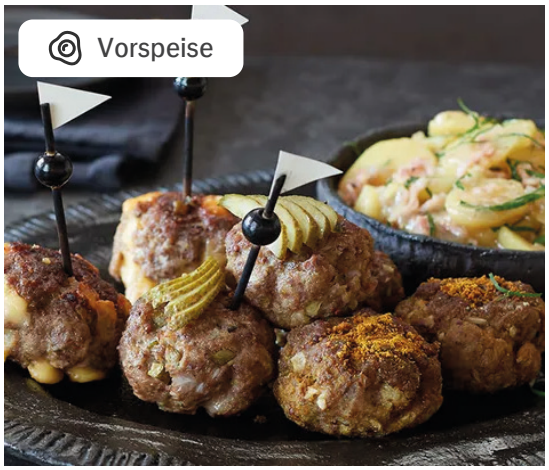

Gemischte Partyfrikadellen

mit Speck-Kartoffelsalat

- 150 min Zubereitungszeit
- 60 min Kochzeit
- 1.468 kcal pro Portion
- Leicht
- Sterneküche C. Rüffer

Zutaten

2 Portionen

300 g	Hackfleisch gemischt
100 g	Speckscheiben
2	Zwiebeln
50 g	ja! Gouda-Käse Holland jung
30 g	grober Maille Senf à l'Ancienne
1 Tl	Maille Dijon-Senf mit Honig
1 Tl	Ostmann Currypulver
2	Eier
50 g	Semmelbrösel
1 Tl	getrockneter Majoran
1	Gewürzgurke
50 ml	ÖL
500 g	kleine Kartoffeln
6 El	Pflanzenöl
50 ml	weißer Balsamicoessig
120 ml	heiße Rinderbrühe
1	Bund Petersilie
	Salz / Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Party-Frikadellen das Hackfleisch mit den Eiern, Semmelbrösel, grobem Senf und Majoran vermengen. Die Zwiebeln in Würfel schneiden und die Hälfte der Würfel zu dem Hack geben. Die Hackmasse mit Salz und Pfeffer würzen und in drei gleichgroße Mengen teilen.
2. Die Gewürzgurke in feine Würfel schneiden und zu einem Teil Hackmasse geben. Den Gouda in gleichmäßig große Würfel schneiden. Die Käsewürfel zum zweiten Teil und das Currypulver zum dritten Teil geben und vermengen.
3. Nun aus allen drei unterschiedlichen Hackmassen mittelgroße Frikadellen formen und in einer Pfanne in 50 ml. heißem Öl beidseitig schön braun braten.
4. Für den Speck-Kartoffelsalat die Kartoffeln in Salzwasser garen, kurz abkühlen lassen und dann pellen. Die gepellten Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Speckscheiben in Streifen schneiden und mit etwas Pflanzenöl in einer Pfanne hellbraun braten.
5. Die andere Hälfte der Zwiebelwürfel dazu geben und mit anschwitzen. Beides zu den Kartoffelscheiben geben. Restliches Pflanzenöl, weißer Balsamicoessig, Senf und erhitzte Rinderbrühe zufügen und alles gut miteinander vermischen.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Speck-Kartoffelsalat bei Zimmertemperatur für zwei Stunden ziehen lassen. Die Petersilie fein schneiden und auf den Salat geben. Die gemischten Party-Frikadellen dazu reichen.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	774kJ /186kcal	6.115kJ /1.468kcal
Fett	13g	103g
davon gesättigte Fettsäuren	3g	27g
Kohlenhydrate	9g	70g
davon Zucker	1g	11g
Eiweiß	8g	59g
Salz	1g	6g