

Frikadellen

Zutaten

12 Frikadellen

- 750 Hackfleisch gemischt
- 2-3 kleine Zwiebeln
- 1 Ei
- 1 großes trockenes Brötchen
- 4TL Senf (Löwensenf extra scharf)
- Salz
- Pfeffer
- Eins der folgenden Gewürze
 - Paprika (edelsüß)
 - Curry
 - Kreuzkümmel
- Fett zum Braten (z.B. Butterschmalz)

Zubereitung

Das Brötchen in einer Schüssel einweichen. Die Zwiebeln fein würfeln. Das Brötchen, wenn es vollständig weich und aufgequollen ist, auspressen, sodass möglichst wenig Wasser im Brötchen verbleibt.

Alle Zutaten (bis auf das Fett) in einer Schüssel vermengen, bis eine homogene Masse entsteht. Die Masse abschmecken und ggf. noch nachwürzen.

Die Hände leicht mit Wasser befeuchten, und aus der Masse gleich große Frikadellen formen. Die Frikadellen in reichlich Fett in einer großen Pfanne mit Deckel von beiden Seiten goldbraun braten.