



R e z e p t



Frikadellen à la Gote

Zutaten für etwa 10 Frikadellen (Menge kann halbiert werden)

- 1 kg Gehacktes halb und halb (vom Schwein und Rind)
- 2 trockene Brötchen
- 2 Eier
- 2 Zwiebeln
- 1 halber EL Dijon-Senf
- 1 halber TL Zucker
- Pfeffer, Salz, neutral schmeckendes Öl zum Braten

Zubereitung

- Brötchen mit kaltem Wasser einweichen, bis sie durch und durch nass sind.
- Das Gehackte in eine Schüssel geben und mit einer Gabel grob auseinanderrupfen, salzen, pfeffern, den Zucker und die Eier dazugeben.
- Die Brötchen so gut wie möglich mit den Händen ausdrücken und auf dem Gehackten verteilen.
- Die Zwiebeln in sehr feine Würfel hacken, zu den anderen Zutaten geben und alles zusammen sehr gründlich mit beiden Händen verkneten, bis aus allen Zutaten ein wirklich geschmeidiger, homogener "Teig" geworden ist.
- Den Fleischteig kräftig (sogar eher leicht überwürzt) abschmecken und 30 Minuten durchziehen lassen. Noch einmal abschmecken und durchkneten.
- Ovale Frikadellen von etwa 2 Zentimetern Dicke formen und bei kräftiger Hitze anbraten. Nach 5 Minuten wenden, und bei mittlerer Hitze 5 Minuten weiter braten, zwischendurch wenden.
- Die Hitze abschalten, aber die Frikadellen noch 3 Minuten in der heißen Pfanne ruhen lassen und servieren.

„Alles in Butter“ vom 9. März 2024
Autor: Helmut Gote
Redaktion: Heiko Hillebrand