

REZEPTE DER WOCHE

Knusprige Frikadellen – raffiniert zubereitet

Neue Ideen für Hackfleischbällchen

Knusprig und gut gewürzt: So wird die Frikadelle, das Fleischpfanzerl oder die Bulette geliebt. Wohl jeder hat sein eigenes Lieblingsrezept für diesen Klassiker. Aber auch die folgenden Rezepte bringen das frische Hackfleisch schmackhaft auf den Tisch.

Würzige Bulette mit Haube

Zutaten (für 4 Personen): 1 Scheibe Weißbrot, 5 Eier, 2 EL Schlagsahne, je 400 g Schweine- und Rinderhack, Salz, Pfeffer, 125 g schlesische Gurkenhappen, 2 TL gehackter Dill, Semmelbrösel, Butterschmalz.

Zubereitung: Fein gewürfeltes Brot, 1 Ei und Sahne mischen, kurz ziehen lassen, mit Hack verkneten, salzen, pfeffern, zu 4 Fleischlaiben formen. Gurken fein würfeln, mit Dill mischen, in 4 Portionen teilen. Jeden Fleischlaib mit 1 Portion Gurken füllen, Fleischteig darum herum schließen, vorsichtig flach drücken, in Semmelbröseln wälzen, in Butterschmalz braten. Übrige Eier als Spiegeleier in Butterschmalz braten. Frikadellen auf Portionstellern anrichten, je 1 Spiegelei darauf setzen. Dazu Bauernbrot reichen.

Karottenpfanzerl

Zutaten (für 4 Personen): 1 Brötchen (vom Vortag), 120 g Möhren, 500 g gemischtes Hack, 1 Ei, 1 Schalotte, 2 EL gehackte Petersilie, Pfeffer, Salz,



Knusprige Frikadellen mit Kartoffelpüree und knackigem Salat.

Foto: picture-alliance/Springerpics

Butterschmalz, 120 ml Gemüsebrühe, 100 g Crème fraîche, 50 g Sahne, 2 EL Dijon-Senf.

Zubereitung: Brötchen in kaltem Wasser einweichen, gründlich ausdrücken. Karotten fein raspeln. Mit Hack, Ei, gehackter Schalotte, Petersilie und Brötchen verkneten, salzen, pfeffern. 12 Pfanzerl formen, in Butterschmalz braten, herausnehmen, warm stellen. Bratfond mit Brühe losköcheln, durch ein Sieb in kleinen Topf gießen, mit Crème fraîche, Sahne und Senf aufkochen, salzen, pfeffern.

Fischbuletten Hamburg

Zutaten (für 4 Personen): 700 g Fischfilet, 2 Schalotten, 80 g Semmelbrösel, 125 ml Schlagsahne, 1 Ei, Salz, Pfeffer, 2 EL Zitronensaft, Butterschmalz.

Zubereitung: Fischfilet möglichst fein hacken. Schalotten sehr fein wiegen. Semmelbrösel und Sahne mischen, mit Ei, Schalotten und Fisch verkneten. Salzen, pfeffern, mit Zitronensaft würzen. Kleine Buletten formen, in Butterschmalz braten.

Gefüllte Frikadellen

Zutaten (für 4 Personen): 100 g Champignons, Butterschmalz, 50 g durchwachsener Speck, 2 Scheiben Weißbrot, 3 EL gehackte Petersilie, 800 g gemischtes Hack, 1 Ei, 2 EL Semmelbrösel, 1 fein gewiegte Schalotte, Salz, Pfeffer, Paprika, Worcestersauce, 250 ml Fleischbrühe, 3 EL Bier, 1 EL dunkler Soßenbinder.

Zubereitung: Champignons fein würfeln, in Butterschmalz braten, aus der Pfanne nehmen. Gewürfelten Speck und fein gewürfeltes Brot im Fett knusprig braten, Champignons und Petersilie unterrühren. Hack, Ei, Semmelbrösel und Schalotte vermengen, salzen, pfeffern, mit Paprika und Worcestersauce abschmecken. Fleischteig in 8 Portionen teilen, jede Portion mit etwas Pilzmasse füllen. Teig um die Füllung geben, fest andrücken. Frikadellen in Butterschmalz braten, aus der Pfanne nehmen, warm stellen. Bratensatz mit Brühe und Bier loskochen, mit Soßenbinder binden.

Nordland-Fleischklopse

Zutaten (für 4 Personen): 2 Brötchen (vom Vortag), 1 kg gemischtes Hackfleisch, 2 Schalotten, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat, 3 EL Vollkornmehl, Butterschmalz.

Zubereitung: Brötchen in Wasser einweichen, ausdrücken, mit Hack, geriebenen Schalotten und Eiern mischen. Salzen, pfeffern, mit Muskat würzen. 6 flache Klopse formen, mehlieren, in Butterschmalz knusprig anbraten, im auf 100 Grad vorgeheizten Backofen circa 40 min braten. Mit Zwiebelringen servieren.