

Ein Rezept von gaumenschrei.de

Frikadellen

„Wollen wir nicht zu dem kleinen Italiener gehen und Pasta essen?“ Sagt meine Frau. Meinem Einwand, wir würden in der folgenden Woche mehrmals essen gehen und deshalb müssten wir das heute nicht, kann sie folgen. „Soll ich dann Frikadellen machen?“ frage ich. „Jaaaa.“ „Mit Lauch?“ „Jaaaaaa.“ „Und Kartoffelpüree?“ „Jaaaaaaa.“ „Püree mit Parmesan?“ „Jaaaaaaaaaa.“ Damit ist alles besprochen und sie wendet sich wieder ihrem iPad zu um sich auf irgendwelchen Einrichtungsseiten zu tummeln.

Und ich wende mich meinen Aufgaben zu.

Der Einkauf ist schnell erledigt und ich widme mich den Frikadellen.

Hackfleisch, kleine gewürfelte Zwiebeln, ein paar Löffel Senf, gefrorene Kräuter, Kräutersalz und Semmelbrösel kommen in eine Schüssel. Achtung ich nehme kein Paniermehl aus der industriellen Fertigung sondern geriebene Brötchen, wie es die meisten Bäckereien anbieten.

Mit dem Handrührgerät vermenge ich alles gründlich. Dann forme ich Frikadellen aus der Masse. In die Mitte drücke ich noch ein paar Schafskäsewürfel.

In einer Pfanne mit Olivenöl brate ich die Frikadellen kräftig an. Außen schön dunkel, innen gerade durch und köstlich fluffig, so sollen sie werden. Sind sie so, kommen sie zum Warmhalten in den Ofen. Neben das schon wartende Kartoffelpüree. In der Pfanne löst sich das Angebrannte, noch nicht schwarz sondern braun, vom Boden und Rand unter dem Sahneguss. Ist noch etwas vom Schafskäse übrig, darf der auch mit in Pfanne.

Aufkochen, abschmecken, hier nehme ich gerne etwas Balsamico, um noch etwas Säure hinzuzufügen. Und dann reingehauen. Meine Frau stöhnt immer vor Glück. Besonders wenn es das Parmesan- Püree und den Lauch dazu gibt. Und das Beste, ich mache so viel, dass es auch am nächsten Tag noch reicht.

Zutaten:

gemischtes Hackfleisch

Senf

gefrorene oder frische Kräuter

Semmelbrösel

Zwiebeln

Sahne