

Panierte Frikadellen mit Käse

Für 4 Portionen:

500 g Schweine-Hackfleisch	400 g Edamer, gerieben	Eier
Mehl	Paniermehl	Öl

Schweine-Hackfleisch und Edamer vermischen und 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Es ist wichtig, dass es 24 Stunden im Kühlschrank ruht. Salz oder Pfeffer werden nicht gebraucht.

Frikadellen formen und klassisch panieren. Im heißen Öl von beiden Seiten goldbraun braten.

Mit klassischem Kartoffelpüree oder Kartoffelsalat servieren.

NN am 31. Oktober 2011