

COLCANNON & FLEISCHKLÖSSCHEN



Zutaten Colcannon

ausreichend für 2-3 Personen

- 1 kg Kartoffeln, mehlig kochend
- 10 Blatt Wirsing
- 1 Zwiebel
- 2 Frühlingszwiebeln
- 150 ml Milch
- 120 g Butter
- frisch geriebene Muskatnus
- etwas Öl zum anbraten
- Salz und Pfeffer zum Würzen

Zubereitung Colcannon

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Das Wasser abschütten und die Kartoffeln ausdampfen lassen.

Vom Wirsing ca. 10 Blätter abnehmen, waschen und in Streifen schneiden. Diese ca. 10 Minuten im kochendem Salzwasser kochen. Dann in einem Sieb abschütten und gut abtropfen lassen.

In einer Pfanne mit etwas Öl die kleingeschnittene Zwiebel und die Frühlingszwiebel kurz anschwitzen und den Wirsing hinzugeben und kurz mitanschwitzen. Zum Schluss den Wirsing mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.

Die Milch mit der Butter in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln im Topf zerstampfen und mit einem Handrührgerät die Milchbutter langsam unterschlagen. Wenn das Kartoffelpüree schön cremig ist die angeschwitzen Wirsingstreifen unterheben.

Zutaten Fleischpflanzerl / Frikadellen (Rezeptur aus Kitchen Impossible)

ausreichend für 2-3 Personen

- 300 g Kalbfleisch
- 300 g Rindfleisch
- 200 g Brät (z.B. vom Leberkäse)
- 1 weiße Semmel von gestern
- 2 Eier (Größe M)
- 50 ml Milch
- 90 g Zwiebel weiß
- 2 EL frisch gehackte Petersilie
- 2 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 20 g Senf mittelscharf
- ca. 150 ml Öl zum Ausbraten

Zubereitung Fleischklösschen

Die Zwiebel schälen und klein schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen.

Die Eier kurz aufschlagen und mit Milch verquirlen. Dann das Brötchen in Würfel schneiden und in der Ei-Milchmasse einweichen.

Das Fleisch in Stücke schneiden und durch den Fleischwolf geben, zum Schluss die angeschwitzten Zwiebeln hinzugeben. Alles zusammen mit dem Brät, den Gewürzen, gehackter Petersilie und dem eingeweichten Brötchen zu einer homogenen Masse vermischen. Abschmecken und gegebenenfalls etwas nachwürzen.

In einer Pfanne etwas Öl geben, mit einem Eisportioniere Fleischklösse ausstechen und direkt in die Pfanne geben. Rundherum ausbraten.

Die Fleischklösschen / Fleischpflanzerl zusammen mit den irischen Colcannon anrichten. Eine Sauce hat man nicht dazu gebraucht, beides schmeckt hervorragend zusammen. Die Fleischklösschen sind durch diese Rezeptur sehr fein und saftig und schmecken auch kalt gut zum Brot.