

Frikadellen Rezepte

Mett Frikadellen



Zutaten

1 kg Mett
1 mittlere Zwiebel
3 Brötchen vom Vortag
1 Ei
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Margarine zum Braten

Zubereitung:

Die Brötchen in einer Schüssel mit Wasser einweichen lassen. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Das Mett in eine größere Schüssel geben, das Ei und die gehackte Zwiebel dann dazu. Die eingeweichten Brötchen in einem Sieb abtropfen lassen. Danach mit den Händen gut ausdrücken, so das nicht mehr viel Wasser in den Brötchen vorhanden ist. Das Ganze dann zu dem Mett geben und mit den Händen miteinander verkneten bis alles gut vermischt ist. Anschließend mit Salz und Pfeffer nach Bedarf abschmecken. Danach die Masse zu Frikadellen formen. Eine Pfanne mit Margarine auf dem Ofen erhitzen und die Frikadellen von beiden Seiten braten. Tipp: Die Kochplatte nicht auf die höchste Stufe stellen, da die Frikadellen sonst außen zu schnell dunkel werden und innen noch roh sind.