

Rezept

Hackfleisch-Klassiker: Frikadellen

Ein Rezept von Hackfleisch-Klassiker: Frikadellen, am 04.06.2023

Zutaten

1 Brötchen (vom Vortag)	1 Zwiebel
1 TL Butter	600 g gemischtes Hackfleisch
1 Ei	1 EL Tomatenmark
1 EL mittelscharfer edelsüßes Paprikapulver	1 TL getrockneter Thymian
Pfeffer	Salz
3 EL Öl	2-3 EL Mehl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Brötchen in Wasser einweichen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten, herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

2. Brötchen ausdrücken. Mit Hack, Zwiebel, Ei, Tomatenmark, Senf, Thymian, Paprika, Salz und Pfeffer verkneten. Mit angefeuchteten Händen zu ca. 8 Frikadellen formen, auf etwas Mehl flacher drücken. Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Frikadellen darin portionsweise bei mittlerer Hitze unter Wenden 10-15 Min. braten. Sofort servieren.