



Omas Frikadellen

von border



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 500 gr.** Hackfleisch gemischt
- 1** Zwiebel
- 1** Brötchen
- 1 TL** Salz
- 1** Ei
- 1 TL** Senf
- 1 TL (gestrichen)** Majoran
- 1 TL** Paprika
- Pfeffer schwarz aus der Mühle
- 2 TL** Petersilienblatt getrocknet
- Knoblauch
- 4 Blatt** Liebstöckel frisch
- Butter
- Semmelbrösel

ZUBEREITUNG

1 Das Brötchen in Wasser einweichen. Die Zwiebel schälen und anschließend in feine Würfel schneiden. Wer möchte, kann die Zwiebel auch kurz in Butter glasig dünsten. Liebstöckel fein hacken (Falls das Kraut nicht zu bekommen ist, kann man sich auch mit 1 TL Maggi behelfen). Das Ei, Kräuter, die Zwiebel und Gewürze zur Hackmasse geben und sehr gut vermengen.

2 Nun die Brötchenmasse sehr gut ausdrücken und zur Hackmasse hinzugeben. Alles wieder gut vermengen. Je ordentlicher vermengt und geknetet wird, umso besser und lockerer das Endergebnis! Die rohe Masse noch einmal und evtl. noch etwas nachwürzen. Die Hackfleischmasse nun in gleichmäßige, nicht zu kleine Klöße formen und auf einer mit Semmelbrösel bestreuten Arbeitsfläche flachdrücken und glätten.

3 Eine Pfanne mit guter Butter oder Margarine stark erhitzen und die Frikadellen einlegen, KURZ auf beiden Seiten scharf anbraten und dann ca. 15 - 20 Minuten (1 - 2mal vorsichtig wenden) auf mittlerer/schwacher Hitze fertig braten. Nicht zu viele Frikadellen "auf einmal" in einer Pfanne braten, eher eine zweite benutzen oder nacheinander braten. Als Beilage passt dazu z. B. ein selbstgemachter Kartoffelsalat. Guten Appetit!