

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 31.10.2023

Fleischkühle mit Kartoffelsalat**Für 4 Personen****Zutaten****Für den Kartoffelsalat**

500 g Kartoffeln, festkochend
etwas Salz
1 Zwiebel
250 ml Gemüsebrühe
50 ml Apfelessig, ca.
1 TL Senf, z. B. Dijonsenf
etwas Pfeffer
etwas Zucker
5 EL Rapsöl, ca.

Für die Fleischkühle

1 Brötchen, vom Vortag, hell
100 ml Milch oder Wasser, lauwarm
1 Zwiebel, groß
1 Bund Petersilie glatt
500 g Hackfleisch, gemischt alternativ Rind oder Huhn
1 TL Majoran, getrocknet
2 EL Senf, scharf
1 EL Senf, süß
1 Ei (Größe M)
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Muskat
6 EL Butterschmalz

Zubereitung

1. **Für den Kartoffelsalat** Kartoffeln gut abbrausen. In Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen.
2. Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Brühe aufkochen.
3. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Schalen abziehen.
4. Brühe und Zwiebel in eine Schüssel geben, die Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln und untermischen.
5. Essig, Senf, Salz, Pfeffer und etwas Zucker zufügen und alles gut mischen.
6. Zum Schluss das Öl nach und nach zugeben. Kartoffelsalat dann bis zum Servieren ziehen lassen, dabei immer wieder gut schwenken.
7. **Inzwischen für die Fleischkühle** Brötchen würfeln. Milch aufkochen, mit den Brötchen mischen und ziehen lassen, bis die Masse weich ist.
8. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
9. Hackmasse mit ausgedrückten Brötchenstücken, Zwiebel, Petersilie (bis auf 1 EL zum Garnieren, für den Kartoffelsalat), Majoran, beiden Senfsorten, Ei, Salz, Pfeffer und Muskat zu einer geschmeidigen Masse verkneten.
10. Aus der Hackmasse 4 oder 8 Fleischkühle formen.
11. Butterschmalz portionsweise erhitzen. Fleischkühle darin von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten braten.
12. Kartoffelsalat erneut abschmecken. Mit der übrigen Petersilie bestreuen. Mit den Fleischkühle anrichten und servieren.

**KAFFEE
ODER TEE**

SWR >>