

Frikadellen

Faschierte, Fleischpflanzerl, Buletten, Hackbraten...

Zutaten

- 1 kg gemischtes Hackfleisch
 - 2 Zwiebeln
 - 2 Eier
 - 2 Päckchen Hackbraten-fix-Maggi – oder eine in Wasser eingeweichte Semmel.
- Salz, Pfeffer, Paniermehl und Öl zum Frittieren.

Zubereitung

Das Hackfleisch in eine große Schüssel geben. Zwiebeln schälen, fein hacken, mit dem Hackfleisch und den anderen Zutaten mischen. (Hackbratenfix in 1/4 l Wasser quellen lassen und hinzumischen). Wird Hackbratenfix verwendet - nur eine Prise Salz und Pfeffer dazugeben. Ohne Hackbratenfix je 2 TL Salz und Pfeffer zum Hackfleisch mischen. Mit der Hand Kugeln formen, durch das Paniermehl rollen bis die Oberfläche bedeckt ist. Auf eine Arbeitsplatte legen, ein wenig flach drücken und im heißen Öl ca. 15 Minuten von beiden Seiten braten. Aus einem Kilogramm Hackfleisch werden so ca. 20 Frikadellen geformt. Als Beilage eignen sich [Dillkartoffeln](#). (sh. Rezeptindex)

