

Frikadellen mit Gemüsesticks & Dipp

Frikadellen

Zutaten

500g Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Brötchen
1 Ei
1 TL Salz
1 TL Senf
! TL Paprika
Pfeffer
eventuell Semmelbrösel



Fett zum Braten

Zubereitung

- Brötchen in Wasser einweichen
- Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden
- Ei, die Zwiebel und die Gewürze zur Hackmasse geben und sehr gut vermengen
- Brötchenmasse sehr gut ausdrücken zur Hackmasse geben und wieder gut vermengen.
- Semmelbrösel in einen Suppenteller geben
- gleichmäßige Bällchen/Klöße/Klopse formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche flachdrücken
- Fett in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen einlegen
- KURZ auf beiden Seiten scharf anbraten und dann mittlerer/schwacher Hitze fertig braten
- Nicht zu viele Frikadellen "auf einmal" in einer Pfanne braten, eher eine zweite benutzen oder nacheinander braten!

Gemüsesticks mit Dipp

Zutaten - Gemüsesticks

Gurke
Karotten
Paprika
Kohlrabi

...

- Gemüse waschen / schälen
- In schmale und etwa gleich große Stifte schneiden
- mit dem Dipp anrichten



Zutaten - Dipp

Saure Sahne
Knoblauch
8 Kräuter (TK)
Salz

- Alle Zutaten rasch zu einem cremigen Dipp verarbeiten und bis zum Essen kalt stellen.