Kochwerkstatt Wiesbaden

Unser Rezept für Pellkartoffelsalat mit Gurken und Frikadelle aus dem Kochkurs – Omas Küche.

Zutaten:

- 500g Festkochende Kartoffeln z.B. Drillinge
- 1 Bund Schnittlauch
- 100ml Heller Balsamico Essig
- 4 El Dijonsenf
- Salz
- Pfeffer
- 100ml Fleischbrühe
- 100ml Rapsöl
- 2 Schalotten
- 500g Gemischtes Hackfleisch
- 2 Eier
- 50g Semmelbrösel
- 1 Tl Majoran
- 1 Salatgurke
- 2 Bio Eier

Zutaten:

Kartoffeln in gesalzenem Wasser Kochen, heiß schälen und in 3mm dünne Scheiben schneiden.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zugeben.

2 El Senf, Brühe, Essig, Öl und gewürfelte Gurke zu den Kartoffeln geben, gut mischen, abschmecken und zur Seite stellen.

Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Schalotten fein würfeln und mit Ei, Semmelbröseln und dem restlichen Senf zu dem Hackfleisch geben.

Kleine Frikadellen formen und in Pflanzenöl rundherum goldbraun Braten.

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82