

Frikadellen

Zutaten

- 1 Brötchen
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 1 Esslöffel fein gehackte Petersilie
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Ei
- halben Teelöffel Salz
- 1 Messerspitze Pfeffer
- 30 g Butter

1. Weiche das Brötchen in 250 ml warmem Wasser ein.
2. Gib die Zwiebeln, die Petersilie, das Ei und das Hackfleisch in eine Schüssel. Drücke das Brötchen feste aus, das kommt jetzt auch noch zu dem Hackfleisch in die Schüssel. Und natürlich das Salz und der Pfeffer.
3. Knete alles kräftig durch, bis du einen schönen Hackfleischteig hast. Aus diesem Teig formst du dann mit feuchten Händen 8-10 Frikadellen.
5. Setze jetzt die Pfanne auf den Herd und schmelze die Butter bei mittlerer Hitze darin. Wenn die Butter geschmolzen ist, gibst du die Frikadellen in die Pfanne. Je nach Größe der Pfanne und der Frikadellen passen ungefähr 4 Stück auf einmal hinein.
6. Wenn die Frikadellen ungefähr 4 Minuten lang in der Butter gebraten haben, drehst du sie mit einem Pfannenwender um und brätst sie noch einmal ungefähr 4 Minuten von der anderen Seite.
7. Fertig! Schmeckt lecker mit Senf oder Ketchup oder in einem Brötchen (das dann aber bitte vorher nicht einweichen ...), zum Beispiel zusammen mit Tomaten- und Gurkenscheiben und einem Salatblatt.

Guten Appetit!

© Charlotte Richter-Peill