

Frikadellen à la Oma Margot

Rezept aus Mein schönes Land TV

Zutaten für 8 Personen:

- 800 g Schweinefleisch
- 400 g Rindfleisch
- 3 Eier
- 3 Zwiebeln
- 3 gekochte Kartoffeln
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas Senf
- etwas Petersilie
- etwas Schnittlauch
- Zum Braten etwas Schweineschmalz

Zubereitung:

Das Fleisch sollte gut gekühlt sein. In längliche Streifen scheiden und im Fleischwolf zerkleinern. Die gekochten, ausgekühlten Kartoffeln ebenfalls durch den Wolf drehen.

Das zerkleinerte Fleisch mit allen Zutaten vermengen und ordentlich mit den Händen kneten, sodass alles gut vermischt ist. Zum Schluss nochmals abschmecken.

Frikadellen mit angefeuchteten Händen in Wunschgröße formen. Schmalz in der Pfanne erhitzen und die Frikadellen ca. 6 – 7 Minuten von jeder Seite gar braten – je nach Pfanne und Herd variiert die Bratzeit.

Rezept: Margot und Elias Holthusen

Quelle: Mein schönes Land TV