



# 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.

