

# Frikadellen

Zutaten für 4 Personen

1 altes Brötchen	in kleine Würfel schneiden und in
100 ml Milch	etwa 20 Minuten einweichen, dabei immer mal wieder umrühren.
1 Zwiebel	schälen und fein würfeln.
2 Knoblauchzehen	schälen und fein würfeln.
1 EL Butter	in einer Pfanne heiß werden lassen und Zwiebeln und Knoblauch darin goldgelb anschwitzen.
1 TL brauner Zucker	darüberstreuen, karamellisieren, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
½ Bund glatte Petersilie	waschen und fein hacken. Das eingeweichte Brötchen, Zwiebelmasse, Petersilie sowie
500 g Hackfleisch	
2 Eier	
1 EL Senf	und
15 g geriebener Käse	in einer Schüssel gut vermischen und mit
Salz, Pfeffer, Paprikapulver	sowie
1 TL Majoran	würzen. Aus dem Fleischteig gleichgroße Frikadellen formen und auf einen mit
Paniermehl	bestreuten Teller legen. Wenn alle Frikadellen geformt sind, die Oberseite der Frikadellen ebenfalls leicht mit Paniermehl bestreuen.
3 EL Butterschmalz	in einer Pfanne heiß werden lassen, die Frikadellen einlegen und bei mittlerer Hitze auf einer Seite goldgelb anbraten.
2 EL Butter	in die Pfanne geben, die Frikadellen umdrehen und die andere Seite ebenfalls goldgelb anbraten. Dabei die Oberseite ab und zu mit dem Bratfett begießen. Wenn nötig können die Frikadellen bei 100°C im Backofen warmgehalten werden.

Fleisch:

Hackfleisch

Das passt dazu: Kartoffelpüree, Reis, Salzkartoffeln und Gemüse...

