

Rezept für Frikadellen

von
Thorben Dierkes

1. Dezember 2016

1 Zutaten

- 500g Hackfleisch
- 1 Ei
- eine kleine Zwiebel
- Paniermehl
- Senf
- Salz und Pfeffer
- Fett zum Braten

2 Zubereitung

Schneide zuerst die Zwiebel in kleine Würfel. Gebe diese dann zusammen mit dem Hackfleisch und dem Ei in eine Schüssel. Füge nach Bedarf Salz, Pfeffer und Senf hinzu und knete die Masse solange, bis sich all Zutaten verbunden haben. Knete dieser Masse dann so viel Paniermehl unter, bis sie trocken ist.

Gebe nun das Fett in eine Pfanne und lasse es warm werden. Während dessen forme aus der Hackfleischmasse ca. 100g große flache Kugeln und brate diese dann in der Pfanne solange, bis das Hackfleisch gar ist.