Rezept

Speck-Frikadellen

Ein Rezept von Speck-Frikadellen, am 29.04.2024

Zutaten

500 g	gemischtes Hackfleisch (z. B. von Rind und Schwein)
100 g	Brötchen (vom Vortag)
2	Knoblauchzehen
50 g	Räucherspeck (in dünnen Scheiben, nach Belieben)
1 EL	scharfer Senf
	Pfeffer
3 EL	neutrales Öl
	Salz
175 ml	Milch (ersatzweise Wasser)
1	Zwiebel
1 Bund	Petersilie
2 EL	Butter
1/2 TL	getrockneter Majoran oder Oregano
1	Ei (M)
	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Das Hackfleisch mit 1 gestr. TL Salz mischen und ins Tiefkühlfach stellen. Die Milch erhitzen. Die Brötchen halbieren und zuerst in dünne Scheiben, dann in fingerbreite Streifen schneiden. Brötchen in eine Schüssel geben, gleichmäßig mit der Milch übergießen, abdecken und ca. 30 Min. einweichen.

3. Zwiebel schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken oder durch die Knoblauchpresse drücken. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Speck zuerst längs in dünne Streifen schneiden, dann würfeln.

4. In einem kleinen Topf oder einer kleinen Pfanne 1 EL Butter zerlassen. Darin die Zwiebel, den Knoblauch und den Speck bei mittlerer Hitze in 2-3 Min. glasig dünsten. Petersilie und Majoran oder Oregano unterrühren, ganz kurz mitdünsten, dann die Mischung vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

5. Die Brötchen leicht ausdrücken und mit dem Hackfleisch, Senf, Ei und der Zwiebel-Speck-Mischung in eine Schüssel geben. Kräftig mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Mit den Knethaken des Handrührgeräts (oder auch mit den Händen) verkneten, bis sich alles schön verbindet. Das klappt am besten, wenn das Fleisch sehr kalt ist, aber auch die anderen Zutaten zumindest auf Zimmertemperatur abgekühlt sind. Der perfekte Frikadellenteig bekommt dabei eine seidenmatt-glänzende Oberfläche. Die Frikadellen werden später besonders saftig, weil das Hackfleisch alle Feuchtigkeit sehr gut bindet.

6. Den Frikadellenteig pikant abschmecken. Mit nassen Händen 12 kleine Fleischklöße formen und flach drücken, sodass die Frikadellen etwa 2 cm hoch werden.

7. Das Öl bei starker Hitze in einer großen Pfanne erhitzen. Die Frikadellen hineinlegen, auf mittlere Hitze zurückschalten und die Fleischküchlein in ca. 8 Min. knusprig braten.

8. Die Frikadellen wenden und die übrige Butter dazugeben. Die Fleischküchlein in ca. 6 Min. fertig garen und auch die zweite Seite knusprig bräunen. Dabei ab und zu mit dem Bratfett begießen.

9. Die Frikadellen sofort noch heiß auf Teller verteilen und servieren oder vorher auskühlen lassen und kalt anbieten. Dazu passt immer Kartoffelsalat und Senf.