

Speck-Frikadellen Bratkartoffeln

mit



Frikadellen mit Kartoffeln

Ich wollte auch noch die restlichen, eingefrorenen 600 g Speckstreifen verarbeiten und habe sie einfach zu einer Art Hackfleisch durch den Fleischwolf gedreht. Dazu nur ein Ei, der Speck hat, durch den Fleischwolf gedreht, genug Bindung. Und würzen braucht man ihn ja nicht.

Dann einfach Fleischklößchen daraus formen und in der Pfanne braten. Eigentlich wäre zum Braten ein Öl geeigneter gewesen, ich hatte keines mehr vorrätig und nahm statt dessen Butter.

Dazu einfach ein paar Bratkartoffeln.

Zutaten für 1 Person:

- 600 g Speck, in Streifen geschnitten
- 1 Ei
- 2-3 Kartoffeln

- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 15 Min.

Speck durch den Fleischwolf drehen und in eine Schüssel geben. Ein Ei dazugeben und alles gut vermengen.

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Butter in der Pfanne erhitzen und Kartoffeln bei mittlerer Hitze 5–10 Minuten kross und knusprig braten. Herausnehmen, auf einen Teller geben, salzen und pfeffern und warmstellen.

Butter in die gleiche Pfanne geben. Fleischklößchen aus der Speckmischung formen und auf beiden Seiten jeweils 5–6 Minuten kross anbraten.

Frikadellen zu den Bratkartoffeln geben und servieren.