

Rezept

Kalbsfrikadellen

Ein Rezept von Kalbsfrikadellen, am 23.04.2024

Zutaten

100 ml Milch	1 Brötchen (vom Vortag)
2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
25 g Butter	2-3 Stängel Majoran
2 Stängel Petersilie	500 g Kalbshackfleisch (beim Metzger frisch durchdrehen lassen)
1 Ei	1 TL scharfer Senf
Salz	Pfeffer
edelsüßes Paprikapulver	30 g Butterschmalz
je 2 Zweige Thymian und Rosmarin	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Milch in einem Topf erwärmen. Das Brötchen entrinden, in kleine Würfel schneiden und in der Milch einweichen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein würfeln. Majoran und Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter fein hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebeln und Knoblauch darin ca. 2 Min. andünsten. Die Zwiebelmischung beiseitestellen und leicht abkühlen lassen.
2. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Die Brötchenwürfel ausdrücken und dazugeben. Alles mit Zwiebeln, gehackten Kräutern, Ei und Senf verkneten. Die Hackfleischmasse mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen. Aus der Hackfleischmasse 4 gleichgroße Frikadellen formen.
3. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Frikadellen darin auf jeder Seite 3-4 Min. braten, die Thymian- und Rosmarinzwige dazugeben und die Frikadellen zugedeckt bei kleiner Hitze in ca. 6 Min. garen. Dazu passt Kartoffelpüree oder Kartoffelsalat.