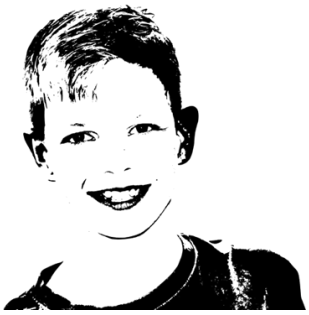

Video - Rezepte für jeden Anlass!
mychannel2016HD.de

Omas Frikadellen

1kg	Hackfleisch
2	Brötchen
1-2	Zwiebeln
2	Eier
2 TL	Salz
2 TL	Senf
2 TL,	Majoran, getrocknet
2 TL	Paprikapulver
	Pfeffer aus der Mühle
4 TL	Petersilie, getrocknet
	Knoblauchzehen
2 TL	Sojasauce
evtl.	Paniermehl

Omas Frikadellen
Video bei YouTube

mychannel2016HD
Website

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und sehr fein schneiden. Das Ei, die Zwiebeln umd die Knoblauchzehen und die Gewürze zur Hackmasse geben und sehr gut vermengen. Die in Wasser eingeweichten Brötchen sehr gut ausdrücken. Und zur Hackmasse geben und wieder gut vermengen 10 - 15 Minuten vermengen. Jetzt gleichmäßige Frikadellen formen 130-150g. Wer mag, kann die Frikadellen vor dem braten in Paniermehl wenden. Butterschmalz oder Öl pn einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen kurz auf beiden Seiten scharf anbrate und dann ca. 15 - 20 Minuten auf mittlerer Hitze fertig braten.