Party-Frikadellen

Zutaten:

1 kg gemischtes Hackfleisch
1 mittelgroße Zwiebel
2-3 Zehen Knoblauch
2 Eier
3 altbackene Brötchen
2 TL Senf
1 Bund Blatt-Petersilie
Rosmarin
Oregano
Paprikapulver
Cayenne-Pfeffer
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Brötchen ca. 10 Minuten in lauwarmen Wasser einweichen, danach ausdrücken. Das Hackfleisch mit dem gesamten Zutaten und den Gewürzen gut vermischen. Die Masse ca. 30 Minuten durchziehen lassen und nochmals abschmecken. Dann in einer Pfanne bei mittlerer Hitze die zu kleinen Frikadellen geformte Masse ausbacken. Am Besten schmecken die Frikadellen, wenn Sie noch warm sind, man kann sie aber auch gut vorbereiten und dann in Alufolie gewickelt in einem 150° heißen Backofen ca. 1 Stunde lang erhitzen.

Tipp: Besonders saftig werden die Frikadellen, wenn man sie mit 200 g geriebenem Edamer "verfeinert".

Natürlich sind das keine vollwertige Portionen, denn dazu reicht man ja sowieso frisches Baquette und verschiedene Salate (Rezepte findet ihr über diesen Link).