

Puten-Frikadellen

Zutaten:

- 2 altbackene Brötchen
- ¼ l Milch
- 2 Zwiebeln
- ½ Bund Petersilie
- 400 g Putenhackfleisch
- 2 Eier
- 1 EL scharfer Senf
- Meersalz, Pfeffer, Paprikapulver
- 2 EL Butter

Zubereitung:

Die lauwarml Milch erhitzen und über die zerkleinerten Brötchen gießen. 10 Minuten stehen lassen.

Inzwischen Zwiebeln schälen und sehr fein würfeln. Petersilie ebenfalls fein hacken.

Aufgetautes Hackfleisch, Eier und Senf mit Petersilie, Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Paprika in eine Schüssel geben. Die Brötchen ausdrücken und dazugeben. Alles kräftig durchkneten. In ca. 12-15 Portionen teilen und formen.

In einer großen Pfanne Butter heiß werden lassen, Hitze auf mittlere Stufe stellen und die Frikadellen einlegen. 12 Minuten braten, nach etwa der Hälfte der Zeit wenden.

Dazu passt Kartoffelsalat oder einfach scharfer Senf mit Brot.

Tipp:

Um die Qualität des Puten-Hackfleisches zu erhalten, sollte tiefgefrorenes Hackfleisch vor der Zubereitung langsam im Kühlschrank aufgetaut werden.