



Fleischkühle mit Apfel- Speck- Soße und Kartoffelbrei

Zutaten:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

500g Hackfleisch gemischt

1/2 TL Salz

Pfeffer

1 Ei

1 EL Semmelbrösel

etwas frische Petersilie

2 Zwiebeln

2 Pck. Speck gewürfelt

2 Äpfel

200 ml Kochsahne

Zubereitung der Fleischkühle mit Apfel- Speck- Soße:

Kartoffeln schälen, in einen Topf mit Wasser geben, salzen und aufkochen lassen. Die Kartoffeln ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis sie schön weich sind.

Für die Fleischkühle das Hack, Salz, Pfeffer, Semmelbrösel und das Ei, sowie gehackte Petersilie vermengen und 5 Fleischkühle formen.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in halbe Ringe schneiden. Äpfel vierteln, entkernen und in kleine, dünne Stücke schneiden.

Omas Butter Öl in die große Gusspfanne geben, auf Stufe 7 erwärmen. Die Fleischkühle und den Speck hineingeben und anbraten bis alles schön braun ist. Die Zwiebeln dazu geben und ebenfalls mit anbraten. Die Fleischkühle wenden und auf der anderen Seite ebenfalls gut anbräunen lassen.

Sobald die Kühle fertig sind aus der Pfanne nehmen und warmhalten.

Anschließend die Äpfel zu dem Speck und den Zwiebeln in die Pfanne geben und mit Wasser, Sahne, Muskat und Feinem Süppchen abschmecken. Ca. 5 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken, mit etwas Milch, Salz und Pfeffer abschmecken und einen Kartoffelbrei zubereiten.

Kartoffelbrei mit Hackfleischkühle und der Apfel-Speck- Soße auf den Tellern anrichten und genießen.