



## Frikadelle

Ob Frikadelle, Bulette, Fleischpflanzerl, Hackkühnle, Hacktäschli oder Hackeklößchen – Klopse aus Hackfleisch kommen warm oder kalt auf den Tisch. So geformtes Hackfleisch bereichert unter den Namen Polpette, Köttbular, Köffte, Bifteki oder Nua Tod auch die internationale Küche, mit oder ohne passende Soße.

Das Grundrezept:

500 g Hackfleisch, Rind:Schwein gemischt

etwas Milch oder Wasser

1 Brötchen vom Vortag

1 große Zwiebel

1 Ei

Salz, Pfeffer

optional 1 Esslöffel Senf.

In Milch oder dem Wasser das Brötchen einweichen. Die Verwendung von Semmelbrösel oder Toastbrot ist auch möglich, macht die Klopse aber nicht locker, sondern trocken.

Die Flüssigkeit vor dem Weiterverarbeiten aus dem Brötchen etwas herausdrücken. Die Zwiebel klein schneiden und zusammen mit Brötchen, dem Hackfleisch und dem Ei in eine große Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken, eventuell einen Esslöffel Senf dazu geben.

Die Zutaten mit den Händen gut durchkneten bis eine einheitliche Masse entsteht die nicht mehr an den Händen kleben bleibt.

Die Hände etwas anfeuchten und aus der Masse gleich große Kugeln formen. Beim abmessen kann man sich mit einer Schöpfkelle helfen.

Beim Braten bleiben die Klopse rund oder sie werden flach gedrückt. Gebraten wird in etwas Fett, Öl oder Butterschmalz in der Pfanne. Alternativ geht auch das Braten im Ofen, in etwa 20 bis 30 Minuten, bei 175 Grad Ober-Unterhitze.

Vor dem Braten kann man das Grundrezept durch die Zugabe von Knoblauch, verschiedenen Gewürzen, Kräutern, Käse, Oliven oder klein geschnittenem Gemüse verändern.

Für alle Fans des kugelrunden oder flach gedrückten Hackfleischs haben wir noch einen Buchtipp: Im Buch „Chuzpe“ von Lily Brett spielen Klopse die auch humorvolle Hauptrolle.

