



Frikadellen

Zutaten für ca. 12 Stück

- » 1 Brötchen *Semmelbrösel*
- » 1 Zwiebel
- » 1 Ei
- » 500 g Hackfleisch, gemischtes
- » 1 TL Salz
- » 1 TL Senf
- » 1 TL getrockneter Majoran
- » 1 TL Paprikapulver
- » 1 TL Kreuzkümmel
- » viel Pfeffer aus der Mühle
- » 2 TL Petersilie
- » n. B. Knoblauch
- » Bratöl

Zubereitung

1. Das Brötchen in Wasser einweichen.

2. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden und kurz in Butter glasig dünsten.

3. Das Ei, die Zwiebeln und die Gewürze zur Hackmasse geben und sehr gut **mit den Händen** vermengen

4. Die Semmelbrösel oder Brötchenmasse sehr gut ausdrücken und zur Hackmasse geben und wieder gut vermengen. Bis hierhin sollten diese Arbeitsschritte wenigstens 10 - 15 Minuten dauern, denn je ordentlicher vermengt und geknetet wird, umso besser und lockerer das Ergebnis!

5. Gleichmäßige, nicht zu kleine Frikadellen formen und etwas flachdrücken und glätten.

6. Eine Pfanne mit Bratöl erhitzen und die Frikadellen einlegen, kurz auf beiden Seiten scharf anbraten und dann ca. 15 - 20 Minuten (1 bis 2 Mal vorsichtig wenden) auf mittlerer bzw. schwacher Hitze fertig braten.