

Rezept

Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree

Ein Rezept von Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree, am 19.06.2024

Zutaten

Für das Püree

800 g	mehligkochende Kartoffeln		Salz
ca.200 ml	Milch	70 g	Butter
	frisch geriebene Muskatnuss		

Für die Frikadellen

2	Brötchen	2	kleine Zwiebeln
2	Knoblauchzehen	1 Bund	Petersilie
3 EL	Sonnenblumenöl	500 g	gemischtes Hackfleisch
2	Eier		Salz
	Pfeffer	1 TL	getrockneter Majoran
30 g	Semmelbrösel		

Für den Bratensaft

1 EL	Mehl	250 ml	Rinderbrühe
	Salz		Pfeffer

Außerdem

4 Stängel	Majoran
------------------	---------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 845 kcal

Zubereitung

1. Für das Püree Kartoffeln waschen, ungeschält in einen großen Topf geben, mit Wasser bedecken, dieses zum Kochen bringen, salzen und die Kartoffeln dann darin bei mittlerer Hitze zugedeckt in 20 Min. garen.
2. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Für die Frikadellen die Brötchen in eine Schüssel geben, mit lauwarmem Wasser bedecken und 10 Min. einweichen. Dann die Flüssigkeit gut durch ein Sieb ausdrücken und die Brötchen sehr fein hacken. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und diese fein hacken.

3. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und den Knoblauch darin glasig dünsten. Hackfleisch in eine Schüssel geben, Zwiebelmischung, Brötchen, Eier, Salz, Pfeffer, getrockneten Majoran und Semmelbrösel zugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren. Die Hackfleischmasse mit nassen Händen zu Frikadellen formen. Restliches Öl (2 EL) in einer großen Pfanne erhitzen, die Frikadellen darin beidseitig in ca. 2 Min. braun braten, dann auf ein Backblech legen und im heißen Ofen (Mitte) in ca. 10 Min. fertig garen.

4. Inzwischen für den Bratensaft in die Pfanne, in der die Frikadellen gebraten wurden, das Mehl geben und mit dem Bratfett verrühren. Mehlschwitze mit Rinderbrühe aufgießen und kurz aufkochen lassen. Sauce durch ein Sieb gießen, auffangen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Majoran waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und diese fein hacken.

5. Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen und durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken. Milch, Butter, Salz und etwas Muskatnuss in einem kleinen Topf aufkochen, die Mischung nach und nach zu den Kartoffeln gießen und unterheben, bis ein cremiges Püree entstanden ist. Frikadellen mit Püree und Sauce auf vier Tellern anrichten und mit Majoran bestreuen.