

# Boulet à la Liégeoise + Kartoffelstock von Raymond Wiedmer

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://dreilaenderschmeck.de/rezepte/frikadellen-luetticher-art/>

1.0 kg Hackfleisch	Rind und Grunz
5.0 Stück Eier	
1.0 Stück Zwiebeln	
1.0 Bund Petersilie, frische	
40 g Brot	Scheibe: Trocken!!!
1.0 Prise Salz	
1.0 g Pfeffer	
1.0 EL Butter	
3.0 Stück Zwiebeln	
* 3 g Knoblauchzehen	
4 cl Ahornsirup	sirop de Liège!!!!
2 dl Bouillon (flüssig)	
2.0 g Thymian	Zweige: 2G!!!
1.0 Stück Lorbeerblatt	
3.0 Stück Nelken	
1.5 cl Essig	
15 g Zucker	Esslöffel
7.5 dl Weisswein	NNNNNEEEEEIN: Bier!!!! Dunkels Belgisches ;)
1.0 Prise Salz	
15 g Pfeffer	
1.0 EL Butter	

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

1) Hackfleisch, klein geschnittene Zwiebeln, Eier, Pfeffer und Salz, klein gehackte Petersilie und eingeweichtes Brot vermengen. Sollte die Hackfleischmasse zu nass sein, können Sie diese gerne mit etwas Semmelbrösel vermischen um eine bessere Konsistenz zu bekommen.

2) Aus der Hackfleischmasse werden nun - am besten mit der Hand - ca. 15-20 Frikadellen geformt und in Butter von beiden Seiten bei großer Hitze leicht knusprig angebraten. Reduzieren Sie die Wärmzufuhr um die Frikadellen zu garen. Die gesamte Bratzeit hängt von Größe und Durchmesser der Frikadellen ab. Der finale Feinschliff des Garens ergibt sich durch das Ziehen in der Sauce Lapin, deren Zubereitung in folgenden Schritten gezeigt wird.

3) Bevor es an die Zubereitung der Sauce Lapin geht, müssen die Rosinen in lauwarmem Wasser eingeweicht werden, bis sie etwas aufgequollen sind. Das dauert ca. 10-15 Minuten.

4) In dieser Zeit können Zwiebeln und Knoblauch fein gehackt und in Butter glasig gedünstet werden. Bitte geben Sie den Knoblauch erst zu den Zwiebeln, wenn diese bereits fast glasig sind

5) Geben Sie den Lütticher Sirup, den Rinderfond, die Rosinen (Wasser zuvor abschütten) hinzu. Bei leichter Hitze können die Zutaten leicht köcheln. Zur Würze werden Thymian, Lorbeerblatt, Nelken und Zucker sowie Essig - gerne Balsamico-Essig - hinzugefügt.

6) Schütten Sie die Hälfte des dunklen Bieres hinzu und lassen die Sauce 20 Minuten köcheln. Bitte rühren Sie ab und an! Fügen Sie das restliche Bier hinzu, lassen Sie die Sauce nochmals 15 Minuten köcheln. Fertig ist die Sauce Lapin! Nach Geschmack können Sie diese mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Frikadellen in die Sauce legen und die Leckereien nochmals kurz aufkochen.

Wunderbar schmecken zu den Frikadellen Lütticher Art ein warmes Baguette oder Pommes Frites ... Guten Appetit!