



Gottfried Schmitz

Rheinische Frikadellen mit Kartoffelstampf und klassischem Rotkohl

Zutaten für zwei Personen

Für die Frikadellen:

300 g gemischtes Hackfleisch
1 groÙe Zwiebel
1 altbackenes Brötchen
1 Ei
300 ml Rinderfond
100 g Schweineschmalz
3 EL mittelscharfer Senf
50 g Tomatenmark
Neutrales Öl, zum Braten
150 g Paniermehl
50 g Pastamehl
3 Zweige glatte Petersilie
1 Zweig Majoran
1 Zweig Oregano
1 Zweig Bohnenkraut
1 TL gemahlener Peperoncino
1 TL getrockneter Majoran
1 TL getrocknetes Bohnenkraut
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Stampf:

6 mittelgroÙe, mehligkochende Kartoffeln
100 g Butter + 1-2 EL Butter
25 ml Milch
1 Zweig Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rotkohl:

½ kleiner Rotkohl
1 Kartoffel
1 Zwiebel
1 Boskoop-Apfel
1-2 EL Butter
100 ml Gemüsefond
200 ml roter Glühwein
2 EL dunkler Balsamicoessig
100 g Griebenschmalz
1 EL neutrales Öl
8 Wachholderbeeren

Den Rinderfond erhitzen. Altbackenes Brötchen würfeln und Rinderfond darüber gießen.

Hackfleisch in eine Schüssel geben, dazu je 3 EL Senf und Tomatenmark sowie das Ei dazugeben.

Zwiebel abziehen, hacken und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Zwiebel und eingeweichtes Brötchen zum Hackfleisch geben. Gewürze, Paniermehl, Pastamehl und Kräuter dazugeben. Ca. 3 Minuten mit den Händen kneten. Dann die Masse in vier ovale, ca. 1,5 cm dicke Frikadellen formen. Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen und jede Seite ca. 6-8 Minuten kross anbraten.

Kartoffeln schälen und grob würfeln. In kochendes Wasser geben und garen. Gekochte Kartoffeln abgießen, dabei einen Teil des Kochwassers auffangen. Milch zu den Kartoffeln geben und stampfen. Mit dem Kochwasser die Konsistenz bestimmen. Stampf mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Butter hinzugeben und weiter stampfen. Ggf mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Abschließend noch einige Butterflocken einrühren. Petersilie grob hacken und als Garnitur verwenden.

Rotkohl sehr fein hobeln. Die gröberen Stücke in eine Schüssel geben und leicht salzen. Zwiebel abziehen und fein hacken. 2/3 davon in Öl andünsten. Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Gesalzenen Rotkohl kneten. Griebenschmalz erhitzen und den Rotkohl dazugeben. Nach 1 Minute die Zwiebel- und Apfelwürfel dazugeben. Ein Gewürzsäckchen mit Wachholderbeeren, Nelken und Lorbeer zusammenstellen und in den Topf zum Rotkohl geben. Salzen und pfeffern. Bei leichter Bräunung mit Balsamicoessig ablöschen. Mit Glühwein aufgießen, Gemüsefond hinzugeben und mit geriebener roher Kartoffel abbinden. Vor dem Servieren ein Stück Butter unter den Rotkohl heben.

8 Nelken
1 Lorbeerblatt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.