



Andreas Spitzer



GERICHT ASCHER HÜTTE

FASCHIERTE LAIBCHEN MIT KARTOFFELPÜREE, KAROTTEN UND RÖSTZWIEBEL

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

Faschierte Laibchen

600 g Faschiertes
1–2 Semmel, altbacken
100 g Knödelbrot
100 g Milch
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1–2 Eier
Paprikapulver
Petersilie, Senf, Salz, Pfeffer
Brösel
Butterschmalz

Kartoffelpüree

800 g mehliges Kartoffel
100 g Butter
200 ml Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Karotten

600 g Karotten
50 g Butter
Salz, Pfeffer, frische Petersilie

Röstzwiebel

3 Zwiebel
Öl
Salz

ZUBEREITUNG

Faschierte Laibchen

Knoblauch und Zwiebel fein schneiden und in Butter hell anschwitzen. Knödelbrot mit warmer Milch übergießen und ziehen lassen. Nun Faschiertes mit Zwiebeln, Knoblauch, leicht ausgedrückten Semmelwürfel, Eier und den Gewürzen vermengen. Falls die Masse zu weich ist, Semmelbrösel hinzufügen.

Die Laibchen formen und in einer Pfanne mit Butterschmalz oder Öl auf beiden Seiten anbraten. Die Laibchen aus der Pfanne heben, den Bratensatz mit etwas Suppe oder Wasser lösen, aufkochen lassen und nach Belieben mit Butter oder Stärke binden.

Die Soße würzen und die Laibchen wieder hineingeben und fertig garen.

Kartoffelpüree

Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und in Salzwasser weichkochen. Abseihen und kurz ausdämpfen lassen. Nach dem Pressen Butter und warme Milch einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Karotten

Karotten schälen und in ca. 1 cm gleichmäßige Würfel schneiden. In leicht gesalzenem, kochendem Wasser garen – sie sollen noch Biss haben. Die Karotten abseihen und in der Pfanne mit geschmolzener Butter schwenken und würzen. Zum Schluss frisch gehackte Petersilie beifügen.

Röstzwiebel

Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Mit Küchenpapier trocken tupfen. Öl erhitzen, die Zwiebelringe locker ins heiße Öl geben und goldbraun frittieren. Auf ein Küchenpapier legen und salzen.

Die Faschierten Laibchen mit dem Kartoffelpüree und dem Karottengemüse anrichten.

Gutes Gelingen beim Nachkochen wünscht Andreas Spitzer.



Andreas Spitzer



DISH ASCHER HÜTTE LODGE

MINCED MEAT PATTIES WITH MASHED POTATOES, CARROTS AND CRISPY ONIONS

Recipe for 4 people

INGREDIENTS

Patties

600 g minced meat
1–2 stale bread rolls
100 g dumpling bread (or cubed stale bread)
100 g milk
½ onion
1 garlic clove
1–2 eggs
paprika powder
parsley, mustard, salt, pepper
breadcrumbs
clarified butter

Mashed potatoes

800 g floury potatoes
100 g butter
200 ml milk
salt, pepper, nutmeg

Carrots

600 g carrots
50 g butter
salt, pepper, fresh parsley

Crispy onions

3 onions
oil
salt

PREPARATION

Patties

Finely chop the garlic and onion and gently sauté in butter until translucent. Pour warm milk over the bread cubes and leave to soak. Mix the minced meat with the onion, garlic, lightly squeezed bread, eggs and spices. If the mixture is too soft, add some breadcrumbs.

Shape into patties and fry in a pan with clarified butter or oil on both sides. Remove the patties, deglaze the pan with a little stock or water, bring to the boil and thicken with butter or starch if desired.

Season the sauce, return the patties to the pan and cook until done.

Mashed potatoes

Wash, peel and quarter the potatoes, then boil in salted water until soft. Drain and allow to steam dry briefly. Mash or press the potatoes, then stir in butter and warm milk. Season with salt, pepper and nutmeg.

Carrots

Peel the carrots and cut into evenly sized 1 cm cubes. Cook in lightly salted boiling water until tender but still firm to the bite. Drain and toss in a pan with melted butter. Season and finish with freshly chopped parsley.

Crispy onions

Peel and slice the onions. Pat dry with kitchen paper. Heat the oil and fry the onion rings until golden brown. Drain on kitchen paper and season with salt.

Serve the minced meat patties with mashed potatoes and carrots.

Enjoy your cooking! Andreas Spitzer.