



Grünkohl-Kartoffel-Klößchen auf Hackfleischsauce mit Egerlingen von Armin Roßmeier

Zutaten (für 4 Portionen):

Klößchen:

4 Grünkohlblätter
125 ml Gemüsebrühe
400 g mehlig kochende Kartoffeln
2 EL Maisgrieß (Polenta)
3 EL Kartoffelstärke
120 g fein geriebene rohe Kartoffeln (fest kochend)
Salz, Pfeffer
Muskat

Hackfleischsauce:

100 g feine Zwiebelwürfel
4 EL Rapsöl
100 g klein gewürfeltes Gemüse (Karotte, Steckrübe, rote Bete)
300 g gemischtes Hackfleisch
1 EL Tomatenmark
1 EL Maismehl
250 ml Kalbsfond oder Gemüsebrühe
100 g Egerlinge, gehackt
2 EL gehackte Petersilie
Thymian
Salz, Pfeffer

Garnitur:

1 Schale Kresse

Zubereitung (circa 40 Minuten):

Gewaschene Grünkohlblätter grob zerteilen, auf den Biss in Brühe garen, gut abtropfen und grob hacken.

Gekochte Kartoffeln pellen und gut ausdampfen lassen. Durch die Kartoffelpresse drücken, rohe Kartoffeln, Maisgrieß und Stärke zugeben, gut vermengen und abschmecken.

Grünkohl dazugeben und erneut vermengen. Je drei Klößchen daraus formen, in kochendes Salzwasser geben, aufkochen und circa sechs bis acht Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce Zwiebeln in Öl angehen lassen, Gemüsewürfel und Hackfleisch hinzugeben, dezent anbraten. Tomatenmark und Mehl einrühren, mit Fond oder Brühe aufgießen und verrühren. Pilze zugeben und circa sechs Minuten leicht köcheln lassen. Mit Petersilie, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce auf Tellern verteilen, Klößchen daraufsetzen und mit Kresse ausgarnieren.

Dieses Gericht ist glutenfrei. Grünkohl-Kartoffel-Klößchen sind vegan.