



Frikadellen mit Kartoffelsalat

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Zwiebeln, gelb	2 St.
Hackfleisch vom Schwein	600 g
Eier	1 St.
Senf	2 TL
Paniermehl	100 g
Pfeffer, schwarz	
Sonnenblumenöl	5 EL
Speckstreifen	125 g
Gemüsebrühe	200 ml
Essig	2 EL
Zucker	
Petersilie, frisch	20 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf mit Deckel, kleine Pfanne, große Pfanne mit Deckel

1. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Stufe ca. 20–25 Min. weich garen. Zwiebeln halbieren, schälen und fein hacken.
2. In einer Schüssel Hackfleisch mit der Hälfte der Zwiebeln, Ei, Senf, Paniermehl, Salz und Pfeffer vermengen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen 12–16 gleichgroße Kugeln formen und die Kugeln etwas platt drücken.
3. In einer Pfanne 4 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Frikadellen von beiden Seiten ca. 8 Min. braten. Danach zugedeckt beiseitestellen und bis zum Anrichten ruhen lassen.
4. In einer weiteren Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und restliche Zwiebeln mit Speckstreifen glasig braten. Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Topf auswischen.
5. Gemüsebrühe ggf. anrühren und im Kartoffel-Kochtopf erwärmen. Mit Essig und übrigem Öl verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Dressing mit Kartoffelscheiben, Speck und Zwiebeln mischen und kurz durchziehen lassen.
6. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Kartoffelsalat mit Frikadellen auf Tellern verteilen und mit Petersilie garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Der Kartoffelsalat schmeckt noch besser, wenn du ihn ein paar Stunden vor dem Essen vorbereitest und ziehen lässt. Ein ideales Gericht zum Vorbereiten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	874 kcal
Kohlenhydrate	66 g
Eiweiß	43 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	48 g