

Frikadellen

Zutaten (12 Portionen):

1	Brötchen vom Vortag - + 100 ml Wasser
1	Zwiebel
500 g	gemischtes Hackfleisch
1	Ei
2 TL	Senf
1 TL	Salz
1/2 TL	Pfeffer
2 EL	gehackte Petersilie
2 EL	Öl

Zubereitung

- Brötchen 10 Minuten einweichen, dann die Masse gut ausdrücken.
- Zwiebel sehr klein würfeln. Hackfleisch, Zwiebeln, Brötchenmasse, Ei, Senf, Salz, Pfeffer und Petersilie in einer Schüssel gründlich vermengen.
- Aus der Masse mit feuchten Händen ca. 12 Frikadellen formen, ca. 60g pro Fleischbällchen.
- Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen von beiden Seiten bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten anbraten. Erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat.