Fleischbällchen mit Gurkenmayonnaise

Fleisch-Gerichte » Hackfleisch » Hack-Pfannen

Zutaten (8-10 Personen)

» 600g Hackbällchen
» 12-15 Kartoffel(n)
» 3 rote Apfel/Äpfel
» 1 Schalotte(n)
» 10g Petersilie
» 1/2 TL Weißwein-Essig
» 6 EL Salatmayonnaise
» 1 Saure Gurken
» Öl
» Salz & Pfeffer

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Pfanne erhitzen. Kartoffeln schälen, vierteln und 20min kochen. Fleischbällchen braten, bis sie rundherum schön braun sind. Gewürzgurke mit einer Küchenmaschine zerkleinern.

2. Gurke in eine Schüssel geben, mit der Mayonnaise verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Schalotte schälen und fein hacken.

3. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffeln, Äpfel und Schalotten darin anbraten. Sobald die Kartoffeln goldbraun gebraten sind, Fleischbällchen und Petersilie hinzufügen, mit Salz abschmecken. Essig untermischen. Mit der Gurkenmayonnaise auf einem Teller anrichten.

angelegt am: 07.03.2007 Rezept-Nr: 2256

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke