

[Home](#)[Spanisch](#)[Kochrezepte](#)[Bildergalerien](#)

Frikadellen



ca. 15 Min.

[\[zurück zur Übersicht \]](#)

Zutaten

500 g Hackfleisch, halb und halb

1 groÙe Zwiebel

2 trockene Brötchen

oder 4 Scheiben getoastetes Brot

2 Eier

1 - 2 EL Ketchup

1 TL Senf

Salz, Pfeffer, Paprika

Margarine

Zubereitung

Die Zwiebel würfeln, die Brötchen oder das Toastbrot in Wasser einweichen und gut ausdrücken.

Zwiebelwürfeln, zerpfückten Brötchen und den Eiern gut vermischen und mit Senf, Ketchup und den Gewürzen kräftig abschmecken.

Flache Frikadellen formen und bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne auf jeder Seite ca. 5 Min. braten.



Abwandlung:

etwas rote Paprika

Gewürzgurken

Paprika und Gewürzgurken sehr fein würfeln und mit dem rohen Hackfleischteig vermischen