

# Rinder-Frikadellen mit Erdnussflips

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/05/16/rinder-frikadellen-mit-erdnussflips/](https://happy-mahlzeit.com/2020/05/16/rinder-frikadellen-mit-erdnussflips/)

## Zutaten für 4 Personen/8 Frikadellen:

- 600 g Rinderhackfleisch
- 50 g Erdnussflips
- 1 Zwiebel
- 1 TL Senf
- 2 Eier
- 3 – 4 EL Paniermehl
- edelsüßes Paprikapulver
- Zucker
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Öl zum Braten
- 1/2 Bund Petersilie

## Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter fein schneiden. Die Erdnussflips fein zerbröseln. Die Eier verquirlen.

Das Hackfleisch mit Zwiebel, Petersilie, Erdnussflips, Eiern, Senf, Paniermehl, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, 1 Prise Paprikapulver sowie Pfeffer gut vermischen. Aus dem Fleischteig 8 Frikadellen formen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten je 5 Minuten goldbraun braten. Anschließend 1 Minute in der Pfanne ruhen lassen.

Rezept: Martin Baudrexel

Quelle: Die Kochprofis