

Hier und heute



Hackbällchen mit Speck auf lauwarmem Kartoffelgurkensalat

Kartoffelsalat und Hackbällchen sind Klassiker und nicht nur bei Kindern beliebt. Lars Middendorf hat ein köstliches Rezept dafür.

Das Rezept

von Lars Middendorf für vier Personen

Zutaten für die Hackbällchen

- 400 g gemischtes Hackfleisch (Rind/Schwein)
- 1 süß-säuerlicher Apfel
- 80 g Speck
- 2 kleine Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- 2 EL Semmelbrösel
- 2-3 TL körniger Senf
- 1 TL Dijon-Senf
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- neutrales Öl (z. B. Rapsöl)

Zutaten für den Kartoffelgurkensalat

- 600 g festkochende Kartoffeln
- 1 Salatgurke
- 150 ml Gemüsebrühe (warm)
- 2 EL Apfelessig
- 1 TL Honig
- 1 Handvoll frische Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch), fein gehackt

Zubereitung

Speck, Knoblauch- und Zwiebelwürfel in einer Pfanne ohne Fett leicht anbraten, den Apfel mit der Schale reiben und gemeinsam mit Paprikapulver zufügen, dann abkühlen lassen. Hackfleisch mit Ei, Semmelbröseln, Senf und Gewürzen vermengen. Speck unterheben und alles gut verkneten. Kleine, gleichmäßige Bällchen formen. In einer Pfanne mit etwas Öl rundherum bei mittlerer Hitze goldbraun braten (ca. zehn Minuten). Anschließend warm halten.

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen, noch warm pellen und in Scheiben ca. 1 cm dick schneiden. Mit der warmen Brühe übergießen und kurz ziehen lassen.

Gurke längs halbieren, entkernen, dann in feine Scheiben schneiden. Rote Zwiebel und Gurke, sowie Essig, Senf, Honig, Salz, Öl und Pfeffer zu den Kartoffeln geben. Den Salat in einer Schüssel durchschwenken, nicht mit einem Löffel oder Ähnlichem durchmengen, da sonst die Kartoffelscheiben brechen.

Kräuter untermischen und ggf. nochmals abschmecken. Das Ganze optional mit etwas zusätzlichem körnigem Senf und frischen Kräutern servieren.