

## Rezepte

### Frikatellen

100 gr	Brät od. Wurst	(Wurst durch die Hackmaschine lassen)
500 gr	Schweinefleisch	gehackt
oder		
600 gr	Schweinefleisch	gehackt (an Stelle 100+500gr)
oder		
100 gr	Brät od. Wurst	(Wurst durch die Hackmaschine lassen)
500 gr	Gehacktes	Gemischt (300 gr. Schwein, 300 Rind)
100 gr	Brot (ohne Rand)	zerrissen ca. 1 Std. einlegen in ½ Milch, ½ Rahm
1	Ei	
1-2	Zwiebeln	gehackt sehr fein oder mixen
1	Knoblauch	gepresst
25 gr	Paniermehl	
1 Kf L	Salz	alles begeben
	Pfeffer	aus der Mühle
2 Kf L	Paprika	nicht zu scharf
	Thymian	
	Würzmischung	nach Geschmack
3 Spritzer	Tabasco	
1 ½ Bund	Peterli	frisch oder andere Kräuter je nach Saison
		alles gut mischen (ev. mit Kenwood K-Haken) mit einem Löffel Portionen abstechen und in der Hand formen (rund oder flach)
1 cm	Oel	In gut erhitzter Bratpfanne goldbraun braten oder in der Friteuse ausbacken

Ergibt bei 20 gr-Kugeln ca. 50 Stück oder bei 90 gr-Kugeln (echte Frikatellen) 12 Stück