



Darf's ein bisschen Heimat sein?

Frikadellen mit scharfem Pfiff

Rezept für 1 Person

Zutaten:

200 g Hackfleisch, gemischt
1 Ei
1 Prise Chilipulver
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 EL Koriander, gehackt
1 ½ EL Paniermehl
1 ½ EL Sahne
½ Zwiebel, fein gehackt
½ TL Kardamompulver
½ TL Salz
½ Sesamkörner
Bratöl

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Aus Hackfleisch, Ei, Sahne, Kardamompulver, Chilipulver und Paniermehl eine Masse mischen. Die halbe Zwiebel und den Knoblauch in einer beschichteten Bratpfanne mit sehr wenig Bratöl glasig dünsten. Den gehackten Koriander und die Sesamkörner zugeben und kurz durchziehen lassen. Anschließend zur Masse geben, gut salzen und gut durchmischen.

Die Bratpfanne sorgfältig reinigen und das restliche Bratöl in der Pfanne erhitzen.

Aus der Masse kleine, flache Bällchen formen und bei mittlerer Hitze ca. 4-5 Minuten auf jeder Seite knusprig braten

Auf einem Teller mit Küchentrepp gut abtropfen lassen und mit den entsprechenden Beilagen servieren

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!