

Bratkartoffel Rezepte

Kalbsfrikadellen Mit Bratkartoffeln Und Schnippelbohnen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Gemüse, Bohnen, Kalb, Kartoffeln

KALBSFRIKADELLEN

1	Altbackenes Brötchen, - entrindet	1	Essl. Sweet Chili Sauce
100 ml	Milch	30 g	Butterschmalz
400 g	Kalbshackfleisch	1	Thymianzweig
2	Essl. Schalottenwürfel	1	Rosmarinzweig
2	Essl. Getrocknete Tomatenwürfel	1	Knoblauchzehe
50 g	Vulcano Schinken, in Würfel - geschnitten	1	Schalotte mit Schale, - halbiert
20 g	Butter		Chili aus der Gewürzmühle
1	Essl. Petersilie, gehackt		Koriander aus der - Gewürzmühle
1	Ei		Salz

BRATKARTOFFELN

600 g	Kartoffeln, fest kochend	1	Essl. Butter
80 g	Schalotten	1	Essl. Petersilie, gehackt
60 g	Dörrfleisch		Salz, Pfeffer
20 g	Butterschmalz		Kümmel

SCHNIPPELBOHNEN

250 g	Stangenbohnen	50 ml	Sahne
1	Schalotte, geschält	2	Bohnenkrautweige
1	Knoblauchzehe, geschält	1	Essl. Geschlagene Sahne
20 g	Butter		Salz, Pfeffer
50 ml	Brühe		

Für die Frikadellen: Das Brötchen in kleine Würfel schneiden, ohne Fett in einer Pfanne rösten und mit der Milch übergießen. Etwas ziehen lassen und zu dem Kalbshackfleisch geben. Schalotten-, Tomaten- und Vulcano Schinkenwürfel in der heißen Butter farblos anbraten. Die Petersilie zugeben und alles etwas auskühlen lassen. Anschließend zu der Hackfleischmasse geben. Das Ei zugeben, mit Chili und Koriander würzen und mit Salz und Sweet-Chili- Sauce abschmecken. Alles gut durchmischen und die Masse etwas ruhen lassen. Anschließend die Hackmasse zu gleichmäßig großen Frikadellen formen und diese in einer heißen Pfanne in dem Butterschmalz langsam braten. Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Schalottenhälften zugeben, langsam fertig braten und dabei ständig die Frikadellen mit dem aromatisierten Bratfett übergießen.

Für die Bratkartoffeln: Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, schälen, abkühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden (am besten am Vortag machen). Die Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Das Dörrfleisch in feine Würfel schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin gut anbraten. Die Dörrfleischwürfel zugeben und bei regelmäßigem Schwenken anbräunen lassen. Die Schalottenwürfel zufügen und mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Wenn alles eine schöne braune Farbe hat, Butter und Petersilie begeben und damit glasieren. Sofort vom Herd nehmen.

Für die Schnippelbohnen: Die breiten Stangenbohnen putzen und mit Hilfe eines Sparschälers längs in Streifen schneiden. Diese in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Schalotte und Knoblauch würfeln, in der Butter glasig dünsten, mit Brühe und Sahne auffüllen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles auf die Hälfte einkochen lassen. Die Bohnen und das Bohnenkraut zugeben, alles durchschwenken und zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.