

Saftige Frikadellen nach Omas Art

Saftige Frikadellen, wie von Oma. Mit einer schönen Kruste, perfekt gebraten. Perfekt fürs Partybuffet oder Picknick. Wer möchte da nicht direkt zugreifen? Wir essen die kleinen Hackbällchen gerne zu Salzkartoffeln mit [Lauchgemüse](#), Kohlrabi, [Rahmwirsing](#) oder [Bohnensalat](#), zu [Kartoffelsalat](#) und [Nudelsalat](#) oder mit [BBQ-Sauce](#) als Frikadellenbrötchen.



Saftige Frikadellen nach Omas Art | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Stück): 400 Gramm Hackfleisch | 100 Gramm Zwiebeln | 1 Ei | 2 Esslöffel Semmelbröseln | 0,5 bis 1 flacher Esslöffel Salz (je nach Geschmack) | 1 Teelöffel Pfeffer | 50 Gramm Butter



Saftige Frikadellen nach Omas Art | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (20 Minuten): 1. Zwiebeln schälen, fein hacken und mit Hackfleisch, einem Ei, Semmelbröseln, Salz und Pfeffer zu einer homogenen Masse verkneten. 2. Hackmasse in vier gleich große Teile teilen und Wasser benetzten Händen zu Kugeln formen. 3. Die Kugeln mit der flachen Hand etwas platt drücken, dann den Rand mit der Handfläche glätten. 4. Butter in einer Pfanne auslassen und die Frikadellen von 2,5 Minuten auf der einen, dann 2,5 Minuten auf der anderen Seite braten. 5. Vorgang bei reduzierter Hitze wiederholen, sodass jede Frikadelle insgesamt zehn Minuten gebraten wurde. 6. Frikadellen noch warm servieren (dann sind sie besonders saftig und fluffig) oder für den späteren Verzehr auf einem Holzbrett abtropfen und auskühlen lassen und dann kaltstellen.

Dazu passen hervorragend: [Lauchgemüse](#), Kohlrabi, [Bohnensalat](#), [Kartoffelsalat](#), [Nudelsalat](#) und [BBQ-Sauce](#)! Jetzt noch mehr [Hausmannskost](#), [Fleischgerichte](#) und [Hackbällchen-Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 335 Kalorien | 21,5 Gramm Fett | 6,7 Gramm Kohlenhydrate | 23,7 Gramm Eiweiß