

Frikadellen

Für 6 Personen (mit großzügigem Rest 😊):

2kg Hack, 1 Beutel Maisbrösel, 2 ½ Gemüsezwiebeln, 3EL (?bis es schmeckt)
Löwensenf mittelscharf, Pfeffer, Salz, Paprika edelsüß

Zeitbedarf: ca. 2 Stunden

Zwiebeln so fein wie möglich hacken. Alle Zutaten gründlich verkneten, beim Abschmecken nach jedem Würzen erneut gründlich verkneten.

Frikadellen aus jeweils ca. einer kleinen Faust voll Hack zu einem Ball formen, platt drücken und dabei die aufbrechenden Ränder immer wieder gut verstreichen, bis die Frikadelle etwas kleiner als ein Handteller und ca. 2-3cm dick ist.

Die vorgeformten Frikadellen können auf einem mit Wasser angefeuchteten Plastikbrett zwischengelagert werden.

Pfanne aufheizen, dann Öl hineintun, so dass der Boden reichlich bedeckt ist.

Frikadellen hineinlegen und auf jeder Seite braten lassen, bis sie knusprig braun sind (ggf. mal eine „Probierfrikadelle“ aufbrechen, um zu sehen, ob die Frikadelle bis innen gar ist).