



Frikadellen, Bouletten, Fleischpflanzerl

Zutaten (2 Portionen):

500g gemischtes Hack

1 weiße Zwiebel

1 Ei

1 altes Brötchen

200 ml Milch

1 Bd glatte Petersilie

1 TL Senf

1 EL Butter

1 TL Salz

Pfeffer

2 EL Rapsöl

Das Brötchen klein schneiden und in der Milch einweichen. Die Zwiebel würfeln, die Petersilie fein schneiden und beides für 3 Minuten in einer Pfanne mit Butter anbraten. Zwiebeln und Petersilie zum Hackfleisch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Brötchen leicht ausdrücken und mit Ei und Senf zum Hackfleisch geben und alles vermengen. Mit feuchten Händen 8 Frikadellen formen und in einer heißen Pfanne mit Rapsöl von beiden Seiten für je 2 Minuten braun braten. Die Frikadellen erneut umdrehen, den Herd ausschalten und die Frikadellen noch 2-3 Minuten ziehen lassen.

Dazu passt Kartoffelsalat als Beilage.