

Fleischbällchen

Rezept für ca. 20 Stück

Zutaten:

- 1 Brötchen vom Vortag
- 2 Zwiebeln
- ½ Bund Petersilie
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Ei
- 2 TL Senf
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver (edelsüss)
- 2 EL Olivenöl



Zubereitung:

Das Brötchen in wenig Wasser einweichen, die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen, trocknen und hacken. Das Hackfleisch mit dem ausgedrückten Brötchen, den Zwiebeln, der Petersilie, Ei, Senf und Gewürzen zu einem Fleischteig verarbeiten. Aus dem Teig walnussgrosse Bällchen formen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischbällchen darin von allen Seiten ca. 10 Minuten anbraten.