

Stumpemus mit Frikadellen à la Patrick Lück

Gerichte mit Geschichte: Patrick Lück bereitet Kartoffel-Sauerkraut-Püree mit Fleischklopsen nach dem Rezept seiner Urgroßmutter.

Für die Frikadellen:

- 650 g Rinderhack
- 1 Ei
- 1/2 Zwiebel
- 2-3 EL Paniermehl
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- etwas Hackfleischgewürz
- nach Belieben Senf zum Servieren

Zubereitung Frikadellen

1. Hackfleisch in eine Schüssel geben.
2. 1/2 Zwiebel klein schneiden und dazugeben.
3. 1-2 Eier dazu und etwas Paniermehl.
4. Mit Hackfleischgewürz, Salz & Pfeffer würzen.
5. Mit den Händen gut durchmischen und zu gleich großen Bällen formen.
6. Danach etwas platt drücken.
7. Butter (wahlweise auch Margarine) in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen von beiden Seiten kurz scharf anbraten.
8. Danach ca. 15-20 Minuten auf kleinerer Stufe fertig braten.
9. Um noch etwas mehr Bratensaft zu erhalten evtl. noch mal etwas Butter in der gleichen Pfanne schmelzen.

Für den Stumpemus:

- 300 g Sauerkraut
- 1 TL Gemüsebrühe-Pulver
- 8 große mehlig kochende Kartoffeln
- 50 ml Vollmilch
- nach Belieben Muskatnuss

- nach Belieben Butter

Zubereitung Stumpesmus - Sauerkraut-Kartoffel-Püree

1. Die Kartoffel schälen und vierteln. In kochendem Wasser mit etwas Salz ca. 30 Minuten weich kochen.
2. Das Sauerkraut in einem Sieb abtropfen und mit etwas heißem Wasser auswaschen.
3. Danach in einem kleinen Topf mit etwas Gemüsebrühe und Butter ca. 25 Minuten aufkochen.
4. Die Kartoffeln abschütten und im Topf unter Zugabe von Milch, Butter & etwas Muskatnuss mit dem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten.
5. Je nach Geschmack noch etwas salzen.
6. Das Sauerkraut abschmecken und evtl. etwas abschütten, sollte zu viel Flüssigkeit übrig sein.
7. Das Sauerkraut unter das Kartoffelpüree vermengen.
8. Der Anteil Püree sollte dabei größer sein.

Nun Püree mit etwas Bratensaft und Frikadellen auf einem Teller mit Senf anrichten.

Patrick Lück wünscht guten Appetit!

Quelle: Das Erste | Immer wieder sonntags vom 06.08.2023