

Backofenfrikadellen

Zutaten

- 2 Brötchen vom Vortag
- 2 Zwiebeln
- 1kg Hackfleisch gemischt
- 2 Eier
- 3-4 TL Senf
- Salz
- Pfeffer
- Paprika Edelsüß
- 4 grobe Bratwürste roh
- Etwas Öl

Zubereitung

Die Brötchen in kaltem Wasser etwa zehn Minuten einweichen und anschließend ausdrücken. Während die Zwiebeln fein würfeln und in eine Schüssel mit den ausgedrückten Brötchen geben. Das Hackfleisch hinzugeben und mit Senf, Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Die Masse mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. Die Bratwurst aus der Pelle drücken, zum Teig geben und gut vermengen.

Die Fettfanne des Backofens mit etwas Öl gut einfetten.

Jeweils einen gehäuften Esslöffel des Fleischteiges mit nassen Händen in kleine Bällchen formen und dicht nebeneinander in die Fettfanne legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 250°C Ober- / Unterhitze etwa 20 Minuten braten.