

Polar's Kochstudio
Rezept 090 / 2008



Szegediner Frikadellen

Zutaten für 4 Portionen:

80 g Speck, durchwachsen
1 kleine Zwiebel(n)
250 g Sauerkraut
1 Brötchen, altbacken
¼ Bund Petersilie, glatt
500 g Hackfleisch vom Rind
1 Ei(er)
1 TL Paprikapulver, edelsüß
Salz und Pfeffer, schwarz

Zubereitung:



Den Speck fein würfeln und knusprig ausbraten. Die Zwiebel fein würfeln und im Bratfett andünsten. Das Sauerkraut abtropfen lassen, sehr gut ausdrücken und grob hacken. Das Brötchen einweichen, gut ausdrücken, die Petersilie grob hacken. Das Hackfleisch mit dem Brötchen, der Petersilie, dem Speckgemisch, Sauerkraut, Ei, Paprikapulver, Salz und Pfeffer gut mischen und daraus 8 Frikadellen formen. In Öl braten. Mit Paprika-Kartoffel-Gemüse und Paprikabutter servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Gutes Gelingen und Bon Appetit