

Die besten Frikadellen

Das Geheimnis der guten Frikadelle/Bulette liegt im Weglassen.

Für eine Pfanne Frikadellen (6-7 Stück) benötige ich

- ca. 500g gemischtes Hack
- Eine mittlere, weiße Zwiebel (von der Größe einer kleinen Zitrone)
- 2 Eier
- Etwa eine Tasse Paniermehl
- 1 Tel. schwarz gemahlener Pfeffer und etwas Salz
- ca. eine $\frac{3}{4}$ Tasse Flomenschmalz

Das Hackfleisch (gemischtes Hack ist nicht so schnell trocken – gerade, wenn man die Frikadelle vielleicht erst am nächsten Tag essen möchte) wird ausschließlich mit Salz und Pfeffer gewürzt; ich nehme gern etwas mehr Pfeffer – eins der beiden Eier kommt hinzu.

Die Zwiebel und das zweite Ei werden in einem elektrischen Zerkleinerer zu einem matschigen Brei verrührt und ins Hackfleisch gegeben. Nun wird unter Zugabe des Paniermehls (eingeweichtes Brot enthält meist zu viel Wasser) das Ganze von Hand zu einer homogenen Masse durchgeknetet. Die dann geformten Frikadellen brate ich in Flomenschmalz - am liebsten in der Gusspfanne. Das überschüssige Fett wird dann von einem sauberen Küchentuch aufgenommen.

Guten Appetit!

© Martin von Lindern

