



Hackbällchen nach Lütticher Art

Zutaten (für vier Portionen):

Hackbällchen

1/2 Zwiebel
300 g gemischtes Hackfleisch (Schwein/Rind)
Petersilie
1 TL Senf
1 Ei
1 altbackenes Brötchen, eingeweicht
Salz, Pfeffer
1 EL Butterschmalz

Sauce Lapin

2 Zwiebeln
Nelken
Wacholderbeeren
Thymian
Lorbeer
1 EL brauner Zucker
50 ml Rotweinessig
1-2 EL Lütticher Sirup (alternativ Apfelkraut)
500 ml Fleischbrühe
2-3 EL Rosinen

Kartoffelwaffeln

200 g Kartoffeln, mehligkochend
75 ml Milch
1/2 Zwiebel
60 g Mehl
1 TL Backpulver
Muskatnuss
2 Eier

Apfel-Endivien-Salat

1 EL Lütticher Sirup (alternativ Apfelkraut)
25 ml Rotweinessig
1 TL Senf
50 ml Olivenöl
2 Äpfel
1 Kopf Endiviensalat
50 g geröstete Haselnusskerne

Zubereitung (circa 25 Minuten, ohne Garzeiten):

Für die Hackbällchen die Zwiebel fein würfeln und zusammen mit dem Hackfleisch, fein gehackter Petersilie, Senf, Ei sowie dem eingeweichten und ausgedrückten Brötchen in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann gründlich durchkneten, so dass eine Bindung entsteht. Ist die Masse zu feucht noch etwas Semmelbrösel dazu geben. Mit feuchten Händen Bällchen formen. Klassischerweise sind Lütticher Hackbällchen recht groß, sodass jede Portion aus nur etwa zwei bis drei Hackbällchen besteht. Diese dann in ausreichend Butterschmalz rundherum knusprig braun anbraten und beiseite stellen.

In diesem Bratensatz die Zwiebeln für die Sauce grob geschnitten anschwitzen. Dabei Nelken, Wacholderbeeren, Thymian und Lorbeer dazugeben. Auch den braunen Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen, bevor mit Essig abgelöscht wird. Den Lütticher Sirup hinzugeben und mit Fleischbrühe auffüllen. Dann die Fleischbällchen zusammen mit den Rosinen wieder in die Sauce geben und bei geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten schmoren lassen.

Für die Kartoffelwaffeln die Kartoffeln schälen, würfeln und etwa 20 Minuten in Salzwasser garen. Abschütten und auf der heißen Platte ausdampfen lassen. Die Kartoffeln dann mit der Milch stampfen. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und zusammen mit Mehl, Backpulver, Muskatnuss und Eiern zu den Kartoffeln geben. Zu einem recht zähen Waffelteig vermischen. Das Waffeleisen einfetten, den Kartoffelteig hineingeben und die Waffeln bis zur Bräunung ausbacken.

Lütticher Sirup mit Rotweinessig, grobem Senf und Olivenöl vermischen, um ein Dressing für den Salat herzustellen. Die Äpfel in mundgerechte Scheiben schneiden oder hobeln. Den Salat waschen und in breite Streifen schneiden. Mit dem Dressing vermischen und grob angestoßene Haselnusskernen darüber geben.

Die Hackbällchen mit etwas Sauce auf Kartoffelwaffeln anrichten, dazu den Salat reichen.

Nährwerte pro Portion:

754 kcal – 41 g Fett – 32 g Eiweiß – 64 g Kohlenhydrate