

## Frikadellen mit Kartoffelsalat

### Zutaten für 4 Personen

#### Frikadellen

- 500 g Hackfleisch
- 2 Semmeln
- 50 g Zwiebeln, fein geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer (schwarz, gemahlen)
- reichlich Majoran
- 3 EL Semmelbrösel
- 1 EL gehackte Petersilie

#### Kartoffelsalat

- 500 Kartoffeln (festkochend)
- 70 ml Wein- oder Apfelessig
- 140 ml Wasser
- 1 EL Salz
- 2 EL Zucker
- 2 Zwiebeln, Öl

### Zubereitung

Semmeln in Wasser einweichen, fest ausdrücken, Zwiebeln in heißem Fett anrösten, Knoblauch dazugeben und kalt werden lassen. Danach alle Zutaten gut mit dem Hackfleisch verkneten und würzen. Aus der Masse etwa 200 g schwere Frikadellen formen.

In einer Pfanne mit Fett (am besten mit Schmalz vom Schwein) goldbraun ausbraten.

Die Kartoffeln kochen, heiß abpellen und in feine Scheiben schneiden, Zwiebeln fein hacken und dazugeben. Wein- oder Apfelessig, Wasser, Salz und Zucker aufkochen und heiß über die Kartoffeln gießen, etwas Öl dazugeben, umrühren, genießen.





Weinhelden GmbH | Lange Str. 87 | D-76530 Baden-Baden | Tel.: 07221-30229912 | Fax: 07221-38702 | kontakt@weinhelden.de