

Frikadellen halb und halb

250 ml Milch	1 großes altback. Brötchen	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	5 EL neutrales Öl	0,5 Bund glatte Petersilie
0,5 Bund Schnittlauch	1 kg Hackfleisch (Rind, Schwein)	1 Ei (L)
2 TL mittelscharfer Senf	0,5 EL Paprikapulver edelsüß	Salz, Pfeffer
Semmelbrösel		

Brötchen einweichen:

Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Den Topf vom Herd ziehen, das Brötchen in Stücke schneiden und in der heißen Milch 10 Minuten einweichen.

Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen:

In dieser Zeit Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin bei niedriger Hitze glasig anschwitzen. Petersilie und Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Das eingeweichte Brötchen gut ausdrücken.

Frikadellen anmischen und formen:

Hackfleisch, Zwiebel, Brötchen, Petersilie, Schnittlauch, Ei, Senf, Paprikapulver, 1 TL Salz und 1 gute Prise Pfeffer in einer großen Schüssel mit den Händen verkneten.

Die Masse nach Bedarf mit 12 EL Semmelbröseln binden und nach Belieben mit mehr Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse mit leicht angefeuchteten Händen 10 gleich große, nicht zu flache Frikadellen formen.

Frikadellen anbraten:

Das übrige Öl in 2 großen Pfannen erhitzen und die Frikadellen darin zunächst bei starker Hitze von beiden Seiten jeweils 34 Minuten anbraten. Die Hitze etwas reduzieren und die Frikadellen weitere 34 Minuten nachgaren.

Die Frikadellen auf Küchenpapier abtropfen lassen und servieren. Dazu passt Kartoffelsalat genauso gut wie zum Beispiel Bratkartoffeln, Farmer- oder Krautsalat.

Frank Rosin am 25. Mai 2022