Kleine Kräuterfrikadellen

Zutaten für ca. 20 Stück:

500 g Hackfleisch gemischt
1 rote Chilischote
1 EL Pinienkerne
1 EL Kapern
1 Knoblauchzehe
1 Ei
1 EL Paniermehl
1 EL gemischte frische Kräuter
Salz, Pfeffer
Öl zum Braten

Zubereitung:

Die Chilischote putzen, die Kerne entfernen und fein würfeln. Pinienkerne und Kapern grob hacken. Knoblauch schälen und fein würfeln. Hackfleisch mit Chili, Pinienkernen, Kapern, Knoblauch, Ei Paniermehl, Salz und Pfeffer vermengen. Kräuter untermengen. Mit feuchten Händen kleine Bällchen formen. In einer Pfanne mit heißem Öl ringsherum knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

© Hoflädle Rupp 2016 Alle Rechte vorbehalten.
Dieses Dokument stammt von der Webseite www.hoflaedle-rupp.de/rezepte

Hoflädle Rupp, Waldemar Rupp, Laubersteigweg 19, 71723 Großbottwar
Telefon 07148 / 7571, Telefax 07148 / 924 698, E-Mail: info@hoflaedle-rupp.de