

Unsere Lieblings-Buletten / Frikadellen

Auf jeden Fall machen wir immer eine so große Portion, dass am Ende einige Frikadellen übrig bleiben – denn sie schmecken auch herrlich kalt, einfach so aus dem Kühlschrank stibitzt, aus der Hand!



Zutaten für drei bis vier Personen:

- 500 g Hackfleisch nach Gusto
- 1 Brötchen vom Vortag oder 2 Scheiben Mischbrot (200 g)
- 100 ml Milch
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 2 EL Butter
- 3-4 Petersilienstängel
- 4 Pimentbeeren
- 4 Wacholderbeeren
- ½ TL Pfefferkörner
- ½ TL Kümmel
- 1 gehäufte EL scharfer Senf
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL süßer Delikatesspaprika
- 1 Ei
- Olivenöl zum Braten

Zubereitung:

- Hackfleisch in eine Schüssel geben und nacheinander die übrigen Zutaten zufügen. Das Brötchen oder Brot würfeln, mit der lauwarmen Milch beträufeln und zugedeckt einweichen. Zwiebel und Knoblauch pellen, fein würfeln, Chili entkernen und ebenfalls fein hacken.
- In der Butter weich dünsten. Am Ende die fein gehackte Petersilie untermischen und alles etwas abkühlen lassen.
- Die Gewürzkörner im Mörser oder Mixbecher zermahlen. Mit Senf, Salz, Pfeffer, Paprika und Ei zum Hackfleisch geben und jetzt am besten mit den Händen tüchtig durchkneten – so hat man die Masse am besten im Griff!
- Mit angefeuchteten Händen Küchlein oder Bällchen formen und in heißem Olivenöl rundum kross braten.

Beilage: Kartoffelpüree oder Kartoffelsalat mit Kresse (s. nächstes Rezept)