

Frikadellen a la Ingeburg bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

750 gr Gehacktes vom Schwein gewürzt (am besten vom Metzger), 1 altes Brötchen (zum Einweichen), 1 großes Glas Wasser (für das Brötchen - zum Einweichen), 1 Ei (Größe M, am besten Bio), 1 Zwiebel (in kleine Würfel schneiden), 1 Esslöffel Petersilie (gefriergetrocknet - aus dem Glas), 1 Esslöffel Schnittlauch (gefriergetrocknet - aus dem Glas), 4 handvoll Semmelkrummel (Paniermehl), nach Geschmack mit Parikapulver (edelsüß) und Knoblauchpulver nachwürzen..

Die Zubereitung:

Als erstes wird das Brötchen in Wasser eingeweicht. Wenn es schön weich ist wird es mit der gewaschenen Hand gut ausgedrückt in eine Schüssel gegeben. Danach kommt die geschälte und in kleine Würfel geschnittene Zwiebel sowie das aufgeschlagene Ei in die Schüssel. Nun wird das Gehackte und die Gewürze und die Semmelkrummeln dazugeben und alles gut mit der gewaschenen Hand vermengt. Danach noch die Frikadellen daraus formen und ab damit in eine Bratpfanne mit heißen Öl. Die Frikadellen je nach Größe schön braun braten und genießen.

Ich reiche dazu:

Salzkartoffeln und Rotkraut. Fertig und lecker