



Klassische Frikadellen

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Brötchen	1 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Öl	4 EL
Hackfleisch, gemischt	600 g
Senf	1 TL
Eier	1 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Paniermehl	2 EL

Zubereitung

In einer Schüssel das Brötchen in warmem Wasser einweichen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Zwiebelwürfel ca. 3–4 Min. glasig anbraten.

Brötchen ausdrücken. In einer Schüssel [Hackfleisch](#), Senf, Zwiebelwürfel, Ei und eingeweichtes Brötchen vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sollte die Masse zu weich sein, etwas Paniermehl zugeben. Aus der Hackmasse 8 Frikadellen formen.

In einer Pfanne 3 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und die Frikadellen von jeder Seite ca. 3 Min. anbraten. Anschließend die Pfanne mit einem Deckel abdecken, Hitze reduzieren und die Frikadellen für ca. 10 Min. gar ziehen lassen. Klassische Frikadellen auf Teller anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Zu den Frikadellen passt super [Kartoffelpüree Grundrezept](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	565 kcal		
Kohlenhydrate	15 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	31 g	Fette	43 g