

# Frikadellen in Käse-Sauce auf Gnocchi



Frikadellen mit Gnocchi und viel Käsesauce, mit Schnittlauch garniert

Ich habe mich an eine Käsesauce gewagt. Sie war aber recht einfach zuzubereiten. nur muss man immer schauen, dass sie nicht anbrennt, was schnell geschieht. Die Käsesauce erinnert vom Aussehen und vom Geruch an ein Schweizer Käsefondue.

**Zutaten (für 2 Personen):**

**Zutaten für die Frikadellen:**

- 250 g Rinderhackfleisch
- $\frac{1}{2}$  Schrippe
- etwas Milch
- 3 kleine Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Eier
- viel frische Petersilie

- bei Bedarf: Paniermehl
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

### **Zutaten für die Käse-Sauce:**

- 3 Scheiben Hartkäse (z.B. Tilsiter, Gouda, Emmentaler oder Edamer)
- 100 g geriebener Hartkäse
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- ein Schuss trockener Weisswein
- 100 ml Sahne
- 50 ml Wasser
- $\frac{1}{4}$  Zitrone (Saft)
- Salz
- Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- $\frac{1}{4}$  TL Koriander
- Butter
  
- 500 g Gnocchi
  
- etwas Schnittlauch

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 30 Min.

Die halbe Schrippe in kleine Würfel schneiden und mit etwas Milch in einer kleinen Schüssel einweichen. Die Schrippenwürfel gut in die Milch hineindrücken. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Die Petersilie kleinhacken. Das Rinderhackfleisch, die Zwiebeln, Knoblauchzehen und die Petersilie in eine große Schüssel geben. Die Schrippenwürfel mit der Hand sehr gut auspressen und dazugeben. Ebenfalls die Eier hinzugeben. Dann mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer sehr kräftig würzen. Alles mit der Hand vermengen. Wenn die Frikadellenmasse zu flüssig ist,

noch mit einigen Esslöffel Paniermehl nachhelfen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, aus der Frikadellenmasse etwa sechs kleine Frikadellen formen und in die Pfanne geben. Erst von beiden Seiten ca. 3 Minuten kräftig anbraten, dann bei geringer Temperatur mit zugedeckter Pfanne ca. 10 Minuten garen lassen.

Währenddessen die drei Käsescheiben kleinschneiden und mit dem geriebenen Käse vermischen. Die Schalotte und die Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Die Schalotte und die Knoblauchzehen anbraten. Den Käse hinzugeben und schon schmelzen lassen. Einen großen Schuss trockenen Weisswein hinzugeben, dann die Sahne. Schließlich noch das Wasser. in diesem Fall ist ein Gemüsefond nicht angebracht, denn der Käse bringt so viel Würze mit, dass das Ganze mit einem Fond überwürzt wäre. Immer gut mit dem Kochlöffel rühren, denn die Käsemasse brennt leicht an. Die Herdplatte auf geringe Hitze herunterdrehen, so dass die Masse nur noch leicht köchelt. Nun den Zitronensaft hinzugeben, die Korianderkörner in einem Mörser kleinmahlen und dann hinzugeben und mit frisch gemahlener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Immer aufpassen, dass die Käsesauce nicht anbrennt.

Gnocchi kann man selbst herstellen, mir war dies heute zuviel Aufwand und ich griff zu einer Packung mit frischen Gnocchi. Einen Topf mit Wasser aufstellen und das Wasser zum Kochen bringen. Die Gnocchi hineingeben und sofort die Herdplatte abstellen, damit das Wasser nur noch siedet. Wenn die Gnocchi nach einigen Minuten gar sind, merkt man das dadurch, dass sie vom Topfboden nach oben zur Wasseroberfläche schwimmen. Dann sind sie gar.

Jeweils drei Frikadellen auf einem großen Teller anrichten, Gnocchi hinzugeben und mit Käsesauce übergießen. Mit ein wenig kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren.