

## Kochen

Ludwig Heer

Montag, 02.12.2024

### Fleischküchle mit Selleriepüree und roter Bete

Für 4 Portionen

#### Zutaten

##### Für die Fleischküchle

- 2 Zwiebeln
- 2 Champignons, nach Belieben
- 4 EL Raps- oder Sonnenblumenöl, zum Braten
- 6 Stiele Petersilie, kraus
- 2 Eier (Größe M)
- 1 Brötchen (vom Vortag)
- 500 g Hackfleisch, gemischt, halb Rind, halb Schwein
- 2 EL Senf
- 1 EL Ketchup
- 2 TL Majoran, getrocknet
- etwas Paprikapulver
- etwas Worcestershire-Soße
- 20 g Butter
- 100 ml Rotwein, alternativ 80 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe und 20 ml Rotweinessig
- 200 ml Fleischbrühe
- etwas Speisestärke
- etwas Wasser, kalt
- 1 Topf Schnittlauch (nach Belieben)



##### Für das Selleriepüree

- 800 g Knollensellerie
- 100 ml Wasser, ca.
- 100 g Butter
- etwas Zucker
- etwas Pfeffer
- etwas Salz

##### Für die Rote Bete

- 2 Knollen Rote Bete, vorgegart, Vakuumpack
- 20 g Butter
- 4 Stiele Thymian

#### Zubereitung

1. **Für die Fleischküchle** Zwiebeln abziehen, Pilze putzen und beides fein würfeln.
2. In einer Pfanne 2 EL Öl in eine Pfanne geben, Zwiebeln und Pilze darin anbraten.
3. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
4. Eier in eine große Schüssel geben und mit einer Gabel mischen. Brötchen in grobe Würfel schneiden und mit den Eiern vermengen.
5. Hackfleisch, Zwiebeln, Pilze und Petersilie zur Brotmasse geben und alles verkneten.
6. Mit Senf, Ketchup, Majoran, etwas Paprikapulver, etwas Worcestershire-Soße und je etwas Pfeffer und Salz abschmecken.
7. Aus der Masse 8 Fleischküchle formen und auf einem geölten Teller abgedeckt beiseitestellen.
8. Inzwischen **für das Selleriepüree** den Sellerie schälen und grob würfeln.
9. Die Selleriewürfel mit dem Wasser und etwas Salz in einen mittelgroßen Topf geben und aufkochen. Temperatur herunterschalten und den Sellerie zugedeckt bei milder Hitze etwa 10 Minuten dünsten. Anschließend den deckel abnehmen und weitere ca. 5-10 Minuten dünsten, bis die Flüssigkeit komplett verdampft ist.



10. Inzwischen **für die Rote Bete**, die Knollen trockentupfen und würfeln. Thymianblättchen abzupfen und fein hacken.

11. Butter in die Pfanne geben und erhitzen. Rote Bete darin bei mittlerer Hitze anbraten und mit Thymian und je etwas Pfeffer und Salz verfeinern. Rote Bete warmstellen.

12. **Für das Selleriepüree** die Butter würfeln. Topf von der Kochstelle nehmen, Butter zugeben, und mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit je etwas Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken.

13. **Für die Fleischküchle** das übrige Öl (2 EL) und Butter in die Pfanne geben und erhitzen.

14. Fleischküchle darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten goldbraun anbraten.

15. Nach dem Wenden mit Rotwein und Brühe ablöschen. Die Fleischküchle aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

16. Die Soße leicht einkochen lassen, mit in kaltem Wasser angerührter Stärke abbinden und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

17. Fleischküchle mit Selleriepüree und Rote Bete auf vorgewärmten Tellern anrichten und nach Belieben mit Schnittlauchröllchen bestreuen.