



Frikadellen „Allerbester Kram“

Man nehme für 4 Portionen (8 Frikadellen):

500 g Rinderhack	
1 Zwiebel (ca. 80 g)	halbieren, pellen, fein würfeln
40 g fetten, geräucherten Speck	fein würfeln
1 Ei	
2-3 EL Paniermehl	
Salz	
Pfeffer	
Pankobrösel	
Butterschmalz zum Braten	

- Zwiebel und Speck in einer Pfanne auslassen, bis die Zwiebeln glasig sind. Etwas abkühlen lassen.
- Hackfleisch, die Zwiebelmischung, Ei und Paniermehl in einer Schüssel vermengen. Salzen und pfeffern. Gut kneten, bis die Masse gut formbar ist. Die Masse in 8 gleiche Portionen teilen und die Frikadellen formen. In Pankobröseln wälzen und in reichlich Butterschmalz ca. 8-10 Minuten braten.