

Frikadellen wie bei Mutter

Köstliche Frikadellen – knusprig und saftig wie bei Mutter. Jörg Thadeusz verrät euch das Rezept für die legendären Frikadellen, für die seine Mutter berühmt war.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

1 kg gemischtes Hackfleisch (figurfreundlicher ist immer die reine Rindfleischvariante)
1 mittelgroße Zwiebel
2 Knoblauchzehen (nach Geschmack)
1 Bund Petersilie
2 EL mittelscharfer Senf
1 Spritzer Tomatenketchup
1 altbackenes Brötchen
Paniermehl (einige Löffel davon)
2 Eier
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. Die Zwiebeln, den Knoblauch und die Petersilie schön klein hacken. Hier Sorgfalt walten lassen. Dann MAOM-große Zwiebelstücke sind missvergnüglich.
2. Brötchen eine Weile in Wasser einweichen lassen. Auspressen, bis nur noch der Brötchenbrei übrigbleibt. Auch hier sorgfältig arbeiten. Größere Brötchenfetzen sorgen für hässliche Frikadellen und verbrennen mitunter ungut im Bratfett.
3. Eier, Brötchenbrei, Hackfleisch, Zwiebeln, Petersilie kräftig salzen und pfeffern. Senf und Tomatenketchup dazugeben. Dann vermengen. Entweder mit den Knethaken. Oder aber – eigentlich besser – mit den Händen.
4. Mit feuchten Händen Bällchen in der gewünschten Form formen. Dabei diszipliniert sein, denn zerfallene Frikadellen in der Pfanne sind ärgerlich.
5. Bratöl in der Pfanne erhitzen. Davon nicht zu wenig nehmen, aber auch nicht zu heiß machen. Mittlere Hitze auf dem Ofen reicht üblicherweise aus. Geduldig braten. Also nicht zu früh umdrehen. Allerdings beachten, dass die Bällchen nur braun, nicht aber schwarz werden.