

Frikadellen

Für 4 Portionen

500 g Hackfleisch, gemischt	100 ml Milch	1 Zwiebel
1 Brötchen	1 Ei	1 TL Senf
1 TL Paprikapulver	Salz, Pfeffer	1 EL Petersilie
2 EL Öl		

Brötchen in Milch einweichen, ausdrücken und in eine Schüssel geben.
Hackfleisch, Zwiebel, Ei, Senf, Paprika, Salz, Pfeffer und Petersilie hinzufügen.
Alles gut vermengen und gleichgroße Frikadellen formen.
Öl in einer Pfanne erhitzen.
Frikadellen bei mittlerer Hitze 5-6 Minuten pro Seite goldbraun braten.
Kurz ruhen lassen und servieren.

Tipps:

Die Frikadellen 20-25 Minuten bei 180°C im Ofen backen.
Dazu passen Kartoffel-Püree und Gurkensalat.

NN am 16. Februar 2026