

Hier und heute

Großmutter's Frikadellen mit Rahmwirsing und Drillinge

Saftige Frikadellen, cremiger Rahmwirsing, zarte Drillinge: Fabian Timmer zeigt, wie die Hausmannskost perfekt gelingt

Rezept

Großmutter's Frikadellen mit Rahmwirsing und Drillinge

von Fabian Timmer für 4 Personen

Zutaten

Für die Frikadellen

- 500 g gemischtes Hackfleisch (Rind und Schwein)
- 1 altbackenes Brötchen (oder 2 Scheiben Toastbrot)
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 1 TL Senf (mittelscharf)
- 1 TL Salz
- ½ TL frisch gemahlener Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 Prise Muskat
- 1 EL gehackte Petersilie
- Butterschmalz oder Öl zum Braten

Für den Rahmwirsing

- 1 kleiner Kopf Wirsing (ca. 800 g)
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 100 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 1 EL Senf
- 1 EL Senfkörner
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Optional: 1 TL Speisestärke zum Binden

Für die Drillinge

- 800 g kleine Drillinge (festkochend)
- Salz
- 1 EL Butter oder ein Stück Kräuterbutter zum Servieren

Zubereitung

Frikadellen: Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen, gut ausdrücken. Zwiebel fein würfeln, in etwas Butter glasig anschwitzen und leicht abkühlen lassen.

Hackfleisch, Brötchen, Zwiebel, Ei, Senf, Gewürze und Petersilie in einer Schüssel gründlich vermengen.

Mit angefeuchteten Händen 8 gleich große Frikadellen formen.

In heißem Butterschmalz bei mittlerer Hitze rundum goldbraun braten (ca. 8–10 Minuten), anschließend kurz ruhen lassen.

Rahmwirsing: Wirsing putzen, äußere Blätter entfernen und in feine Streifen schneiden.

Zwiebel fein hacken, in Butter glasig anschwitzen.

Wirsing zugeben, kurz mitdünsten, dann mit Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt etwa 10 Minuten schmoren.

Sahne, Senf und Senfkörner einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Offen weitere 5 Minuten einköcheln lassen, bis der Wirsing cremig und zart ist.

Hier und heute

Nach Belieben mit etwas angerührter Speisestärke leicht binden.

Drillinge: Drillinge gründlich waschen und mit Schale in Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen. Abgießen, kurz abdampfen lassen und mit Butter schwenken.

Tipps:

Vorbereitung am Vortag

Die Frikadellenmasse kann bereits am Vorabend vorbereitet werden. Gut abgedeckt im Kühlschrank lagern und vor dem Braten 30 Minuten Zimmertemperatur annehmen lassen. Der Wirsing kann ebenfalls am Vortag geputzt, geschnitten und kurz blanchiert werden – das spart Zeit und erhält die schöne grüne Farbe.

Aufbewahrung & Haltbarkeit

Frikadellen: Gekühlt (max. 5 °C) halten sie 2-3 Tage. Zum Aufwärmen bei 160 °C im Ofen 10 Minuten erhitzen oder kurz in Butter nachbraten.

Rahmwirsing: Lässt sich sehr gut aufbewahren, sollte aber nicht erneut stark aufgekocht werden, damit die Sahne nicht ausflockt.

Drillinge: Am besten frisch zubereiten, da sie beim Aufwärmen leicht mehlig werden.

Tiefkühlen: Frikadellen lassen sich hervorragend einfrieren (roh oder gegart). Nach dem Auftauen langsam in der Pfanne oder im Ofen regenerieren.

Kleine Küchengeheimnisse

- Ein Schuss Mineralwasser in der Hackmasse macht die Frikadellen besonders locker.
- Für extra Geschmack: Beim Braten ein Stück Butter und einen Zweig Thymian oder Majoran in die Pfanne geben.
- Wer möchte, kann die Frikadellen auch im Ofen (180 °C, ca. 20 Minuten) fertig garen – so bleibt die Küche sauber und sie werden gleichmäßig braun.
- Ein Spritzer Zitronensaft oder Weißwein rundet den Rahmwirsing harmonisch ab.