Frikadellen

für
4 Personen

Zutaten

500g gemischtes Hackfleisch, 2 Zwiebeln, 4 Scheiben Weißbrot, 100ml Milch, 2 Eier, 2 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer, 6 Esslöffel Öl, 50g Paniermehl

Zubereitung

1. Weißbrot von der Kruste befreien und 5 Minuten in Milch einweichen
2. die Zwiebeln sehr fein schneiden
3. Weißbrot gut ausdrücken und mit dem Hackfleisch, den Zwiebeln, dem Ei, dem Salz und dem Pfeffer gut vermischen
4. es sollte ein würziger Fleischteig entstehen - lieber etwas würziger, denn die Würze läßt beim Braten nach
5. der Teig sollte klebrig und fest sein - ist er zu flüssig, dann kann mit Paniermehl vorsichtig nachverfestigt werden
6. den Teig nun zu 6-8 Frikadellen formen - damit die Masse nicht an den Händen klebt, ein wenig Paniermehl drüberstreuen
7. nun das Öl in einer großen Pfanne heiß werden lassen
8. die Frikadellen vorsichtig in die heiße Pfanne geben und von jeder Seite zunächst 3 Minuten braten
9. dann nochmals von jeder Seite weitere 10 Minuten braten

Zeitbedarf

45 Minuten

dazu paßt

Paprikagemüse, Gurkengemüse, Kartoffelbrei, Mais