

Frikadellen mit Senf- Estragonsoße

Eine köstliche Variante zur deutschen Frikadelle mit Kartoffelbrei und Mischgemüse aus dem schönen Frankreich.

Zutaten für 4 Personen:

500 g Hackfleisch
1 eingeweichtes, altbackenes Brötchen
1 Zwiebel
1 Ei
Salz, Pfeffer, Estragon
Öl

4 EL Senf
4 EL Honig
200 g Creme Fraiche
1 Bund Estragon
Salz und Pfeffer
Muskatnuss, Paprika



So wird's gemacht:

Das Hackfleisch mit dem eingeweichten Brötchen, dem Ei und der geschälten und feingehackten Zwiebel zu einem homogenen Teig verkneten. Mit den Gewürzen abschmecken und von beiden Seiten in einer Pfanne mit dem Öl knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Für die Sauce den Senf mit dem Honig und der Creme fraiche verrühren und zum Bratenfond in die Pfanne geben und aufkochen lassen. Den Estragon fein hacken und zum Fond geben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Paprika abschmecken und dann die Frikadellen wieder in die Sauce geben.

Tipp: Dazu passen frische Kartoffeln oder auch ein leckeres französisches Baguette.

**Bon appétit wünscht
Margit Hildebrandt**

