



REZEPT von Daniela Baier

Glasierte Fleischbällchen an Kartoffelspalten mit Dip

Rezept für 4 Leckermäulchen

Für die Fleischbällchen:

2	Bratwürste
400 g	gemischtes Hack
1	Zwiebel
1	Ei
1 TL	Senf
1	Brötchen (vom Vortag)
2 EL	Öl
	Pfeffer / Salz / Paprikapulver
2 EL	Zucker
¼ l	klarer Apfelsaft
4 EL	Sojasauce

Das Brötchen kurz in Wasser einweichen und für die weitere Verarbeitung ausdrücken. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Bratwürste aus dem Darm lösen und mit dem Hack, Zwiebeln, Ei, Senf und dem ausgerückten Brötchen verkneten. Die Hackmasse würzen und daraus kleine Bällchen formen. Die Bällchen in einer Pfanne mit Öl ringsum anbraten und herausnehmen.

2 EL Zucker im Braffett goldgelb karamellisieren. Mit Apfelsaft und Sojasauce ablöschen und für 5 Min. einköcheln lassen. Die Hackbällchen dazugeben und in der Pfanne mit der Sauce schwenken.

Für die Kartoffelspalten:

1 kg	Kartoffeln
5 EL	Olivenöl
	Pommes-Gewürz
	grobes Meersalz
1 Zweig	Rosmarin

Die Kartoffeln gut waschen und längs halbieren. In einer großen Schüssel die Kartoffeln mit Pommes-Gewürz und Olivenöl mischen. Die Spalten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, sodass die angeschnittene Seite nach oben zeigt und für 40 Min. bei 175°C Umluft backen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Kartoffelspalten mit dem groben Meersalz und den Rosmarinnadeln bestreuen.

Für den Dipp:

1 Becher Schmand, 2 EL Sahnejoghurt, 1 TL Leinöl, 1 TL Zitronensaft vermengen und mit Pfeffer und Salz würzen.

Nach Wunsch etwas Schnittlauch oder eine kleingeschnittene Frühlingszwiebel untermischen.