

Rindfleisch-Frikadellen mit Gurken-Dill-Salat

Für 4 Personen

Für die Frikadellen:

500 g Rinderhack	1 Zwiebel	0,5 Bund Petersilie
Paniermehl	Salz, Pfeffer	1 Ei
1 EL Mehl	1 EL Tomatenmark	1 TL Paprikapulver
1 TL Kräuter der Provence	1 EL Senf	Knoblauch
Pflanzenöl		

Gurkensalat:

1 Gurke	Salz	Pfeffer
2 EL Essig	4 EL Öl	1 EL Zucker
0,5 Becher Sahne	1 Bund Dill	

Zwiebel schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Petersilie fein hacken.

Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit etwas Öl leicht anschwitzen, dann beiseitestellen und etwas auskühlen lassen.

Brötchen in kleine Stücke schneiden und in Wasser einweichen. Hackfleisch in eine Schüssel geben, Zwiebelwürfel und Petersilie hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ei, Mehl, Tomatenmark, Senf und die Gewürze ebenfalls dazugeben und alles gut miteinander verkneten.

Die Flüssigkeit aus dem Brötchen drücken und die Brotmasse ebenfalls mit dem Hack verkneten. Wer mag, gibt außerdem noch etwas Knoblauch dazu.

Mit den Händen aus der Masse Frikadellen formen.

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin goldbraun braten. Nach dem Anbraten die Hitze etwas reduzieren, damit sie nicht zu dunkel werden.

Gurkensalat:

Gurke waschen und mit Schale in dünne Scheiben schneiden/hobeln.

Gurkenscheiben in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Danach mit Essig, Öl und Zucker süß-sauer abschmecken und die Sahne hinzufügen.

Dill säubern, hacken und zum Schluss mit dem Salat vermengen.

Zora Klipp am 09. Januar 2026