

schnelle Frikadellen aus dem Backofen

Zutaten (ca. 42 kleine Frikadellen)

2 Brötchen vom Vortag
2 Eier
Edelsüß-Paprika
2 Zwiebeln
3-4 TL mittelscharfer Senf
4 ungebrühte feine Bratwürste
1 kg gemischtes Hackfleisch
frisch gemahlener Pfeffer
1 TL Öl für die Fettpfanne

Zubereitung

Brötchen in kaltem Wasser zehn Minuten einweichen. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Brötchen ausdrücken. Hackfleisch, Zwiebelwürfel, ausgedrückte Brötchen und Eier in eine Schüssel geben und mit Senf, Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Fleischteig mit dem Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Das Bratwurstbrät aus der Pelle zum Hackfleischteig drücken und alles gut vermengen. Die Fettpfanne des Backofens mit Öl ausstreichen. Jeweils einen gehäuften Esslöffel Fleischteig abnehmen und daraus mit nassen Händen kleine Bällchen formen. Insgesamt etwa 42 Stück formen und dicht nebeneinander in die Fettpfanne legen. In den auf 250°C, Umluft 220°C, Gas Stufe 5 vorgeheizten Backofen schieben und etwa 20 Min. braten.

Tipp:

Frikadellen mit allem möglichen füllen: Schafskäse, Gouda, Parmesan, Paprika, Knoblauch, Peperoni, Pilze, Zwiebeln oder was Dir gerade noch so einfällt.