

Bratkartoffelpfanne mit Hackbällchen und Paprika-Aioli

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

800 g Kartoffeln, festkochend
400 g Rinderhack
4 Eier
2 rote Zwiebeln
100 g Butterschmalz
1/2 Teelöffel Kreuzkümmel, gemahlen
200 g Mayonnaise
1 Esslöffel Zitronensaft
4 Knoblauchzehen
1 Esslöffel Tomatenmark
1 Teelöffel Paprikapulver
1/2 Teelöffel Cayennepfeffer
gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Gusseiserne Bratpfanne

Deftige Hausmannkost ist einfach immer gut. Und was eignet sich dafür besser als knusprige Bratkartoffeln, ein Spiegelei und ein paar saftige Hackbällchen? Das alles ist wie gemacht für deine gusseiserne Bratpfanne, denn die brät dir das Ganze richtig scharf an und sorgt dafür, dass die Bratkartoffeln so knusprig wie von Oma werden. Den

besonderen Schliff (der bei Omma zugegebenerweise manchmal gefehlt hat – sorry, Oma!) kriegt das Ganze durch eine würzige Zitronen-Paprika-Aioli.

- 1 -

Für die Aioli Knoblauch schälen und fein hacken. Mayo mit Zitronensaft und Tomatenmark mischen, Knoblauch hinzugeben und mit Paprikapulver und Cayennepfeffer würzen. Alles zu einer glatten Sauce verrühren.

- 2 -

Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.

- 3 -

Grill auf mittlere indirekte Hitze (160° C) vorbereiten. Alternativ Backofen auf 160 °C vorheizen.

- 4 -

Für die Hackbällchen Rinderhack mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Zu Bällchen formen und mit etwas Öl in einer Gusspfanne 5 Minuten scharf rundherum anbraten. Hackbällchen aus der Pfanne nehmen und im Grill (oder Backofen) etwa 10 Minuten zu Ende garen lassen.

- 5 -

Für die Bratkartoffeln in der Zwischenzeit Zwiebel schälen und fein hacken. Butterschmalz in der Gusspfanne bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. Kartoffelscheiben etwa 5-10 Minuten (je nach Dicke der Scheiben) darin anbraten, bis sie knusprig-braun sind. Nach der Hälfte der Bratzeit die Zwiebeln dazugeben.

- 6 -

Bratkartoffelpfanne mit Hackbällchen und Paprika-Aioli

In der Mitte der Pfanne Kuhlen für die Eier formen, Eier hineinschlagen und etwa 3-4 Minuten braten. Gesamten Inhalt mit Salz und Pfeffer würzen.

- 7 -

Die Hackbällchen wieder mit in die Pfanne geben und alles mit der Zitronen-Paprika-Aioli und Petersilie servieren.