



Henning Blum

# Kartoffelsalat mit Frikadellen

## Zutaten für eine Party-Portion

1,5 kg frische Kartoffeln ca. 5 Tomaten rote, grüne und gelbe Paprika Frühlingszwiebeln 1 kl. Glas saure Gurken Instant Gemüsebrühe Miracel Wipp Essig / Gurkenwasser Salz und Pfeffer Schnittlauch Petersilie	2 kg Hackfleisch, halb und halb 3 ½ altbackene Brötchen 3 Eier Schnittlauch Petersilie Salz und Pfeffer Paprika-Gewürz Instant Gemüsebrühe
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Zubereitung

### Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln gut waschen und als Pellkartoffeln in der Gemüsebrühe ca. 20 Minuten kochen. Abkühlen lassen. Tomaten, Paprika, Frühlingszwiebeln, Gurken würfeln. Die Kräuter waschen und hacken. Alles mischen und würzen. Miracel Wipp nach Geschmack hinzugeben. Die abgekühlten Kartoffeln in Scheiben schneiden. (Frische Kartoffeln nicht schälen.) Alles mischen und mit dem Gurkenwasser und aufgefangener Brühe vom Kartoffeln kochen sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Ziehen lassen.



### Frikadellen:

Die Brötchen in Wasser einweichen. Dem Hackfleisch die Gewürze, die Kräuter, etwas Gemüsebrühe (Pulver) sowie die ausgedrückten Brötchen und drei Eier zugeben und gut durchkneten. Handteller große Fleischbälle formen und in Paniermehl wenden. Dann in der Pfanne mit Bratöl braten.

*Besten Appetit!*

[www.tontopf.eyesign.net](http://www.tontopf.eyesign.net)