

Frikadellen

Zutaten für ein Dutzend

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Brötchen
- 1 Ei
- 1 Zwiebel
- ½ Bund Petersilie
- Butter
- 1 Zehe Knoblauch
- Pfeffer, Salz



Zubereitung

1. Brötchen in Wasser einweichen und ausdrücken
2. Zwiebel und Petersilie fein hacken
3. Mit Knoblauch in Butter andünsten (nicht braun werden lassen!)
4. Brötchen mit Hackfleisch, Gedünstetem und Ei zu einem Teig kneten
5. Mit Pfeffer und viel Salz abschmecken
6. Teig ruhen lassen
7. Frikadellen formen, in Öl mit Butterflocken scharf anbraten und bei mittlerer Hitze ausbacken