



Französische Frikadellen mit Kartoffel-Mousseline

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, mehligkochend 1000 g

Salz

Frikadelle 560 g

Butter 5 EL

Schlagsahne 150 ml

Muskatnuss, gemahlen

Dijon Senf 4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, große Pfanne mit Deckel, Backblech mit Backpapier,
Kartoffelstampfer

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln. In einem Topf knapp mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. weich garen.
2. Auf einem Backblech Frikadellen verteilen und im Ofen ca. 15 Min. garen.
3. In einem weiteren Topf Butter auf mittlerer bis hoher Stufe ca. 5 Min. erhitzen, bis die Butter beginnt zu bräunen und leicht karamellisiert. Nussbutter mit Sahne ablöschen, Muskat zugeben und mit Salz abschmecken.
4. Kartoffeln in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben. Sahne-Butter-Mix zugeben und mithilfe eines Kartoffelstampfers zu einem feinen Püree verarbeiten. Nach Bedarf weitere Sahne zugeben und ggf. mit Salz nachwürzen.
5. Fertige französische Frikadellen aus dem Ofen nehmen und mit Kartoffelpüree und Dijon Senf servieren.

Guten Appetit!

Info: Bei Kartoffel-Mousseline handelt es sich um die etwas feinere und cremigere französische Variante des Kartoffelpürees. Es wird mehr Butter und vor allem statt Milch Sahne verwendet, die zusätzlich auch aufgeschlagen werden kann.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 765 kcal |
| Kohlenhydrate | 50 g |
| Eiweiß | 25 g |
| Ballaststoffe | 3 g |
| Fette | 51 g |