

Kartoffelsalat mit Kalbshackbällchen

Kategorien: Salat, Kartoffel, Hackfleisch

Zutaten für: 4 Portionen

KALBSHACKBÄLLCHEN

3	Scheiben	Vollkorntoastbrot
1	Bund	Zitronenthymian
400	Gramm	Kalbshack
1		Ei
		Salz, Pfeffer weiß
400	ml	Gemüsebrühe

KARTOFFELSALAT

800	Gramm	Kleine neue Kartoffeln
		Salz
2		Rote Zwiebeln
5	Essl.	Weißweinessig
3	Essl.	Süßer Weißwurstsenf
4	Essl.	Öl
1	Bund	Radieschen
5	Stangen	Staudensellerie
3		Beete Kresse

Anleitung:

1. Das Toastbrot in kaltem Wasser einweichen. Zitronenthymian abspülen und trockentupfen. Mit den zarten Stielen fein hacken. Ausgedrücktes Toastbrot, Thymian, Hackfleisch und Ei in eine Schüssel geben, kräftig salzen und pfeffern. Alles zu einem glatten Teig verkneten.
2. Die Gemüsebrühe erhitzen. Aus dem Teig etwa haselnussgroße Bällchen formen und portionsweise in der heißen Brühe jeweils etwa 2-3 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Gemüsebrühe durch ein feines Sieb gießen, auffangen und abkühlen lassen.
3. Die Kartoffeln mit Schale waschen und in Salzwasser etwa 20 Minuten gar kochen. Inzwischen die Zwiebeln pellen und würfeln. Etwa 300 ml Gemüsebrühe aufkochen, Zwiebeln dazugeben und etwa 3 Minuten zugedeckt sanft kochen. Brühe vom Herd nehmen, Weißweinessig und Senf einrühren, zugedeckt beiseite stellen.
4. Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen und pellen. Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Das Öl mit einem Schneebesen unter die Brühe schlagen, über die Kartoffeln geben und mischen.
5. Radieschen putzen und vierteln. Sellerie putzen, der Länge nach halbieren und in etwa 1/2 cm große Stücke schneiden. Radieschen und Sellerie mit den Kartoffeln mischen. Hackbällchen dazugeben und den Salat etwa 30 Minuten durchziehen lassen. Die Kresse abschneiden und unter den fertigen Salat heben.

Zubereitungszeit: 45 Minuten (plus Mariniezeit)

: Pro Portion: 29 g E. 21 g R 38 g KH = 468 kcal (1960 kJ)

Kartoffelsalat mit Kalbshackbällchen

Quelle:

essen & trinken
Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann