Frikadellen

(Rezept für ca. 50 Stück)

Zutaten:

- 3 kg gemischtes Hackfleisch
- 6 Eier
- 6 Brötchen
- 1 Kg Zwiebeln
- 1 L Milch
- 8 Knoblauchzehen
- 2 Tl. gemahlener Chili (scharf)
- 2 Tl. gemahlener, schwarzer Pfeffer
- 1 Tl. Salz
- Olivenöl

Zwiebeln in Würfel schneiden und die Hälfte von den gewürfelten Zwiebeln in Olivenöl andünsten bis sie eine goldbraune Farbe haben. Die Brötchen in Würfel schneiden und mit der Milch in einen Topf geben und vorsichtig erhitzen. Mit einem Kochlöffel rühren dass die Brötchenwürfel weiter zerfallen.

Das Hackfleisch in eine große Schüssel geben und die abgekühlten Brötchenwürfel, die gewürfelten rohen und die abgekühlten angedünsteten Zwiebeln, den kleingewürfelten Knoblauch und die Eier mit diesem gut vermischen. Dabei darauf achten, dass eventuell noch größere Brötchenwürfel zerkleinert werden.

Die Masse mit dem Chili, dem Pfeffer und dem Salz abschmecken und alles nochmals gut von Hand durchmischen.

Mit den Händen ca. Handteller große Frikadellen formen und diese von beiden Seiten in Olivenöl anbraten. Wenn sie die gewünschte Farbe haben, können sie auf einem Backblech platziert im Backofen bei ca. 80 Grad weiter garen. Bei dieser niedrigen Temperatur lassen sich die Frikadellen 3 – 4 Stunden warm halten, ohne dass sie trocken werden.

Guten Appetit

Weitere Variationen wären:

1. Beim Formen der Frikadellen in den oben beschriebenen Frikadellenteig Schafskäsewürfel einschließen und die Frikadellen wie oben erwähnt ausbacken.
2. Beim mischen des Frikadellenteiges ganze Kapern in diesen einmischen und die Frikadellen wie oben erwähnt ausbacken.

Viel Spaß