

## Frikadellen mit Cornichons und Senfsauce

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für die Frikadellen

60 g Weißbrot oder Brötchen vom Vortag  
1 Glas Kühne Feine Cornichons (370 ml)  
1 Zwiebel  
1/2 Bund Petersilie  
500 g gemischtes Hackfleisch  
1 Ei  
Salz, Pfeffer  
3 Esslöffel Butterschmalz zum Braten

#### Für die karamellisierten Zwiebeln

2 Zwiebeln  
1 Esslöffel Öl  
1 Prise Zucker  
Salz, Pfeffer

#### Für die Senfsauce

3 Esslöffel Butter  
3 Esslöffel Mehl  
200 ml Sahne  
250 ml Gemüsebrühe  
4 Esslöffel Senf (mittelscharf)  
2 Esslöffel Cornichonsud (von Kühne Feine Cornichons)  
1/2 Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer

#### Für die Bratkartoffeln

500 g gekochte Kartoffeln (festkochend)  
1 Zwiebel  
1/2 Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer  
2 Esslöffel Butterschmalz zum Braten

Frikadellen, Buletten, Hackbällchen ... für jeden tragen diese herzhaften Happen einen anderen Namen und doch kennt sie jeder. Diese Variante des Klassikers aus der Pfanne wird besonders würzig.

Unsere **Kühne Idee** für **selbstgemachte Frikadellen**:

Verfeinere die Hackmasse aus **Schwein und Rind** mit **Kühne Feine Cornichons** und **reichlich Kräutern**. Weiche außerdem das Brötchen für die Masse in Gurkensud ein und schmecke deine Sauce damit ab, dann werden deine Frikadellen extra fluffig und aromatisch. Teste es selbst und mach **Frikadellen mit Cornichons und Senfsauce** zum neuen Lieblingsrezept für den Alltag.

- 1 -

Für die Frikadellen Sud der Cornichons abgießen und auffangen. Weißbrot grob würfeln und ca. 10 Minuten in 2/3 des Cornichonsuds einweichen, dabei zwischendurch vermengen.

- 2 -

Zwiebeln fein würfeln, Petersilienblätter abzupfen und hacken. Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Petersilie unterrühren und abkühlen lassen.

- 3 -

Eingeweichtes Brot mit den Händen gut ausdrücken. Hack mit Brot, Zwiebeln, Petersilie und Ei zu einer homogenen Masse vermengen, großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Masse mit feuchten Händen zu gleichmäßigen Frikadellen formen.

- 4 -

Restliches Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Frikadellen darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten braten. Dabei hin und wieder wenden, bis die von beiden Seiten knusprig sind. Bei Bedarf im Ofen warmhalten.

- 5 -

Für die karamellisierten Zwiebeln Zwiebeln schälen, in

## Frikadellen mit Cornichons und Senfsauce

Ringe schneiden. In restlichem Bratenfett in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze anschwitzen, bei Bedarf etwas Öl dazugeben. 10-15 Minuten bei niedriger Hitze langsam karamellisieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

- 6 -

Für die Sauce Butter in einem Topf schmelzen. Mehl unterrühren. Gemüsebrühe nach und nach bei mittlerer Hitze unter stetigem Rühren dazugeben und alles glattrühren. Sahne unterrühren und Sauce 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

- 7 -

Sauce mit Senf, restlichem Cornichonsud, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie von den Stielen zupfen, fein hacken und unterrühren.

- 8 -

Für die Bratkartoffeln Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Gekochte Kartoffeln pellen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin von beiden Seiten ca. 5-6 Minuten kross anbraten.

- 9 -

Zwiebeln zu den Kartoffeln in die Pfanne geben und für einige Minuten mitbraten. Restliche Petersilie hacken und unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 10 -

Frikadellen mit Bratkartoffeln, Senfsauce und karamellisierten Zwiebeln servieren.

