

## Rezept

# Kalbsfrikadellen

Ein Rezept von Kalbsfrikadellen, am 25.07.2024

## Zutaten

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