

RINDERHACK- FRIKADELLEN

andersARTig



FÜR 4 PERSONEN

500 g Rinderhack
1 Zwiebel
1 Brötchen
1 Ei
Salz, Paprika, Pfeffer
1 TL Senf

SO EINFACH GEHT'S!

Brötchen in Wasser einweichen. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Ei, Zwiebeln und Gewürze zur Hackmasse geben und gut vermengen.

Brötchen ausdrücken und mit der Hackmasse gut vermengen. Hackmasse in vier gleiche Teile aufteilen und zu Frikadellen formen. Öl in der Pfanne erhitzen und Frikadellen darin anbraten. Dazu passen Kartoffeln und Rote Bete.

KLASSISCH GUT!

andersARTig

Hofnavigator zur Vielfalt: www.landservice-nrw.de