

## Rezept

# Frikandel

Ein Rezept von Frikandel, am 01.10.2023

## Zutaten

<b>300 g</b> gemischtes Hackfleisch	<b>150 g</b> Putenhackfleisch
<b>6 Scheiben</b> Toastbrot	<b>3</b> Eier (Größe M)
<b>2 EL</b> Kräuter der Provence	<b>1 TL</b> Salz
<b>100 ml</b> Hühnerfond	<b>1 Liter</b> Sonnenblumenöl
<b>1</b> Zwiebel	Ketchup nach Belieben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Gesamtes Hackfleisch in eine Schüssel geben und fein pürieren. Toastbrot zerrupfen und zusammen mit den Eiern, Kräutern der Provence, Salz und Brühe zum Hackfleisch geben und nochmal pürieren.
2. Fleischmasse portionieren, jeweils in Frikandel-Form bringen und in Frischhaltefolie wickeln. Frikandel in siedendem Wasser ca. 5 Minuten garen und anschließend im Gefrierfach vollständig auskühlen lassen.
3. Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen und die gefrorenen Frikandel darin goldbraun frittieren. In der Zwischenzeit Zwiebel schälen und fein würfeln.
4. Frikandel mit Zwiebelwürfeln und Ketchup servieren.