

# Frikadellen



## Zutaten

- 1 Brötchen
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 500 g Hackfleisch
- 1 TL Salz
- 1 TL Senf
- 1 TL, gestr. Majoran, getrocknet
- 1 TL Paprikapulver
- viel Pfeffer aus der Mühle
- 2 TL Petersilie, getrocknet
- n. B. Knoblauch oder Knoblauchgranulat
- 1 TL Maggi

Margarine zum Braten

## Zubereitung

Das Brötchen in Wasser einweichen. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Das Ei, die Zwiebeln und die Gewürze zur Hackmasse geben und sehr gut (manuell!) vermengen.

Die Brötchenmasse sehr gut ausdrücken, zur Hackmasse geben und wieder gut vermengen.

Jetzt gleichmäßige, nicht zu kleine Bällchen/Klöße/Klopse .

Eine schwere Pfanne mit guter Margarine stark erhitzen und die Frikadellen einlegen, kurz auf beiden Seiten scharf anbraten und dann ca. 15 - 20 Minuten (1 bis 2 Mal vorsichtig wenden) auf mittlerer bzw. schwacher Hitze fertig braten.

**Alternativ in der Heißluftfriteuse 20 Minuten bei 200°**

