



Frikadellen

Zutaten:

Für 4 Personen benötigen Sie:

- 1 trockenes Brötchen (vom Vortag)
- 1 große Zwiebel
- 1 TL Butter
- 500 g Hackfleisch (gemischt Schwein/ Rind)
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Senf (mittelscharf)
- Fett zum Braten

Das Brötchen in kaltem Wasser einweichen.

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter glasig dünsten.

Das durchgeweichte Brötchen ausdrücken und mit Zwiebel, Hackfleisch , Ei und den Gewürzen zu einem Teig verkneten.

Aus dem Hackteig 8 flache Frikadellen formen, in einer großen Pfanne in heißem Fett von jeder Seite etwa 7 Minuten braten.

Die Frikadellen zusammen mit einem deftigen Kartoffelsalat servieren.

Dazu ein kühles Bier servieren.