

## **Frikadellen**

### **Zutaten :**

1500 g Hackfleisch

3 alte Brötchen oder altes Baguette

2 Zwiebeln

3 Eier

6 Teelöffel Salz

3 Teelöffel Pfeffer

3 Teelöffel Senf

etwas Öl zum Braten

### **Zubereitung:**

1. Die Brötchen bzw. das Baguette mindestens 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
2. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln.
3. Die Brötchen gut ausdrücken und in einer Schüssel mit den Händen fein zerpfücken.
4. Die restlichen Zutaten dazugeben, würzen und alles zu einem glatten Fleischteig verkneten.
5. Mit angefeuchteten Händen kleine Frikadellen formen.
6. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin von jeder Seite bei mittlerer Hitze etwa 4-5 Minuten braun braten.