



Elbweiderind Rezepte

Zutaten für 4 Personen:

1 Brötchen (altbacken)
150 ml Milch
2 Stück Zwiebeln
1 Stück Knoblauchzehe
1 kleines Bund Petersilie
1 TL getrockneter Majoran; 1 TL
Paprikapulver (edelsüß)
1 Ei
1 TL Senf (am besten Dijon)
1 TL Meerrettich
½ TL Salz
500 g Hackfleisch vom Weiderind

600 g Tiefkühl-Erbsen
150 g Butter
1 TL Salz
Milch
Pflanzenöl/Röstzwiebeln als Topping

2 Bio-Salatgurken
100 g Schmand
Saft von 1 Zitrone
Salz

2 Meatballs mit grünem Erbsen- püree und Schmand-Gurken

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und würfeln, anschließend in etwas Öl anschwitzen. Brötchen in Milch einweichen. Petersilie waschen und fein schneiden. Brötchen ausdrücken. Alle Zutaten mit dem Hackfleisch vermengen, mit feuchten Händen 4 schöne Kugeln formen. Die „Meatballs“ für 30 Minuten in einer geölten Auflaufform bei 240°C backen.

Die Erbsen in Salzwasser weich kochen, anschließend mit flüssiger Butter fein mixen und mit Salz abschmecken. Mit etwas Milch ggf. nacharbeiten. Wenn das Püree nicht direkt verarbeitet wird und schön grün bleiben soll, auf Eis kaltrühren.

Die Gurken dünn aufhobeln, mit Salz marinieren. Nach 20 Minuten Gurken ausdrücken. Schmand, Zitronensaft und etwas Salz verrühren, mit den Gurken mischen.

Erbsenpüree heiß auf Teller verteilen. Auf das Erbsenpüree den Gurken-Salat, darauf die heißen „Meatballs“. Je 1 EL Röstzwiebeln über jeden Teller.

