Rezept

Salbeifrikadellen mit Möhren

Ein Rezept von Salbeifrikadellen mit Möhren, am 08.10.2026

Zutaten

600 g	Möhren
100 g	geräucherter Schinken (z. B. Parmaschinken)
4 EL	Butter
	Pfeffer aus der Mühle
1	kleine Bio-Zitrone
	Salz
4-5 Zweige	Salbei
500 g	Rinderhackfleisch
2 EL	Zucker
1	Baguette (evtl. mit Nüssen oder Kräutern)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Die Möhren schälen und in Stifte oder Scheiben schneiden. Zugedeckt in wenig Salzwasser gut 5 Min. dünsten. Inzwischen den Schinken in Streifen schneiden. Den Salbei waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden.

2. In einer breiten beschichteten Pfanne 1 EL Butter zerlassen. Schinken und Salbei darin kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen. Mit dem Hackfleisch mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fleischteig in acht Portionen teilen, zu Frikadellen formen und diese etwas flach drücken. Die Möhren in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

3. Wieder 1 EL Butter in der Pfanne zerlassen und die Frikadellen darin rundherum anbraten. Die Hitze reduzieren und die Frikadellen insgesamt noch ca. 10 Min. braten, bis sie gar sind, dabei einmal wenden.

4. In einem Topf die restliche Butter zerlassen und die Möhren dazugeben. Den Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale in Spänen abziehen und den Saft auspressen. Beides zu den Möhren geben. Die Frikadellen mit den Möhren anrichten. Baguette dazu reichen.