

Ingwer-Frikadellen

Die Frikadellen sind schnell gemacht und außerdem ein sehr praktisches Gericht. Man kann größere Portionen davon zubereiten und dann über Nacht gut im Kühlschrank lagern. Die Frikadellen schmecken auch kalt sehr lecker, z.B. auf Brot oder zu Kartoffelsalat.



Die Zutaten sind zugeschnitten auf acht Frikadellen. Das ergibt ca. vier Portionen.

Zutaten:

- 3 Schalotten
- Rapsöl zum Braten
- 100 g frisches Weißbrot oder Toast (4 Scheiben)
- ¼ l Milch
- 500 g Hackfleisch, halb und halb
- 1 Ei
- 1 EL Senf, mittelscharf
- 1 EL Tomatenmark, 2-fach konzentriert
- 1 TL Ingwer, frisch gerieben
- 1 TL scharfes Paprikapulver
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ca. 200 g Paniermehl
- 1 EL Butter

Zubereitung:

- Schalotten schälen, in sehr feine Würfel schneiden und in einem Esslöffel Rapsöl rund 5 Minuten anschwitzen.
- Weißbrot grob kleinschneiden, in eine größere Schale geben und in der Milch einweichen.
- Hackfleisch mit den Schalotten-Würfeln, Ei, Senf, Tomatenmark, Ingwer und Gewürzen zum eingeweichten Brot geben.
- Alles gut mit der Hand vermischen. Ist die Masse zu feucht, dann etwas Paniermehl hinzufügen. Abschmecken und ggf. nachwürzen.
- Reichlich Öl in eine Pfanne geben und erhitzen.
- Mit den Händen aus der Hackmasse 8 gleichgroße Frikadellen formen, jede in Paniermehl wenden und ins heiße Fett geben.
- Bei mittlerer Hitze knusprig braten, bis die Frikadellen auf der Unterseite goldbraun sind. Dann umdrehen und von der anderen Seite braten. Wer mag, gibt noch ein Stück Butter dazu – das bringt zusätzliches Aroma.
- Frikadellen aus der Pfanne nehmen und auf Küchentuch abtropfen lassen.

Guten Appetit!