

Knuspriges Gardoffelfleisch

Zutaten für 6-8 Pattys / Buletten

3 Schweinekoteletts (oder 400 g Karree)
200 g Kartoffeln (geschält, ca. 3 Stück)
2 Zwiebeln
200 g Rote-Bete-Salat (ca. 1,5 Tassen)
1 TL Senf, mittelscharf
1 TL Majoran, getrocknet
Pfeffer
1,5 TL Salz
½ Bd. Petersilie, gehackt (oder 3 EL TK)
2 EL Weizenstärke
Schweine- oder Butterschmalz zum Braten

Für die belegten Brötchen

6 große (doppelte) Weizenbrötchen /Baguette
2 Zwiebeln in dünnen Scheiben
6 frische Salatblätter
Butter, Senf

Zubereitung

Das Fleisch der Koteletts auslösen, waschen, trocknen und in kleine Stückchen (3 mm) schneiden und hacken. Alternativ und einfacher: Das Fleisch durch die 3-mm-Scheibe des Fleischwolfs jagen.

Die Kartoffeln schälen und grob reiben. Die Zwiebeln fein würfeln.

Fleisch, Zwiebel, Kartoffel, Rote-Bete-Salat, Senf, Majoran, Pfeffer, Salz und Petersilie vermischen.

In einer Pfanne mit heißem Fett die Masse unter Rühren gut durchbraten. Das Gardoffelfleisch muss noch nicht knusprig werden, oder eine Form erhalten.

Die Masse aus der Pfanne nehmen und 1-2 Minuten abkühlen lassen.

Jetzt die in 8 EL kaltes Wasser eingerührte Stärke unter die Kartoffelfleischmasse mischen.

Pfanne(n) mit Fett erhitzen und aus jeweils 2 EL der Masse auf kleiner Flamme ca. 5-7-mm-dünne Pattys braten. Wenn die Seiten bräunen, vorsichtig vom Tiegel lösen und wenden.

Die fertigen Pattys bis zur Verwendung im Ofen warmhalten.

Gardoffelfleisch-Brötchen bauen

Die großen Brötchen halbieren, knusprig backen und die Oberteilinnenseiten mit Senf bestreichen. Auf die Semmelunterteile etwas Butter streichen und ein Salatblatt, einen Kartoffelfleischpatty und 3 Zwiebelscheiben legen. Zuklappen und reinbeißen.

Sonstige Verwendung

Als Bulettenersatz zu Kartoffeln und quasi jedem beliebigen Gemüse.

Ohne die Stärke in mehreren Chargen knusprig gebraten, entsteht pulled Gardoffelfleisch, was man genauso in das Brötchen füllen kann.

