

# Frikadellen nach einem Familienrezept

## Für etwa 6 Frikadellen

100 ml Wasser	1 trockenes Brötchen	1 Zwiebel
2 EL Rapsöl	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	250 g Rinderhackfleisch
250 g Schweinehackfleisch	1 Ei	1 EL Senf
1 EL Tomatenmark	3 EL Paniermehl	1 TL Salz
Pfeffer		

Brötchen in Wasser einweichen und beiseite stellen.

Zwiebel schälen und würfeln. Zwiebelwürfel in Öl bei mittlerer Hitze anschwitzen.

Petersilie fein hacken.

Eingeweichtes Brötchen aus dem Wasser nehmen und leicht auspressen.

In einer Schüssel das weiche Brötchen, Zwiebelwürfel, Petersilie mit Hackfleisch, Ei, Senf, Tomatenmark und Paniermehl vermengen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Hackfleischmasse zu Frikadellen formen. Diese in heißem Öl bei mittlerer Stufe anbraten, bis die Frikadellen auf beiden Seiten goldbraun sind.

Die fertigen Frikadellen können warm serviert werden, sie schmecken aber auch kalt sehr gut.

Björn Freitag am 06. Juni 2020