

Rezept

Kartoffelsalat mit Hackfleischbällchen

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Hackfleischbällchen, am 28.06.2026

Zutaten

750 g Pellkartoffeln vom Vortag **¾ Stange** Lauch

Für die Hackbällchen

250 g gemischtes Hackfleisch **¼ Stange** Lauch
1 Eiweiß Paprikapulver
Salz Pfeffer
2 EL Öl

Für die Mayonnaise

1 Knoblauchzehe **250 ml** Öl
1 frisches Ei **1 TL** Senf
Salz Pfeffer

Außerdem

200 ml Milch **3 EL** Essig

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 940 kcal, 84 g F, 21 g EW, 26 g KH

Zubereitung

1. Kartoffeln pellen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Den Lauch längs halbieren, gründlich waschen, trocken schütteln und in sehr feine Scheiben schneiden, dann mit den Kartoffeln in eine große Schüssel geben.
2. Für die Hackbällchen das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Den Lauch längs halbieren, gründlich waschen, trocken schütteln, klein würfeln und mit dem Eiweiß zum Hackfleisch geben. Die Masse mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen, alles zu einem formbaren Fleischteig verarbeiten und abschmecken. Mit einem Teelöffel kleine Portionen abstechen und zu Kugeln formen (ergibt ca. 40 Stück). In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Hackbällchen darin ringsum kross braten und bräunen, anschließend mitsamt dem Bratfett zu den Kartoffeln in die Schüssel geben.
3. Für die Mayonnaise den Knoblauch abziehen, klein würfeln und mit den übrigen Zutaten - sie sollten dieselbe Temperatur haben, damit die Mayonnaise nicht gerinnt - in einen hohen Rührbecher geben. Den Pürierstab auf dem Becherboden aufsetzen und auf höchster Stufe langsam von unten nach oben ziehen.
4. Die fertige Mayonnaise mit der Milch und dem Essig glattrühren, pikant abschmecken und über die vorbereiteten Zutaten verteilen. Alles locker durchmischen und den Salat vor dem Servieren noch mindestens 1 Std. durchziehen lassen.