

Frikadellen für Purzelbaum-Kinder



Zutaten: 1 kg Hackfleisch
4 Eier
2 Altbackene Brötchen
2 TI Senf
2 TI Salz und 1 TI Pfeffer

Zubereitung: Vorbereitung:
Altbackene Brötchen mindestens 1 Stunde in Wasser einweichen.



Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier und den Senf dazugeben.

Die Hackmasse mischen.



Die Brötchen auspressen und zu der Hackmasse geben.
Alles gut durch mischen.



Mit den Händen kleine Hackbällchen formen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Hackbällchen in der Pfanne von beiden Seiten gut durchbraten.



Tipp: Kleine Zwiebelwürfel unter die Hackmasse mischen.
Guten Appetit! 😊