

» Sauerländer Frikadelle Wie wirds gemacht?

1. Zuerst legen Sie die alten Brötchen in lauwarmes Wasser ein und schneiden die Zwiebel klein.
2. Dann füllen Sie das Gehackte, den Groben Westfalen, die Zwiebelwürfel, die Eier und Salz in eine Schüssel.
3. Die eingeweichten Brötchen ausdrücken und hinzufügen.
4. Anschließend alles zu einer homogenen Masse vermengen.
5. Jetzt können Sie entscheiden, wie groß Ihre Frikadellen werden sollen und sie mit nassen Händen in gleich große Ballen rollen.
6. Zum Schluss braten Sie Die Frikadellen in der Pfanne oder auf dem Grill an.
7. Guten Senfhunger! Dazu schmeckt hervorragend noch ein Klecks Grober Westfale.



Die Zutaten...

- » 1 kg gemischtes Hackfleisch
- » ½ Glas Grober Westfale
- » 1 Zwiebel
- » 2 alte Brötchen
- » 3 Eier, Salz

 WWW.RIFFELMANNNS.DE/GROBER-WESTFALE

 WWW.SCHMALLENBERGER-SAUERLAND.DE/LECKER



Original!