

Rezept Frikadelle mit Ei gefüllt

Zutaten:

600 – 700 g gemischtes Hackfleisch (halb Rinderhackfleisch und halb Schweinehackfleisch), Schweinehackfleisch, Lammhackfleisch, Rinderhackfleisch oder durchgemahlenes Putenschnitzelfleisch

1 altbackene Semmel oder 4 Scheiben entrindetes Toastbrot

0,2 l Vollmilch oder Schlagrahm

1 Ei

1 Zwiebel oder 2 Schalotten

1 – 2 TL scharfer Senf aus Dijon und/oder mittelscharfer Senf

1 EL Butter

2 EL Butterschmalz

5 – 6 kleine Eier

1 – 2 TL feingewiegte glatte Petersilie

1/3 TL getrockneter Majoran

1 Pr oder auch mehr edelsüßer Paprika und/oder Rosenpaprika

frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Die Eier ca. 12 Minuten in Wasser kochen und mit kalt Wasser abschrecken.

Die Petersilie waschen, alles Unschöne aussortieren, durch Ausschlagen trocknen und Feinwiegen.

Die altbackene Semmel 30 min vor der Zubereitung diese Rezepts in Milch oder Schlagrahm einweichen.

Danach die Semmel oder das Toastbrot gut ausdrücken.

Die Zwiebel feinwiegen und in der Butter andünsten.
Petersilie feinwiegen.

Alle Zutaten dem Hackfleisch zugeben und vorsichtig vermengen.
Die Frikadellenmasse um die hartgekochten Eier formen und ca.
15 min in Butterschmalz vorsichtig braun braten.

Tipp:

Sollte die Hackfleischmasse zu weich sein, Semmelbrösel zugeben.

Das Fleisch selber durch einen Fleischwolf drehen (bessere Kontrolle und Frische des Fleisches gegeben).

Zurück zu den Fleischrezepten