

Rezept

Lammfrikadellen mit Thymian & Rosmarin

Ein Rezept von Lammfrikadellen mit Thymian & Rosmarin, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 Brötchen vom Vortag | 1 Schalotte |
| 2 Knoblauchzehen | 1/2-1 kleine rote Chilischote |
| je 2 EL fein gehackter Rosmarin und Thymian | 3 EL Olivenöl |
| 500 g Lammhackfleisch | 1 Ei (Größe M) |
| Salz | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Chilischote putzen, entkernen, waschen und fein hacken. Schalotte, Knoblauch, Chili, Rosmarin und Thymian in 1 EL Olivenöl glasig dünsten.
2. Das Brötchen fest ausdrücken. Mit Kräutermischung, Hackfleisch, Ei und Salz vermengen. Aus dem Hackteig mit angefeuchteten Händen 8-12 flache Frikadellen formen.
3. Das restliche Öl erhitzen und die Frikadellen darin bei mittlerer Hitze pro Seite 8-12 Min. braten.